



LUIS ALBERTO PANIZZOLO
MARTÍNEZ

Dr.

apanizzo@fq.edu.uy

Avenida General Flores 212
4 - CP 11.800.

Departamento de Ciencia y
Tecnología de Alimentos - F
acultad de Química - Udelar
29242675

SNI

Ingeniería y Tecnología / Ot
ras Ingenierías y Tecnología
s

Categorización actual: Nivel
II (Activo)

Fecha de publicación: 06/06/2019
Última actualización: 31/05/2019

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR / Departamento de ciencia y Tecnología de Alimentos / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

Dirección: Gral. Flores 2124 / 11800 / Montevideo , Montevideo , Uruguay

Teléfono: (598) 29242675

Correo electrónico/Sitio Web: apanizzo@fq.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Química (1997 - 2005)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Modificación de proteínas por vía enzimática. Análisis de la relación estructura-funcionalidad de los productos de hidrólisis.

Tutor/es: María Cristina Añón

Obtención del título: 2005

Palabras Clave: Química, Alimentos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas

MAESTRÍA

(1993 - 1995)

Universidad Politécnica de Valencia (U.P.V.) , España

Título de la disertación/tesis/defensa: Caracterización de queso tipo manchego salado por impregnación a vacío

Tutor/es: Amparo Chiralt

Obtención del título: 1995

Financiación:

Agencia Española de Cooperación Internacional , España

Palabras Clave: Alimentos

Áreas de conocimiento:

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

GRADO

Bachiller en Química (1979 - 1986)

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

Título de la disertación/tesis/defensa:

Obtención del título: 1986

Palabras Clave: Química

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica /

Química Farmacéutica (1979 - 1989)

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

Título de la disertación/tesis/defensa:

Obtención del título: 1989

Palabras Clave: Química

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Proteínas: su uso como ingredientes funcionales en la elaboración de alimentos (01/1998 - 01/1998)

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

16 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Técnicas cromatográficas: G.C. (01/1996 - 01/1996)

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

20 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Cromatografía de gases

Interpretación de espectros de masa (01/1996 - 01/1996)

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

20 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Espectrometría de masa

Propiedades funcionales de proteínas (01/1996 - 01/1996)

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

48 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Aplicaciones de las Enzimas en Tecnología de Alimentos. (01/1995 - 01/1995)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Valencia, España

10 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales /

Propiedades físicas de alimentos (01/1993 - 01/1993)

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

32 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades físicas de alimentos

Identificación y Caracterización de Proteínas Alimentarias. (01/1992 - 01/1992)

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

40 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Conservación de Alimentos por Factores Combinados. (01/1992 - 01/1992)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de las Américas Puebla. , México

40 horas

Áreas de conocimiento:

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

VI Curso Internacional de Estrategia y Planificación Alimentaria. (01/1991 - 01/1991)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. , España

360 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Geografía Económica y Social / Geografía Cultural y Económica / Política Alimentaria

Idiomas

Inglés

Entiende regular / Habla regular / Lee bien / Escribe regular

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Actuación profesional

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

Facultad de Química - UDeLaR / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2016 - a la fecha) Trabajo relevante

,40 horas semanales / Dedicación total

Escalafón: Docente

Grado: Grado 4

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (01/2014 - 12/2015) Trabajo relevante

Docente ,40 horas semanales / Dedicación total

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (01/2001 - 12/2013)

Docente ,40 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (05/1997 - 12/2000)

Docente ,40 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (09/1993 - 04/1997)

Docente ,40 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (12/1990 - 08/1993)

Docente ,20 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (07/1990 - 12/1990)

Docente ,20 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

ACTIVIDADES**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN****Propiedades funcionales de macromoléculas (en particular proteínas). (01/2001 - a la fecha)**

La línea Propiedades funcionales de macromoléculas (en particular proteínas) se subdivide en: .
Estudio y modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja con los trabajos:
"Modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja por hidrólisis enzimática" y "Estudio de la influencia de tratamiento a pH ácido en fracciones de proteína de soja en las propiedades funcionales". . Estudio de propiedades funcionales de proteínas de salvado de arroz con el trabajo:
Extracción y evaluación de propiedades emulsionantes de proteínas extraídas del salvado de arroz estabilizado. . Las propiedades funcionales estudiadas son: la solubilidad, espumantes, emulsionantes y reológicas.

Mixta

7 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Química., Química de Alimentos , Coordinador o Responsable

Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA , MALDONADO, LAURA , RODRÍGUEZ, ANALÍA , KARINA LATORRE

Palabras clave: Propiedades funcionales Proteínas Proteínas de salvado arroz Proteínas de soja

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Modificación de propiedades funcionales de proteínas mediante reacción de Maillard. (01/2003 - a la fecha)

Las líneas de investigación: Propiedades funcionales de macromoléculas y Química de la reacción de Maillard se enlazan en esta otra línea de investigación en el trabajo: Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas.

Mixta

3 horas semanales

Departamento de ciencia y Tecnología de Alimentos, Química de Alimentos , Coordinador o Responsable

Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA

Palabras clave: Reacción de Maillard Proteínas lácteas Propiedades funcionales

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Química de la reacción de Maillard (01/2001 - a la fecha)

En la línea de investigación de Química de la reacción de Maillard consiste en: . Investigación en sistemas modelos básicos . Investigación en sistemas alimentarios tales como dulce de leche y miel. Se llevan adelante los trabajos: Estudio de la reacción de Maillard en dulce de leche y Desarrollo de pardeamiento no enzimático en miel.

Mixta

7 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Química., Química de Alimentos ,

Coordinador o Responsable

Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA , RODRÍGUEZ, ANALÍA , KARINA LATORRE

Palabras clave: Reacción de Maillard Dulce de leche Miel

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Obtención de concentrados proteicos a partir del salvado de arroz, caracterización y evaluación de sus propiedades funcionales. (11/2015 - a la fecha)

5 horas semanales

Facultad de Química - UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA (Responsable), WAGNER, JORGE , CABEZAS, DARIO , PALAZOLO, GONZALO , BONIFACINO. CARLA , FRANCO-FRAGUAS, EUGENIA

Palabras clave: Espuma Emulsión Arroz Proteínas de salvado

Áreas de conocimiento:

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

Revalorización de cortes de carne por cocción al vacío (02/2018 - a la fecha)

10 horas semanales

Facultad de Química. UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

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

Equipo: GÁMBARO, ADRIANA (Responsable), ALDROVANDI, ARIEL , BARRIOS, SOFÍA , GARMENDIA, GABRIELA , MARTÍNEZ MONZÓ, JAVIER , HODOS, NATALIA

Palabras clave: Carne Cocción a vacío

Áreas de conocimiento:

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

Evaluación del contenido de oligoelementos en carne vacuna y su correlación con el tipo de alimentación animal y el punto de (02/2018 - a la fecha)

Proyecto CSIC Vinculación con Sector Productivo Modalidad 2 Los organismos vivos, necesitan de elementos inorgánicos para su supervivencia, en condiciones saludables. Entre las diferentes definiciones de elemento esencial, consideraremos aquella cuya ausencia o defecto produce disturbios los cuales se revierten una vez incorporados. La carne constituye una importante fuente de proteínas de alto valor biológico, proporcionando todos los aminoácidos indispensables, fundamentales para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de las funciones vitales que permitirían un adecuado bienestar y salud. La carne es también una excelente fuente de micronutrientes (vitaminas, minerales y oligoelementos), que a menudo son limitantes en la dieta, como la vitamina A, hierro, zinc y otros compuestos bioactivos. Uno de los objetivos de esta propuesta será evaluar los porcentajes de retención de Cu, Fe, Zn, Mn, Mo Ni y Se de la carne al someterse a dos puntos diferentes de cocción y se realizará la determinación cualitativa de hierro-hemo para verificar si hay una disminución de esta especie al pasar de carne cruda a carne cocida. Se contará con la colaboración de un Chef. Por otra parte, se evaluará si el contenido de oligoelementos de la carne vacuna está relacionado con el tipo de alimentación en la terminación del animal (pastura o grano). Para ello el INAC proporcionará muestras de carne de ambos sistemas

de terminación y muestras del alimento recibido por los animales correspondientes. Se analizará el contenido de oligoelementos y se compararán éstos entre sistemas de alimentación en carne y si las posibles diferencias se pueden explicar por el contenido de oligoelementos de la alimentación recibida. La correspondencia entre la carne y sistema de alimentación será realizada mediante el uso del Sistema Nacional de Identificación Ganadera que garantiza la trazabilidad del proceso. También INAC tiene programas como Uruguay Natural-Parrilla Gourmet que se promocionan en el sitio web del instituto (<https://www.inac.gub.uy/>), en este programa se podría incluir consejos sobre cocción en relación a mantener las propiedades nutricionales a partir de los resultados de este proyecto. La información que se Sistema Nacional de Investigadores Sistema Nacional de Investigadores obtendrá del trabajo derivado de esta propuesta ha sido considerando de interés para INAC y por lo tanto para el sector cárnico del país y a la población en general se proporcionarán nuevos datos sobre el valor nutricional de un alimento de consumo elevado en nuestro país y sus formas de consumo generando nuevo conocimiento en relación a algunos oligoelementos. De encontrarse atributos nutricionales destacados de la carne producida bajo nuestros sistemas productivos, éstos podrían ser utilizados como factor de diferenciación y promoción frente a la competencia internacional. En el área académica se desarrollarán métodos analíticos novedosos y en acuerdo con los principios de la Química Verde.

4 horas semanales

Facultad de Química, UdelaR

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:2

Doctorado:2

Financiación:

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

Equipo: PISTÓN, MARIELA (Responsable), BUHL, VALERY, TISSOT, FLORENCIA, IAQUINTA, FIORELLA, BELLUZZI, MARCELO, CERMINARA, MARCELO

Palabras clave: oligoelementos elementos traza carne bovina calidad de la carne

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Preparación de muestras y determinación de elementos traza

Red iberoamericana de aprovechamiento de subproductos lácteos y frutihortícolas y valorización de recursos autóctonos para la producción de alimentos funcionales, promoviendo el desarrollo de zonas económicamente vulnerables (01/2015 - 12/2018)

La actividad rural implica la generación de residuos que generalmente se desechan de la manera más fácil y al menor costo. Por eso en su mayor parte se emplean como relleno de terrenos, para compostaje o se recuperan como alimento para ganado. Se requieren esfuerzos intensivos para recuperar de ellos principios activos de importancia económica para industrias alimentarias, farmacéuticas y cosméticas, de manera accesible. El objetivo de la Red es aportar al desarrollo sustentable de comunidades y establecimientos rurales productoras de lácteos y frutihortícolas, brindando las herramientas que permitan la recuperación de principios bioactivos y la utilización integral de residuos. -Se identificarán principios a recuperar de los desechos lácteos y frutihortícolas de regiones desérticas. Los mismos se emplearán para aumentar la funcionalidad de alimentos a través de: a) presentar poder antioxidante b) aumentar valor nutritivo c) sustituir ingredientes sintéticos y/o d) ofrecer actividades que favorezcan el mantenimiento de la salud, con la premisa de promover una nutrición óptima. Estos estudios suponen una revalorización de desechos y disminución de los residuos y su tratamiento. Ello permite disminuir el costo total del proceso y aumentar la sustentabilidad del medio ambiente, a la vez que se favorece el desarrollo de zonas económicamente vulnerables.

3 horas semanales

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

CYTED, España, Apoyo financiero

Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA, ABIRACHED, CECILIA, RODRÍGUEZ, ANALÍA, BUERA, PILAR (Responsable), FERREIRA, FERNANDO, VILARÓ, PILAR, FERNÁNDEZ, ADRIANA

Palabras clave: Subproductos lácteos Subproductos frutihortícolas Recursos autóctonos Alimentos funcionales Desarrollo económico

Áreas de conocimiento:

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

Fortificación de la leche materna en base a proteínas de leche donada al Banco de Leche Humana: un camino hacia la excelencia en la nutrición del recién nacido prematuro. (06/2016 - 05/2018)

El aporte óptimo de proteínas en términos de cantidad y calidad condicionan la salud del recién nacido prematuro de muy bajo peso; sus exigentes demandas nutricionales requieren de la fortificación de leche materna ó donada en Banco de Leche Humana (BLH) con preparados comerciales elaborados con proteínas heterólogas, que tienen inconvenientes y limitaciones en relación al perfil aminoacídico y carece de componentes bioactivos. Este proyecto plantea como objetivo la producción de una fracción liofilizada de leche humana madura como única fuente de proteínas para fortificar la leche administrada al recién nacido hospitalizado (de la propia madre o procesada en el BLH). El actor central para llevar a la práctica este objetivo es el NLH, cuya función primaria es promover la lactancia y suministrar leche pasteurizada para los recién nacidos prematuros. Un objetivo considerado a nivel mundial es lograr que los BLH suministren los complementos para fortificar la leche donada o materna, producidos en base exclusiva a proteínas humanas. Se estudiarán los aspectos fisicoquímicos vinculados a la estabilidad del concentrado y de la leche fortificada en las condiciones de su uso potencial en los servicios de neonatología y se valorarán los aportes de componentes inmunológicos. El proyecto propone un trabajo colaborativo entre grupos académicos con perfiles complementarios de especialización (fisicoquímica de proteínas y aspectos inmunológicos de la leche humana, pertenecientes al Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y la Cátedra de Inmunología, de Udelar) y el BLH como actor central que representa a la población beneficiaria. Las instituciones proponentes tienen un historial consolidado de trabajo colaborativo que le da fortaleza a la propuesta.

5 horas semanales

Facultad de Ciencias y Facultad de Química, Udelar, Cátedra de Inmunología y Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LÓPEZ, TOMÁS, RODRÍGUEZ, ANALÍA, HERNÁNDEZ, ANA (Responsable), PUYOL, ARTURO, FAZIO, LAURA, RODRÍGUEZ, CLAUDIO, MALANGA, ANTONIO

Palabras clave: Leche humana Nutrición Recién nacidos prematuros

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud / Ciencia de Alimentos

De la bioprospección a la biorrefinería: Desarrollo de estrategias para la valorización de la flora arbórea nativa del Uruguay. (12/2013 - 12/2016)

La búsqueda de vías para la implementación de la bioeconomía y de la economía verde a nivel mundial ha puesto de manifiesto la importancia estratégica de la obtención de productos alternativos en diferentes ramas de la industria. Uno de sus pilares es la apuesta al cambio progresivo de la industria tradicional de altos costos en recursos naturales y materias primas hacia una industria sostenible, intensiva en usos del conocimiento y orientada al diseño de procesos altamente eficientes y a la obtención de productos con cada vez más valor agregado. Esta transición implica la creación de condiciones propicias al fomento de la innovación en las actividades industriales y en los sistemas de producción para el cumplimiento estricto con todos los requerimientos ambientales y de bioseguridad. En este contexto, los recursos naturales de los bosques, y más específicamente su biodiversidad, han cobrado un papel clave. La obtención de productos alternativos derivados de los recursos naturales de los bosques y más específicamente de su biodiversidad adquiere un papel estratégico en diferentes ramas de la industria. Los biomateriales, los bioprocesos, las biofábricas y las biorrefinerías son hoy en día los principales objetivos y ejes de cambio en los departamentos de I&D de empresas forestales líderes en sus rubros a nivel nacional e internacional (Arbogen, Stora Enso, Weyerhaeuser, etc.). Estas tendencias se ven también reflejadas en el mundo académico (CSIRO, ENSIS, INRA etc.) donde han proliferado en los últimos años grupos de estudios e investigación en estas temáticas. En Uruguay, el monte nativo representa el 44% de la superficie forestada del país, superando levemente las plantaciones actuales con Eucalyptus (40%). Sin embargo, el aprovechamiento de la flora arbórea nativa se ha limitado, hasta ahora, a la simple extracción de productos maderos convencionales. La obtención de

biomateriales, asociados a metabolitos secundarios (taninos, polifenoles, resinas, gomas, glicósidos, fitosteroles, etc.) de esta flora, abre campos de investigación e innovación viables desde diferentes perspectivas que han sido identificados como de muy alto impacto por el Gabinete Productivo y el Consejo Sectorial de la Madera: -Los metabolitos secundarios, sintetizados en bajos volúmenes, constituyen productos de alto valor agregado en diferentes procesos industriales. -Su existencia es reportada en la flora arbórea del Uruguay. -El uso de biomateriales cobra alta prioridad en escenarios de manejo sustentable de los recursos naturales y de búsqueda de vías de implementación de bioeconomía y de economía verde. Este proyecto apunta a la identificación y obtención de metabolitos secundarios de especies arbóreas nativas, como insumos para la innovación en biomateriales de generación avanzada, a través de estudios biológicos, químicos, bioquímicos y biotecnológicos. Se prevé la identificación de los posibles cuellos de botellas científicos y tecnológicos para su producción a escala, así como el desarrollo de alternativas tecnológicas y de procesos para su producción a escala banco. La ejecución del presente proyecto, en colaboración con el PDU de Química de Tacuarembó permitirá, la generación de la información de base, así como el establecimiento de los recursos materiales y humanos necesarios para continuar con el desarrollo futuro de esta línea conjunta de trabajo.

2 horas semanales

Centro Universitario de Tacuarembó , Espacio de Ciencia y Tecnología Química

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

INIA, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: BENNADJI, ZOHRA (Responsable) , FERREIRA, FERNANDO , NEBEL, JUAN PABLO , ZAKIA, MARÍA JOSÉ , DOMÍNGUEZ, GILBERTO , FETT-NETTO, ARTHUR, GARCÍA, HUMBERTO , ACOSTA, ADALMIS , MENÉNDEZ, PILAR , SOULÉ, SILVIA

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Silvicultura /

Recuperação de proteínas do soro de leite e aplicação em produtos alimentícios com propriedades funcionais (01/2014 - 12/2016)

El objetivo central de este proyecto es la concentración y fraccionamiento de proteínas de suero de leche a través de la tecnología de separación por membrana, la purificación y caracterización de las fracciones y la posterior aplicación de la proteína concentrada y/o aislada en el desarrollo de productos alimenticios. Los objetivos específicos se subdividen en dos pasos: A) Concentración, fraccionamiento, purificación y caracterización de fracciones de suero de leche, en esta etapa es que tendremos participación en la evaluación de las propiedades funcionales. B) Aplicación de los concentrados y/o aislados de proteínas en productos alimenticios como ser bebidas lácteas fermentadas, yogures y helados.

2 horas semanales

Facultad de Química - UdelaR , Departamento Ciencia y Tecnología de Alimentos

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico , Brasil, Apoyo financiero

Equipo: ALEJANDRA MEDRANO , ABIRACHED, CECILIA , VALDUGA, EUNICE (Responsable) , STEFFENS, JULIANA , CONCÓRDIA, MERCEDES , SÁVIO, JULIANA, STEFFENS, CLARICE , ZENI, JAMILE

Palabras clave: Propiedades funcionales Proteínas Suero de leche

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

Desarrollo de un plato preparado utilizando cocción a vacío (10/2015 - 12/2016)

Desarrollo de un plato preparado utilizando cocción a vacío financiado en la convocatoria Apoyo a Prototipos de Potencial Innovador de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII).

2 horas semanales

Facultad de Química - UdelaR , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GAMBARO, ADRIANA (Responsable) , ZETTA, DANIEL (Responsable) , ELLIS, ANA

CLAUDIA

Palabras clave: Sous Vide Plato preparado Carne

Nutrición del recién nacido: hacia la optimización de las propiedades inmunológicas de la leche donada en Bancos de leche humana. (04/2013 - 03/2015)

Evaluación y caracterización de las propiedades inmunológicas de la leche materna donada en el Banco de Leche Humana del Centro Hospitalario Pereira-Rossell como forma de complementar la estimación del aporte calórico de la misma. Así mismo se propone investigar la presencia de anticuerpos contra antígenos de virus respiratorios como el virus respiratorio sincitial para ampliar el análisis.

1 horas semanales

Departamento de ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

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

Equipo: HERNÁNDEZ, ANA (Responsable) , PUYOL, ARTURO , FRABASILE, SANDRA ,

MEDRANO, ALEJANDRA

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Medicina Básica / Inmunología /

Caracterización fisicoquímica y sensorial de los quesos de leche de oveja y de cabra uruguayos. (03/2013 - 02/2015)

2 horas semanales

Facultad de Química , Laboratorio de Grasas y Aceites

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: VIEITEZ, IGNACIO (Responsable) , GROMPONE, MARÍA ANTONIA , IRIGARAY, BRUNO ,

GAMBARO, ADRIANA , MIRABALLES, MARCELO , LEMA, PATRICIA , BUDELLI, ELIANA

Areas de conocimiento:

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

Determinación de la influencia y control de la temperatura y otros parámetros en el desarrollo de color en elaboración de dulce de leche. (04/2011 - 03/2013)

El Dulce de Leche (DDL), es un producto alimenticio ampliamente producido y comercializado principalmente en Argentina, Brasil y Uruguay, entre otros. Los compuestos que se forman por el desarrollo de la reacción de Maillard durante la elaboración del DDL, son muy importantes en las características y la aceptabilidad del dicho alimento. El estudio de estos compuestos, no ha tenido aún un gran desarrollo y en particular no se han realizado estudios a escala piloto como se propone en este proyecto. Estudiar la evolución de la Reacción de Maillard durante el proceso de elaboración del DDL permitirá tener una mejor comprensión de la influencia de las principales variables de elaboración sobre las características y propiedades de este alimento y por tanto disponer de información para mejorar el control y la calidad final del producto. Realizar este estudio en escala piloto, permitirá obtener resultados más prácticos, y efectivos, y representativos del avance de la reacción de Maillard en el proceso de elaboración de DDL. El color en el DDL es uno de los factores fundamentales en la calidad del producto. Conocer la influencia de variables del proceso de elaboración en el desarrollo de color determinará cuales de esas variables son preponderantes en el color del producto final y cuales serían los principales instrumentos de control necesarios en los equipos para tener un mayor y mejor control en el desarrollo de color. En particular la temperatura es un parámetro importante para controlar la reacción de Maillard, ya que influye intensa y sustantivamente en su cinética y por tanto también, en especial, en el color de DDL. Con el presente proyecto se espera conocer en que grado influyen las variables en estudio en el color del producto final y cómo lograr controlarlo en un proceso. En particular el control de la temperatura es una cuestión interesante que permitiría realizar cambios en la producción que podrían repercutir tanto en aspectos de la calidad del dulce de leche como en el gasto de energía durante su elaboración. La aplicabilidad de dicha información estará en un mejor control en el proceso de elaboración y de la calidad del producto final.

5 horas semanales

Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Desarrollo
Coordinador o Responsable
En Marcha
Alumnos encargados en el proyecto:
Doctorado:1
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: LEMA, PATRICIA , RODRÍGUEZ, ANALÍA , KARINA LATORRE
Palabras clave: Reacción de Maillard Dulce de leche
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Obtención de compuestos bioactivos de subproductos de origen vegetal. Aplicación en alimentación y salud. (01/2012 - 12/2012)

Las investigaciones a realizar contribuirán a la sostenibilidad ambiental. Se pretende impulsar una industria incipiente en el país socio la producción de ingredientes y alimentos funcionales mediante el reciclaje de sub-productos de la industria agroalimentaria. Esta industria ha demostrado ser rentable y de interés en el mundo desarrollado. El vertido de sub-productos agroalimentarios causa problemas medio ambientales y necesita para su gestión de recursos económicos. Por tanto, su reciclaje les aporta un alto valor añadido. Las materias primas objeto de estudio serán sub-productos de origen vegetal y principalmente, cereales de alto consumo en el país socio como es el arroz. Se obtendrán a partir de ellos extractos bioactivos empleando técnicas de extracción respetuosas con el medio ambiente y se evaluará su aplicación en alimentos y suplementos principalmente dirigidos a la prevención de patologías relacionadas con la edad. El enfoque de la propuesta es multidisciplinar y requiere de equipo de investigación altamente cualificado para poder alcanzar los objetivos en el tiempo previsto. Intervendrán especialistas en técnicas analíticas avanzadas foodomic, tecnólogos de los alimentos, bioquímicos y microbiólogos. Los especialistas del equipo español poseen ya experiencia en el campo de la investigación que se propone. El desarrollo del proyecto de investigación permitirá obtener la base científica necesaria para estimular el interés de los empresarios del sector alimentario en el país socio y de los consumidores autóctonos por los suplementos alimentarios y los alimentos funcionales. Se realizarán en el marco de este proyecto también jornadas para la difusión del interés actual por los alimentos e ingredientes funcionales en todo el mundo, dirigidas al público en general y a los productores de alimentos del país socio. Para lograr tanto los objetivos formativos como de investigación que nos hemos propuesto se requiere de financiación para cubrir gastos de movilidad, estudios (becas), material fungible y material inventariable. Ambas partes ya han mostrado su interés en el desarrollo de la colaboración que se propone mediante la firma de un convenio institucional, que ya se encuentra en vigor, cuyo interés se ha ratificado con la extensión de sendas cartas de aval por los representantes legales de los centros involucrados en la acción cooperativa.

5 horas semanales

Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Desarrollo

En Marcha

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo: ALEJANDRA MEDRANO , MARÍA DOLORES DEL CASTILLO (Responsable) , ABIRACHED, CECILIA , MIGUEL HERRERO , ELENA IBÁÑEZ , CRISTINA MOLINA-ROSELL , FRANCISCO MORALES , ALEJANDRO CIFUENTES , ADOLFO MARTÍNEZ , SONIA COZZANO , PAOLA DÍAZ , HERNÁNDEZ, ANA , PABLO CABRAL , LATORRE, KARINA , LAURA MALDONADO

Palabras clave: péptidos bioactivos

Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de tecnologías para aumentar la eficiencia en Cosecha- Poscosecha y que contribuyan a la calidad de exportación de arándanos frescos. (10/2010 - 09/2012)

La demanda de arándanos ha experimentado en los últimos años un aumento significativo en Norteamérica, Europa y Japón, lo cual genera una excelente oportunidad, para países del hemisferio Sur como Uruguay, permitiéndole mantener una oferta de contra estación. En nuestro país el rápido crecimiento del cultivo, tanto en superficie como en importancia económica, probablemente ha sido el principal factor para que las respuesta a nivel de la investigación, no hayan acompañado ese crecimiento y se vio reflejado en una disminución de los volúmenes exportables por problemas de poscosecha. Dado la relevancia económica actual de las pérdidas y la necesidad

de su reducción, este proyecto propone desarrollar y validar herramientas tecnológicas para reducir las pérdidas de poscosecha. Esto se logrará mediante investigación, desarrollo y transferencia de tecnologías que permitan realizar un manejo más eficiente de los arándanos en la cosecha (determinación de momento óptimo de cosecha), poscosecha y transporte, donde se trabajará en mejorar las condiciones de almacenamiento (atmósfera modificada vs convencional). Además de estas actividades el proyecto propone realizar una caracterización del valor nutracéutico y evaluaciones sensoriales con consumidores y utilizarlos como parámetros de calidad y diferenciación de los arándanos uruguayos. Estas actividades permitirán a Uruguay posicionarse en el mercado mundial no solo como un proveedor de arándanos, sino también como un proveedor de frutos diferenciados, tratados con el concepto de "calidad total" y con posibilidades de implementar programas de trazabilidad de los mismos. De esta manera el país se enmarcará en la tendencia mundial de ofrecer productos con características de calidad específica para satisfacer una demanda cada vez más exigente. Una mejor y mayor oferta tecnológica, permitirá mejorar las posibilidades de manejo de arándanos por parte de productores, exportadores y la agro-industria aumentando la competitividad del sector.

5 horas semanales

Departamento de ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Equipo: MALDONADO, LAURA , FEIPPE, ALICIA (Responsable) , IBÁÑEZ SILVA, FACUNDO , LADO LINDNER, JOANNA , MARTÍNEZ BORCHE, ROSANA ELIZABETH , SORIA BARAIBAR, JORGE , VODANOVICH CARDOZO, MARÍA VIRGINIA , CALISTRO PERUCHENA, ANA PAULA , KARINA LATORRE

Palabras clave: arándano calidad cosecha -poscosecha almacenamiento-transporte

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Poscosecha Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Componentes alimentarios

Obtención de aislado de proteínas de salvado de arroz y estudio de sus propiedades funcionales. (04/2009 - 03/2011)

En el presente proyecto se pretende obtener aislados de proteínas de salvado de arroz y realizar el estudio de sus propiedades funcionales y a su vez evaluar su uso tecnológico. Para alcanzar dicho objetivo y lograr los conocimientos requeridos para la obtención de este tipo de ingredientes, se estudiará cuales son las mejores condiciones de extracción de modo de obtener los aislados con mayor rendimiento, se analizarán las características estructurales de las proteínas de salvado de arroz (tamaño molecular, composición, grado de desnaturalización, hidrofobicidad superficial), se estudiarán las propiedades funcionales dependientes de las propiedades superficiales (formación y estabilidad de emulsiones, formación y estabilidad de espumas) y se comparará dichas propiedades con las de otros aislados de proteínas comerciales. Se ha seleccionado las proteínas de salvado de arroz como objeto de estudio dado su alto valor nutricional, su probable amplio espectro de propiedades funcionales y el hecho que el salvado de arroz es un producto abundante en Uruguay. Además se propone la obtención de productos de alto valor agregado, a partir de una materia prima usada básicamente como alimento animal.

8 horas semanales

Departamento de ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Especialización:1

Financiación:

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

Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , MALDONADO, LAURA , ROCHA, PAULA , ABIRACHED, CECILIA , KARINA LATORRE

Palabras clave: Propiedades funcionales proteínas salvado de arroz

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Desarrollo de nanovehículos como sistemas inteligentes de entrega de compuestos bioactivos para ser incorporados en alimentos funcionales de la industria láctea. (04/2009 - 03/2011)

Debido a su tamaño sub-celular/sub-micro las nanopartículas son capaces de transportar compuestos bioactivos y atravesar barreras mucosas. Sin embargo su uso como sistemas de entrega de compuestos activos en la industria alimentaria es limitado. En este proyecto se desarrollará la producción de nanovehículos alimentarios inspirados en nanopartículas farmacéuticas sustituyendo los polímeros y tensoactivos farmacéuticos por lípidos, proteínas de suero lácteo y/o procesos tecnológicos de uso alimentario. La generación de liposomas, nanopartículas y nanoemulsiones para incorporarlos a matrices alimentarias y mejorar la absorción de moléculas bioactivas, es el objetivo fundamental de este proyecto. Diferentes estrategias serán ensayadas: aproximaciones bottom-up (ensamblaje modificando propiedades fisicoquímicas como el pH, fuerza iónica, temperatura, etc.) y top-down (reducción del tamaño mediante procesos físicos). Para el enfoque top-down se ha seleccionado la aplicación de ultra alta presión de homogeneización (UHPH). Esta tecnología permitirá ensayar la adhesión o encapsulación de principios activos seleccionados a las proteínas lácteas. La aproximación « top-down » será también prevista para la preparación de emulsiones. La UHPH permitirá generar nano-gotas que puedan vehicular los principios activos seleccionados. A continuación se caracterizarán los vehículos generados para las condiciones de operación elegidas (concentraciones relativas de cada uno de los sistemas, pH, condiciones de presurización dinámica: nivel de presión, temperatura). Será necesario evaluar la cantidad de compuesto bioactivo retenido así como el comportamiento de las proteínas lácteas en la interfase aceite-agua. Finalmente se estudiará la viabilidad de su uso dentro de sistemas o matrices lácteas. Se efectuarán ensayos de análisis sensorial y caracterización reológica.

5 horas semanales

Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

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

Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , LEMA, PATRICIA , LÓPEZ, TOMÁS (Responsable) , MOMBRÚ, ÁLVARO , CABRAL, PABLO , FACCIO, RICARDO , PARDO, HELENA

Palabras clave: Proteínas lácteas nanovehículos compuestos bioactivos

Areas de conocimiento:

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

Aislamiento y estudio de las propiedades funcionales de las fracciones 11S y 7S de proteínas de semilla de soja. (11/2007 - 04/2009)

En el presente proyecto se pretende fraccionar las proteínas de soja y realizar el estudio de especies tensoactivas de uso alimentario. Se espera que las fracciones presenten una mejora de las propiedades funcionales respecto al aislado proteico de soja que se encuentra disponible comercialmente y que ha sido ampliamente estudiado. Para alcanzar dicho objetivo y lograr los conocimientos requeridos para la obtención de este tipo de ingredientes, se analizarán las características estructurales de fracciones de proteínas de soja tamaño molecular, composición, grado de desnaturalización, hidrofobicidad expuesta. Se estudiarán las propiedades funcionales dependientes de las propiedades superficiales (capacidad de espumado) y otras que dependen del tamaño y conformación de la molécula como la viscosidad de soluciones realizadas con las proteínas fraccionadas por precipitación isoeléctrica. Se ha seleccionado la soja como objeto de estudio dado su alto valor nutricional, el amplio espectro de propiedades funcionales que exhiben sus proteínas y el hecho que es una materia prima fácilmente disponible en América del Sur y en particular en el MERCOSUR. Además se propone la obtención de productos de alto valor agregado, a partir de una materia prima usada básicamente como alimento animal.

8 horas semanales

Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA (Responsable) , ABIRACHED, CECILIA

Palabras clave: Propiedades funcionales proteínas de soja

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Estudio de las propiedades emulsionantes de las proteínas glicinina y conglucina de semilla de soja. (04/2007 - 03/2009)

En el presente proyecto se pretende fraccionar las proteínas de soja para obtener la glicinina y la β -conglucina y realizar el estudio de especies tensoactivas de uso alimentario. Se espera que las

fracciones presenten una mejora de las propiedades funcionales respecto al aislado proteico de soja que se encuentra disponible comercialmente y que ha sido ampliamente estudiado. Para alcanzar dicho objetivo y lograr los conocimientos requeridos para la obtención de este tipo de ingredientes, se analizarán las características estructurales de fracciones de proteínas de soja tamaño molecular, composición, grado de desnaturalización, hidrofobicidad expuesta. Se estudiarán las propiedades funcionales dependientes de las propiedades superficiales (formación y estabilidad de emulsiones). Paralelamente se analizará el efecto de la incorporación de alginato a la glicinina, la β -conglucina y al aislado proteico de soja. Se ha seleccionado la soja como objeto de estudio dado su alto valor nutricional, el amplio espectro de propiedades funcionales que exhiben sus proteínas y el hecho que es una materia prima fácilmente disponible en América del Sur y en particular en el MERCOSUR. Además se propone la obtención de productos de alto valor agregado, a partir de una materia prima usada básicamente como alimento animal.

7 horas semanales

Departamento de ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos
Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

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

Equipo: ABIRACHED, CECILIA

Palabras clave: Propiedades funcionales Glicinina Conglicinina

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas

Adquisición de un Reómetro oscilatorio digital (06/2007 - 12/2008)

Uno de los 8 proyectos financiados por el Programa Generación y/o Fortalecimiento de Servicios Científico-Tecnológicos: Adquisición de Equipamiento o Software no Disponible en el País.

2 horas semanales

Universidad de la República , Carrera Ingeniería de Alimentos

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: LEMA, PATRICIA (Responsable) , ARES, G. , BOLOGNA, A. , GIMÉNEZ, ANA , LAREO, CLAUDIA , MARTÍNEZ, JORGE , GROMPONE, ANTONIA , NEGREIRA, C.

Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas (01/2006 - 12/2007)

Las proteínas lácteas, proteínas del suero y caseínas, son utilizadas por sus propiedades funcionales en la elaboración de diversos alimentos. La glicosilación de los grupos amino de las proteínas a través de su unión covalente con grupos carbonilos de azúcares reductores, mediante la conocida Reacción de Maillard, aparece como un modo eficaz de modificar sus propiedades funcionales y la actividad biológica. Esto se debe a cambios físicos y químicas como son el tamaño, la forma, la composición, la carga neta y la distribución de cargas, la relación hidrofobicidad/hidrofilicidad, las estructuras secundarias, terciarias y cuaternarias, la flexibilidad o rigidez molecular y la capacidad de interactuar con otros componentes del alimento. Además a diferencia de otros métodos de modificación de proteínas no requiere el uso de aditivos químicos que podrían suponer un problema en la alimentación. En el presente proyecto se pretende desarrollar distintos compuestos originados por la unión de carbohidratos con proteínas de suero lácteo vía reacción de Maillard, con el fin de poder utilizarlos como ingredientes funcionales en alimentación. Se espera que presenten una mejora de las propiedades funcionales y biológicas respecto a las proteínas de suero original. Para conseguir este objetivo se seleccionaron las condiciones óptimas de reacción que conduzcan a un grado adecuado de modificación, se elucidaron los cambios estructurales inducidos por la glicosilación y se determinó las propiedades funcionales de las proteínas modificadas.

10 horas semanales

Departamento Ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos
Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA

Palabras clave: Proteínas modificadas Reacción de Maillard Propiedades funcionales Proteínas

suero lácteo

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas

Modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja por hidrólisis enzimática (10/2002 - 09/2004)

Objetivos generales del proyecto Desarrollar nuevas especies tensioactivas a partir de proteínas de soja por hidrólisis enzimática e interacción de los polipéptidos generados con hidrocoloides.

Relacionar el comportamiento interfacial y las propiedades espumantes y emulsificantes de las nuevas especies tensioactivas con los cambios estructurales alcanzados. Objetivos específicos del proyecto Caracterizar desde el punto de vista estructural y fisicoquímicos los productos de hidrólisis obtenidos y su capacidad para formar y estabilizar espumas y emulsiones. Analizar la influencia del agregado de hidrocoloides (alginato) en las propiedades de espumado y emulsificación que exhiben algunos de los productos de hidrólisis obtenidos. Establecer las posibles relaciones existentes entre el comportamiento interfacial de las proteínas modificadas y la presencia de hidrocoloides con sus características estructurales y fisicoquímicas.

20 horas semanales

Departamento de ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

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

Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA

Palabras clave: Proteínas modificadas Proteínas aislado de soja Proteólisis Pepsina Espuma

Emulsión

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas

Comprobación de la Calidad de Productos Congelados por Procesos de Inmersión en Soluciones Acuosa Concentradas y por Túnel de Aire. (11/1996 - 12/1998)

5 horas semanales

Facultad Ingeniería - Facultad Química - Sector Frutas y Hortalizas (LATU)

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: LEMA, PATRICIA (Responsable) , BENTANCOURT, PABLO , CROSSA, MARÍA JOSÉ

Palabras clave: Frutillas Congelación

Áreas de conocimiento:

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

congelados

Estabilidad de aspartamo en un sistema modelo con alta concentración en glúcidos (10/1997 - 10/1998)

El aspartamo (éster metílico de la N-L-aspartil-L-fenilalanina) es un edulcorante intensivo, que tiene 200 veces el poder edulcorante de la sacarosa y exhibe un sabor parecido al azúcar sin presentar retrogusto amargo ni sabor metálico. Su estabilidad es buena en productos secos pero se descompone fácilmente en presencia de agua, no teniendo sus productos de descomposición sabor dulce. La temperatura, el pH y las condiciones de humedad son críticas para la estabilidad del aspartamo. Prolongado o intenso calor pueden inducir su descomposición haciendo difícil su uso en alimentos que incluyen tratamiento térmico en su elaboración. En los últimos años su uso en alimentos de bajas calorías se ha popularizado por las ventajas anteriormente expuestas, especialmente en mermeladas y dulces, bebidas refrescantes, yogures y golosinas. Si bien existe abundante y profícua información acerca de la estabilidad del aspartamo en sistemas acuosos poco se conoce sobre la posible interacción de este dipéptido con otros componentes alimentarios y la influencia de otros factores además de pH y temperatura, por ejemplo aw. Dentro de las posibles interacciones entre el aspartamo y otros componentes alimentarios se debe tener en cuenta que, debido a su estructura de dipéptido, puede reaccionar con distintos compuestos que presenten grupos carbonilos mediante la reacción de Maillard, como son los glúcidos simples o aldehídos y cetonas. Esto resulta particularmente importante cuando se lo emplea en dulces y mermeladas dietéticos como sustituto parcial de los azúcares. Un dulce o mermelada dietético resulta, con

respecto a la degradación de aspartamo, un sistema alimentario complejo por su composición y condiciones de elaboración. La elevada temperatura favorece la descomposición propia del aspartamo y aunada a concentración elevada de glúcidos simples y valores intermedios de aw se ve favorecida la reacción de Maillard. Por el contrario el factor pH sería en su acción no favorable ya que, los valores que normalmente se presentan en este tipo de estos alimentos, corresponden al intervalo de mayor estabilidad del aspartamo y resultan adversos para la reacción de Maillard. Puede suponerse una acción similar por parte del factor movilidad, tanto en los aspectos difusionales como conformacionales, debido a su influencia en las velocidades de reacción. Con relación a la degradación de aspartamo es además importante considerar que si bien el aspartamo presenta baja toxicidad sus productos de degradación han sido y son cuestionados. El estudiar la degradación de aspartamo en un sistema modelo de alta concentración en glúcidos simples, discriminar entre descomposición propia e interacción con glúcidos (reacción de Maillard) y conocer y evaluar los factores que pueden afectarla, resulta de gran interés por la información que puede generarse lo que permitiría un uso racional del aspartamo en la elaboración de alimentos.

8 horas semanales

Ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

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

Equipo: DURÁN, ILIA (Responsable) , SZWEDZKI, DÉBORAH

Palabras clave: Aspartamo Estabilidad

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Estabilidad de aspartamo

Relación entre composición química cualicuantitativa y propiedades sensoriales en salames. (10/1997 - 09/1998)

El objetivo del presente proyecto es estudiar la composición química cualicuantitativa de ácidos orgánicos solubles en agua, ácidos grasos libres y fracciones nitrogenadas producida por el uso de distintos microorganismos fermentadores en la elaboración del salame. A la vez, se estudiará la correlación entre dicha composición y los atributos sensoriales mediante técnicas estadísticas. Para ello, se utilizarán tres cultivos iniciadores diferentes, en dos de los casos de origen comercial y en el tercero la flora bacteriana naturalmente presente en la materia prima. Todos los ensayos se llevarán a cabo, en base a una formulación de salame constante y conocida variando únicamente la fuente de energía. Los ensayos se realizarán a dos temperaturas de maduración y el tiempo de duración de la misma estará determinado por el descenso del pH a un valor preestablecido. El período de secado se prolongará hasta que se obtenga una determinada merma. Los controles se realizarán en la mezcla inicial, en el pasaje de la etapa de maduración a la de secado y al final de la etapa de secado. El diseño experimental y el tratamiento de datos se realizarán en base a metodología estadística. Mediante el presente estudio, se espera obtener un mayor conocimiento acerca de las correlaciones entre los microorganismos utilizados en la elaboración, las variables tecnológicas, los productos de la acción microbiana y su repercusión en la percepción de la calidad sensorial por parte del consumidor. El exacto conocimiento de estas correlaciones, puede abrir nuevas posibilidades al control artificial de la formación del aroma y sabor, en el embutido crudo.

15 horas semanales

Ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

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

Equipo: GIMÉNEZ, ANA , RIDAO, ANA

Palabras clave: Salame Ácidos carboxílicos

Areas de conocimiento:

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

DOCENCIA

Ingeniería de Alimentos (01/2003 - a la fecha)

Grado

Asignaturas:
Química de Alimentos, 12 horas, Teórico

Ingeniería de Alimentos (01/2005 - a la fecha)

Grado

Asignaturas:
Laboratorio de Química de Alimentos, 12 horas, Práctico

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (08/2018 - 11/2018)

Doctorado
Invitado
Asignaturas:
Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y Aplicación en la Industria Alimentaria., 40 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Alimentos funcionales

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (04/2018 - 05/2018)

Doctorado
Responsable
Asignaturas:
La leche humana y la lactancia: un abordaje interdisciplinario, 40 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Lactancia
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Ciencias de la Salud / Inmunología

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (04/2016 - 06/2016)

Doctorado
Invitado
Asignaturas:
Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y Aplicación en la Industria Alimentaria., 40 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Alimentos funcionales

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (08/2015 - 11/2015)

Doctorado
Invitado
Asignaturas:
Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y Aplicación en la Industria Alimentaria., 40 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Alimentos funcionales

Ingeniería de Alimentos (01/1996 - 12/2003)

Grado

Asignaturas:
Química de Alimentos, 15 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

EXTENSIÓN

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi vida! Día del Patrimonio. (10/2018 - 10/2018)

Facultad de Química. Udelar., Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
1 horas

Conferencia: ¿Comía pizza Julio César? Espacio de coordinación, Instituto Departamental Manuel Oribe, N° 1 Florida, Administración Nacional de Educación Pública. (09/2018 - 09/2018)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Charla: Dexter, Arquímedes, Marie Curie y mis desvelos en el laboratorio. Instituto Doctor Andrés Pastorino, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. Junio 2018. (06/2018 - 06/2018)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 hora
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química y sociedad

Charla: ¿Comía pizza Julio César? Escuela Técnica Superior Pedro Blanes Viale, Mercedes, Soriano. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (06/2018 - 06/2018)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 hora
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química gastronómica

Charla: El color de la piel: una cuestión de vitaminas. Escuela N° 46 Dr. Serafín Rivas Rodríguez, Mercedes, Soriano. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (06/2018 - 06/2018)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 hora
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química de Alimentos

Charla: Dexter, Arquímedes, Marie Curie y mis desvelos en el laboratorio. Instituto Escuela N° 7 Laura Silva de Maciel, Melo, Cerro Largo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (06/2018 - 06/2018)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 hora
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química y Sociedad

Charla: El color de la piel: una cuestión de vitaminas. Liceo San Gregorio de Polanco, Tacuarembó. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (06/2018 - 06/2018)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 hora
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química de Alimentos

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo San Gregorio de Polanco, Tacuarembó. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (06/2018 - 06/2018)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 hora
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo Santo Domingo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2018 - 05/2018)

Facultad de Química, UdelaR, Departamento de Ciencia y tecnología de alimentos
1 hora
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química gastronómica
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química gastronómica

Conferencia: ¿Comía pizza Julio César? Enseñanza de las Ciencias, Instituto de Perfeccionamiento y Estudios Superiores (IPES). Consejo de Formación en Educación (CFE). Administración Nacional de Educación Pública (ANEP). (12/2017 - 12/2017)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
4 horas

Charla: Cebolla que mi hiciste llorar y sin embargo quiero. Día del Patrimonio. (10/2017 - 10/2017)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas

Participación en la columna del Chef Dani Guasco abordando el tema ¿Ciencia de los alimentos? en el programa Cambio y fuera, Radio Del Sol 99.5 FM. (07/2017 - 07/2017)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas

¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo N° 5 Paysandú Semana de la Ciencia y la Tecnología. (06/2017 - 06/2017)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
4 horas

¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo 34 Rafaela Villagrán de Artigas, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología (06/2017 - 06/2017)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
4 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi vida! Ceremonia de Graduación de Facultad de Química. (11/2016 - 11/2016)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: La verdad de la mayonesa. (10/2016 - 10/2016)

Facultad de Química - UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología
2 horas

Charla: Cebolla que mi hiciste llorar y sin embargo quiero. Día del Patrimonio. (10/2016 - 10/2016)

Facultad de Química y UTU, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Escuela Superior de Gast
de Gast
1 horas

¡Socorro hay un químico en mi cocina! Asociación Amigos del Museo Municipal Dr. Bautista Rebuffo, Colonia del Sacramento. Semana de la Ciencia y la Tecnología (06/2016 - 06/2016)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
4 horas

Áreas de conocimiento:

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

¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo 34 Rafaela Villagrán de Artigas, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología (06/2016 - 06/2016)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
4 horas

Áreas de conocimiento:

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

La Química del Mercado. Carteles informativos que descubren la química que hay detrás de muchos productos del MAM. (05/2016 - 05/2016)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
15 horas

Áreas de conocimiento:

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

La verdad de la mayonesa. Día del Patrimonio. Facultad de Química. (10/2015 - 10/2015)

Facultad de Química - UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Las mil y una recetas con agua. Colegio Santa María ? Hermanos Maristas, Montevideo. Semana de la

Ciencia y la Tecnología. (06/2015 - 06/2015)

Facultad de Química - UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas

¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo de Empalme Olmos, Canelones. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2015 - 05/2015)

Facultad de Química - UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas

¡Socorro hay un químico en mi cocina! !Centro Educativos de Capacitación y Producción ? CECAP, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2015 - 05/2015)

Facultad de Química - UdelaR, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Instituto Crandon. Montevideo. Invitación. (10/2014 - 10/2014)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¿Comía pizza Julio César? Liceo Faustino Harrison, Sarandí Grande, Florida. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2014 - 05/2014)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo de Mendoza. Mendoza, Florida.Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2014 - 05/2014)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo N° 1 José Enrique Rodó, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2014 - 05/2014)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Colegio Mahatma Gandhi. Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2014 - 05/2014)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: El color de la piel: una cuestión de vitaminas. Escuela N° 339 "Roma". Montevideo. Invitación. (12/2013 - 12/2013)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
4 horas

Charla: Las mil y una recetas con agua. Ciclo de divulgación del Año Internacional de la Cooperación en la Esfera del Agua. (11/2013 - 11/2013)

PEDECIBA - ANEP
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Escuela de Hotelería - UTU, Montevideo. Invitación. (10/2013 - 10/2013)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Colegio Sagrada Familia. Montevideo. Invitación. (10/2013 - 10/2013)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: Dexter, Arquímedes, Marie Curie y mis desvelos por la ciencia. Escuela N° 339 "Roma". Montevideo. Invitación. (06/2013 - 06/2013)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo de Fray Marcos. Fray Marcos, Florida. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2013 - 05/2013)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¿Comía pizza Julio César? Liceo N° 36 "Instituto José Batlle y Ordoñez", Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2013 - 05/2013)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Escuela N° 76 ?José Zorrilla de San Martín?. Florida, Florida. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2013 - 05/2013)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¿Comía pizza Julio César? Liceo "José Luis Invernizzi". Piriápolis, Maldonado. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2013 - 05/2013)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Jornada Taller Regional de Actualización Docente en Química - ADEQ. Minas, Lavalleja, (09/2012 - 09/2012)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo N° 1 ?Manuel Oribe?, Florida, Florida. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2012 - 05/2012)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo N° 2 de Juan Lacaze, Colonia. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2012 - 05/2012)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo N° 66 de Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2012 - 05/2012)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Liceo N° 35 ?Instituto Alfredo Vázquez Acevedo ? IAVA? de Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2012 - 05/2012)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: El color de la piel: una cuestión de vitaminas. Escuela N° 339 "Roma", Montevideo. Invitación. (12/2011 - 12/2011)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Conferencia: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Acto de cierre Año Internacional de la Química. (11/2011 - 11/2011)

PEDECIBA - Facultad de Química - ANEP, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¿Hay química en la cocina? Ciclo de divulgación en química. Año Internacional de la Química. (09/2011 - 09/2011)

PEDECIBA - Facultad de Química
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Cátedra Washington Benavides. Tacuarembó. Invitación. (08/2011 - 08/2011)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Ciclo de charlas de divulgación en química. Año Internacional de la Química. (07/2011 - 07/2011)

PEDECIBA - Facultad de Química
1 horas

Charla: ¿Hay química en la cocina? Ciclo de divulgación en química. Año Internacional de la Química (06/2011 - 06/2011)

PEDECIBA - Facultad de Química
1 horas

Charla: El color de la piel: una cuestión de vitaminas. Escuela n° 90 de Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2011 - 05/2011)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: El color de la piel: una cuestión de vitaminas. Escuela n° 130 de Barros Blancos, Canelones. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2011 - 05/2011)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Escuela de Hotelería ? UTU, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2011 - 05/2011)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: ¡Socorro hay un químico en mi cocina! Escuela Técnica ? UTU Paso de la Arena, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2011 - 05/2011)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: Dexter, Arquímedes, Marie Curie y mis desvelos en el Laboratorio. Escuela N° 339 "Roma", Montevideo. Invitación. (12/2010 - 12/2010)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: Dexter, Arquímedes, Marie Curie y mis desvelos en el Laboratorio. Escuela N° 339 "Roma", Montevideo. Invitación. (11/2010 - 11/2010)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: Dexter, Arquímedes, Marie Curie y mis desvelos en el Laboratorio. Colegio ?San Vicente de Paul?, Young, Río Negro. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2010 - 05/2010)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: Dexter, Arquímedes, Marie Curie y mis desvelos en el Laboratorio. Esc. 54 ?Clemente Estable? de Minas, Lavalleja. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2010 - 05/2010)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 horas

Charla: Dexter, Arquímedes, Marie Curie y mis desvelos en el Laboratorio. Liceo N° 1 ?Dr. Luis Alberto Brause?, Pando, Canelones. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2010 - 05/2010)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1 horas

Charla: Principios y aplicaciones de la actividad de agua (aw) en la industria alimentaria. Primera Jornada Fisicoquímica en la Industria. Tecnólogo Químico (12/2009 - 12/2009)

ANEP - Facultad de Química

1 horas

Charla: Proteínas: esas mediadoras de las fronteras. Escuela N° 339 "Roma", Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2009 - 05/2009)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1 horas

Charla: Develando secretos de la cocina. Recordando a mi abuela en el lugar más importante de mi hogar. Escuela N° 339 ? Roma, Montevideo. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2009 - 05/2009)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1 horas

Charla: Develando secretos de la cocina. Recordando a mi abuela en el lugar más importante de mi hogar. Instituto Cardoso (INCAR) Colegio Habilitado N° 15 y Liceo Instituto Cardoso (INCAR), San Carlos, Maldonado. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2009 - 05/2009)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1 horas

Charla: Proteínas: esas mediadoras de las fronteras. Instituto Cardoso (INCAR) Colegio Habilitado N° 15 y Liceo Instituto Cardoso (INCAR), San Carlos, Maldonado. Semana de la Ciencia y la Tecnología. (05/2009 - 05/2009)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1 horas

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

Facultad de Química y ANEP, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos e Instituto de Perfeccionamiento y Estudios Superiores (09/2018 - 12/2018)

Curso: ¿Qué es cocinar para un químico?

8 horas semanales

Curso: ¿Qué es cocinar para un químico?

8 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química gastronómica
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

Facultad de Química y ANEP, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Instituto de Perfeccionamiento y Estudios Superiores (08/2017 - 12/2017)

Curso ¿Qué es cocinar para un químico?

8 horas semanales

Curso: ¿Qué es cocinar para un químico?

8 horas semanales

Curso: ¿Qué es cocinar para un químico?

8 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química gastronómica

Cámara de Industrias del Uruguay, Impulsa Alimentos (06/2017 - 06/2017)

Formulación en el curso Desarrollo de Productos

4 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Facultad de Química y ANEP, Departamento Tecnología de Ciencia y de Alimentos e Instituto de Perfeccion (08/2016 - 10/2016)

Curso ¿Qué es cocinar para un químico?

8 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Cámara de Industrias del Uruguay, Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos (06/2016 - 06/2016)

Formulación en el curso Desarrollo de Productos

2 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Facultad de Química - ANEP, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Instituto de Perfeccion (11/2015 - 11/2015)

Curso ¿Qué es cocinar para un químico?

8 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

GESTIÓN ACADÉMICA

Delegado alterno por la Facultad de Química a la Red temática de la cadena láctea de UDELAR. (04/2006 - a la fecha)

Facultad de Química

Gestión de la Investigación

Representante titular de la Universidad de la República ante la Comisión de la Carrera de Tecnólogo Cárnico (Udelar ANEP). (08/2009 - a la fecha)

Universidad de la República

Gestión de la Enseñanza

Integrante de la Comisión de la Carrera de Ingeniería Forestal en representación de Facultad de Química (11/2013 - a la fecha)

Facultad de Química

Gestión de la Enseñanza

Co-responsable del Polo de Desarrollo Universitario Espacio de Ciencia y Tecnología Química (04/2012 - a la fecha)

Centro Universitario de Tacuarembó

Gestión de la Investigación

Integrante la Comisión de la Carrera de Ingeniería de Alimentos en representación de Facultad de Química, en calidad de alterno. (05/2017 - a la fecha)

Facultad de Química

Gestión de la Enseñanza

Integrante del Consejo por el orden docente en carácter de suplente (08/2018 - a la fecha)

Facultad de Química Participación en cogobierno , 1 horas semanales

Integrante de la Comisión Directiva del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos por los docentes grado 3, 4 y 5, en carácter de suplente, con citaciones y asistencia a varias sesiones. (12/2005 - 12/2018)

Facultad de Química
Participación en cogobierno

Integrante del Claustro por el orden docente en caracter de titular (06/2014 - 05/2016)

Facultad de Química
Participación en cogobierno

Integrante de la Comisión del Consejo de Facultad: Seguimiento becas de maestría y doctorado FQ-LATU. (06/2007 - 01/2015)

Facultad de Química
Participación en consejos y comisiones

Integrante de la Comisión del Consejo de Facultad: Cursos de formación permanente. (08/2006 - 09/2014)

Facultad de Química
Participación en consejos y comisiones

Integrante del Claustro por el orden docente en caracter de titular (03/2012 - 07/2014)

Facultad de Química
Participación en cogobierno

Integrante del Claustro por el orden docente en caracter de titular (03/2010 - 03/2012)

Facultad de Química
Participación en cogobierno

Integrante del Claustro por el orden docente en carácter de titular. (03/2008 - 03/2010)

Facultad de Química
Participación en cogobierno

Delegado de Facultad de Química ante el Grupo de Trabajo para diseño del Plan de Tecnólogo Cárnico. UDELAR-ANEP. (06/2007 - 08/2009)

Facultad de Química
Gestión de la Enseñanza

Integrante del Claustro por el orden docente en carácter de suplente; con citaciones y asistencia a varias sesiones. (03/2006 - 02/2008)

Facultad de Química
Participación en cogobierno

Integrante del Claustro por el orden docente en carácter de suplente, con citaciones y asistencia a varias sesiones. (03/2004 - 02/2006)

Facultad de Química
Participación en cogobierno

Integrante de la Comisión de estructura docente ampliada del Consejo de Facultad de Química). (03/2002 - 12/2002)

Facultad de Química
Participación en consejos y comisiones

Integrante de la Comisión de Planes de Estudio. Claustro de Facultad de Química. (07/1996 - 12/1997)

Facultad de Química
Participación en consejos y comisiones

Integrante de la Comisión de Investigación Científica. Claustro de Facultad de Química. (11/1991 - 09/1993)

Facultad de Química
Participación en consejos y comisiones

Integrante del Claustro de Facultad de Química por el orden de egresados. Ejerciendo la vicepresidencia por el orden de egresados y la presidencia en carácter interino. (11/1991 - 09/1993)

Facultad de Química
Participación en cogobierno

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA - URUGUAY

Universidad Tecnológica

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Colaborador (06/2014 - a la fecha)

,1 hora semanal
Actividad de enseñanza por convenio UTEC-UdelaR

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos (10/2014 - a la fecha)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Análisis de Lácteos, 2 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis de productos lácteos

Licenciatura de Leche y Productos Lacteos (04/2016 - a la fecha)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Nutrición y Desarrollo de Productos, 2 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Nutrición

Licenciatura de Leche y Productos Lacteos (06/2014 - 06/2015)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Química de productos lácteos, 4 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - OTRA INSTITUCIÓN NACIONAL - URUGUAY

PEDECIBA

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Colaborador (02/2009 - a la fecha) Trabajo relevante

Investigador Grado 3, 1 hora semanal

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Maillard (02/2009 - a la fecha)

Las líneas de investigación: Propiedades funcionales de macromoléculas y Química de la reacción de Maillard se enlazan en esta otra línea de investigación en el trabajo: Obtención de proteínas

lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas.
7 horas semanales
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Química de Alimentos, Coordinador o Responsable
Equipo: MEDRANO, ALEJANDRA, ABIRACHED, CECILIA
Palabras clave: Reacción de Maillard Proteínas lácteas Propiedades funcionales
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

EXTENSIÓN

Audiovisual: ¿Qué es la mayonesa? En Serie 3 de la serie de videos de divulgación científica ¿Qué es? (11/2014 - a la fecha)

PEDECIBA, Química

1 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Integrante de la Comisión Coordinadora por PEDECIBA del ciclo Científicos en el Aula, Plan Ceibal - PEDECIBA. (02/2016 - a la fecha)

PEDECIBA, PEDECIBA

1 horas

Videoconferencia: ¿Qué es la mayonesa? Ciclo Científicos en el Aula, Plan Ceibal-PEDECIBA (05/2018 - 05/2018)

PEDECIBA, Química

4 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Videoconferencia: ¿Qué es la mayonesa? Ciclo Científicos en el Aula, Plan Ceibal-PEDECIBA (05/2017 - 05/2017)

PEDECIBA, Química

4 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Química Gastronómica

Videoconferencia: ¿Qué es la mayonesa? Ciclo Científicos en el Aula, Plan Ceibal-PEDECIBA (05/2016 - 05/2016)

PEDECIBA, Área Química

4 horas

Videoconferencia: ¿Qué es la mayonesa? Ciclo Científicos en el Aula, Plan Ceibal-PEDECIBA (07/2015 - 07/2015)

PEDECIBA, Área Química

4 horas

Áreas de conocimiento:

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

Integrante de la Comisión de Seguimiento del proyecto Docentes Aprendiendo en Red (DAR). PEDECIBA Área Química (implementación) ? UNESCO (financiación). (03/2011 - 10/2012)

PEDECIBA Área Química

1 horas

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

PEDECIBA - ANEP, PEDECIBA - Área Química (02/2016 - 02/2016)

Programa: Acortando Distancias. Docente orientado: Patricia Ortiz. Título: Elaboración de mayonesas con yema cocida.

6 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

PEDECIBA - ANEP, PEDECIBA - Área Química (02/2015 - 03/2015)

Programa: Acortando Distancias ANII y PROCENCIA (ANEP PEDECIBA). Docente orientado: Marina Bonaudi. Título: Influencia del pH en el desarrollo de pardeamiento enzimático en un sistema modelo lactosa-lisina.

5 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

PEDECIBA - ANEP, PEDECIBA - Área Química (02/2014 - 03/2014)

Programa: Acortando Distancias ANII y PROCENCIA (ANEP PEDECIBA). Docente orientado: Dámaris Blanco. Título: Influencia de la reacción de Maillard en la cebolla salteada.

5 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESPAÑA

Universidad Politècnica de Valencia

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Colaborador (07/1994 - 12/1995)

,25 horas semanales

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Estudio de viabilidad de un nuevo proceso de salado de quesos por impregnación hidrodinámica. (07/1994 - 12/1995)

Se han caracterizado, a lo largo de la maduración (135 días), los contenidos globales y perfiles de humedad, concentración de cloruros, actividad de agua (aw) y pH de quesos de tipo manchego (20% leche de oveja) salados por impregnación a vacío (S.I.V.) ($t_1 = 2 \text{ h}$; $P_1 = 37 \text{ mbar}$. + $t_2 = 2 \text{ h}$; $P_2 = 1030 \text{ mbar}$.) en salmuera del 23.7%. Así mismo, se han analizado los perfiles de textura mediante una prueba de doble compresión TPA. Por otra parte con objeto de analizar la influencia del tipo de salado se ha estudiado la evolución de las propiedades fisicoquímicas y reológicas a lo largo de la maduración de quesos procedentes del mismo lote de fabricación, unos salados por inmersión en salmuera (S.I.V.) (36 horas a presión atmosférica) y otros por S.I.V. como se indicó anteriormente. Se han analizado los contenidos en humedad, cloruros, grasa y proteínas, acidez valorable, ácidos grasos libres (AGL) y distintas fracciones nitrogenadas, como así también se ha caracterizado la textura mediante T.P.A. en tres zonas (interna, media y externa) de cada tipo de queso después de 1, 2, y 3 meses de maduración (a 10°C y 85% de H.R.). Se ha encontrado una variabilidad en el contenido en sal superior a la del queso salado por inmersión en salmuera (S.I.V.), asociada a la heterogénea porosidad del producto. Es necesario, un control minucioso de la dosificación de los moldes y las condiciones de prensado para asegurar la homogeneidad del salado por I.V. La actuación del mecanismo hidrodinámico (HDM) en los poros de la matriz sólida conlleva a perfiles de sal más planos que en el salado convencional y coherentemente menores gradientes de aw en el queso. Esta situación comporta, como se deduce del estudio comparativo de estos quesos con los S.I.S., valores superiores de los parámetros texturales y una ligera inhibición de la lipólisis, cuando los contenidos en sal son del mismo orden. No hay diferencias debidas al tipo de salado si el contenido en sal en las piezas S.I.V. es del orden del 1%.

25 horas semanales

Departamento de Tecnología de Alimentos.

Desarrollo
Integrante del Equipo
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Maestría/Magister:2
Doctorado:1
Financiación:
Institución del exterior, Apoyo financiero
Equipo: ANDRÉS, ANA , CAMACHO, MARÍA DEL MAR , CHIRALT, AMPARO (Responsable) , FITO, PEDRO
Palabras clave: Impregnación a vacío Quesos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nuevas tecnologías

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (02/1992 - 08/1993)

Encargado de Área de Análisis de Alimentos. ,40 horas semanales

Becario (10/1990 - 12/1991)

,25 horas semanales

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Determinación de fibra alimentaria en productos panificados (10/1990 - 12/1991)

25 horas semanales

Sector Análisis Químico , Integrante del equipo

Equipo: MENDEGUÍA, ENRIQUE

Palabras clave: Fibra alimentaria

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de Alimentos

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 14 horas

Carga horaria de investigación: 14 horas

Carga horaria de formación RRHH: 5 horas

Carga horaria de extensión: 1 hora

Carga horaria de gestión: 6 horas

Producción científica/tecnológica

La Bromatología (ciencia de los alimentos) es la disciplina científica que estudia la naturaleza de los alimentos y los principios que rigen su alteración, conservación y modificación. Es sin duda una materia interdisciplinaria, relacionada con la química, la bioquímica, la microbiología, la ingeniería. La Química de los alimentos trata de la composición, estructura y propiedades de los alimentos y los cambios químicos que experimentan. Está directamente relacionada con todas las transformaciones que sufren aquellos a lo largo de las manipulaciones a las que están sujetos. Cada día va adquiriendo mayor importancia puesto que representa la estructura básica del conocimiento en el que se apoyan todas las tecnologías relacionadas con los alimentos. A su vez está relacionada íntimamente con la química, la fisicoquímica, la bioquímica, la biología molecular y aspectos de la fisiología vegetal y animal. El objetivo prioritario de los químicos de los siglos XVIII y XIX era el conocimiento de la naturaleza química de los alimentos. Aquellos eran conscientes de que dicho conocimiento era indispensable si se quería mejorar los niveles nutricionales y, con ellos, la salud y la prosperidad. A medida que la medicina y la nutrición comenzaron a correlacionar sus

descubrimientos con el conocimiento de la química de los alimentos, fue creciendo la necesidad de nuevas técnicas analíticas, demanda que aun continúa presionando hoy en día. El aislamiento y caracterización de otros componentes de los alimentos presentes en cantidades mucho menores, como por ej. pigmentos, vitaminas y compuestos responsables del aroma y sabor, precisó del desarrollo de las técnicas analíticas del siglo XX. A mitad de este siglo parecía que todas las cuestiones que se podían plantear en ciencia de los alimentos estaban resueltas. Esto era completamente cierto en lo que se refería a cuestiones del tipo "¿que sustancia está presente en este alimento y en que cantidad?". Sin embargo en los últimos 30 años se han planteado nuevas cuestiones, de las cuales solo algunas se han resuelto. Actualmente los químicos de los alimentos necesitan explicar el comportamiento de los alimentos -durante el almacenamiento, procesado, cocinado o, incluso, en la boca y durante la digestión. Por ej. la importancia del aporte de aminoácidos esenciales por una determinada proteína presente en un determinado alimento ha sido superada por la necesidad de conocer que transformaciones que ocurren durante la elaboración y almacenamiento de los alimentos puedan provocar una merma en la calidad nutricional de la misma u -otro ejemplo adecuado- que tipo de proteína proporciona la estabilidad adecuada de una emulsión y cuales son los fundamentos moleculares de las diferencias existentes entre los distintas propiedades exhibidas por las diversas proteínas alimentarias. La búsqueda de respuestas a cuestiones como las citadas ha transformado el estudio de la química de los alimentos en una multidisciplina. Por otro lado resulta imprescindible el máximo aprovechamiento de los recursos alimentarios de que dispone la humanidad, por lo cual se hace necesario investigar como lograr la recuperación de componentes alimentarios con propiedades nutricionales y funcionales adecuadas que se desechaban o aún se desechan.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Adsorption of chia proteins at interfaces: kinetics of foam and emulsion formation and destabilization. (Completo, 2019)

López, Débora N. , Boeris, Valeria , Spelzini, Darío , Bonifacino, Carla , PANIZZOLO, LUIS , ABIRACHED, C

Colloids and Surfaces B-Biointerfaces, v.: 180 p.:503 - 507, 2019

Palabras clave: Chia protein isolates Interfacial properties

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09277765

DOI: [10.1016/j.colsurfb.2019.04.067](https://doi.org/10.1016/j.colsurfb.2019.04.067)

A B S T R A C T Chia proteins were extracted by solubilisation at pH 10 or 12 and precipitated at pH 4.5. Isolates were named as CPI10 and CPI12, according to their extraction pH, 10 or 12, respectively. The surface properties of both isolates were studied at neutral conditions. Foams were formed by air bubbling and both the formation and destabilization processes were analysed by conductimetry. The extraction pH significantly affected the interfacial properties of chia proteins. The higher surface hydrophobicity in CPI10 led to more flexible proteins with improved foaming properties. Foams formed by CPI10 were more stable than those by CPI12 due to the formation of a thicker interfacial film, which meant a greater ability to retard liquid drainage. Freshly-made coarse emulsions stabilized with CPI12 showed a lower mean droplet size and a significantly lower degree of overall destabilization than those stabilized with CPI10. None of the two emulsions showed flocculating effect.

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Effect of Acid Modification of Soy Glycinin on its Interfacial and Emulsifying Properties (Completo, 2018)

ABIRACHED, CECILIA , MEDRANO, ALEJANDRA , MOYNA, PATRICK , AñÓN, CRISTINA , PANIZZOLO, LUIS

Journal of the American Oil Chemists Society (JAOCS), v.: 95 33 , p.:313 - 323, 2018

Palabras clave: Proteínas de soja Glicinina Emulsión Propiedades interfaciales

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Medio de divulgación: Papel

Antibody profile of colostrum and impact of processing in human milk bank: implications for immunoregulatory properties. (Completo, 2018)

RODRIGUEZ, CLAUDIO , PUYOL, ARTURO , FAZIO, LAURA , RODRÍGUEZ, ANALÍA , VILLAMIL, EMILIA , ANDINA, ELIANA , CORDOBEZ, VANY , DÍAZ, HERNÁN, LEMOS, MARY , SIRÉ, GABRIELA , CARROSCIA, LILIAN , CASTRO, MARA , PANIZZOLO, LUIS , HERNÁNDEZ, ANA
Journal of Human Lactation : Official Journal of International Lactation Consultant Association, v.: 34 1 , p.:137 - 147, 2018

Palabras clave: Pasteurización Leche humana Propiedades inmunoregulatorias Calostro Anticuerpos

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Inmunología
Medio de divulgación: Papel

ISSN: 08903344

DOI: [10.1177/0890334417706359](https://doi.org/10.1177/0890334417706359)

Abstract Background: When feeding preterm infants, donor milk is preferred if the mothers own milk is unavailable. Pasteurization may have detrimental effects on bioactivity, but more information is needed about its effects on the immunological compounds. Research aim: This work has two main aims: evaluate the antibody profile of colostrum and study the quantitative variations in the antibodies level and specific reactivity after undergoing Holder pasteurization. The authors focused on immunoregulatory components of colostrum (antidietary antibodies and TGF- β 2) in the neonatal gut. Methods: This is a descriptive cross-sectional study of a convenience sample of 67 donated colostrum samples at different days after delivery, both raw and pasteurized. Antibody profiles were analyzed at different times during breastfeeding, and total and specific antibodies (IgM, IgA, and IgG subclasses) were compared with tetanus toxoid and ovalbumin using enzyme-linked immunosorbent assay. The processing effect on total and specific antibodies, as well as TGF- β 2, was evaluated by paired analyses. Results: No variations in immunological compounds were observed throughout the colostrum stage. The TGF- β 2, antibodies concentrations, and antibodies specific reactivity after pasteurization did not vary significantly as days of lactation varied. Changes in antibody levels were dependent on isotype and IgG subclass, and IgG4 showed remarkable resistance to heating. Moreover, the effect of the pasteurization on specific reactivity was antigen dependent. Conclusion: The supply of relevant immunological components is stable throughout the colostrum stage. The effects of pasteurization on antibodies depend on isotype, subclass, and specificity. This information is relevant to improving the immunological quality of colostrum, especially for preterm newborns.

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Whey protein concentration by ultrafiltration and study of functional properties (Completo, 2018)

Sidiane Itchenco , Daiane Preci , Carla BONIFACINO , FRANCO FRAGUAS E. , Clarice Steffens , PANIZZOLO, LUIS , Rosicler Colet , Ilizandra Aparecida Fernandes , ABIRACHED, C , Eunice Valduga , Juliana Steffens

Ciência Rural, v.: 48 5 , 2018

Palabras clave: Ultrafiltration Whey Dead-end Solubility and emulsion stability

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Brasil

ISSN: 16784596

<http://dx.doi.org/10.1590/0103-8478cr20170807>

latindex

The potential use of Mentha x piperita L., Peumus boldus Mol. and Baccharis trimera lless extracts as functional food ingredients (Completo, 2018)

Irazusta, Agustina , Caccavello, Russell , PANIZZOLO, LUIS , Gugliucci, Alejandro , A. MEDRANO
Journal of Food and Nutrition Research, v.: 2 14 , p.:1 - 13, 2018

Palabras clave: Antioxidant Advanced glycation Mentha x piperita L. Peumus boldus Mol. Baccharis trimera lless

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 13368672

DOI: [10.28933/ijfnr-2018-09-1001](https://doi.org/10.28933/ijfnr-2018-09-1001)

<https://escipub.com/Articles/IJFNR/IJFNR-2018-09-1001>

Resumen: We studied the comparative antioxidant and anti-glycation activities of *Mentha x piperita* L., *Baccharis trimera* Less. and *Peumus boldus* Mol, in order to evaluate their potential interest as ingredients in functional foods. The total content of polyphenol compounds was determined by Folin-Ciocalteu assay as their antioxidant and anti-glycation capacities, using ABTS and ORAC for the first one and a model with methylglyoxal and bovine serum albumin for the latter. Then, paraoxonase 1 (PON 1) arylesterase activity was measured as well as apolipoprotein A-1 (ApoA-1) structure by SDS-PAGE, in the presence of an oxidative agent and the herbal extracts. Finally, the same procedure was applied to high density lipoprotein (HDL) particles using a Lipoprint kit. Results show that herbal extracts have a considerable amount of total polyphenols, thus a high antioxidant activity and a considerable anti-glycation activity. Furthermore, these extracts restore PON 1 activity as well as the original configuration of apoA-1 and the distribution of HDL subclasses, favouring anti-atherogenic particles. These herbal extracts are interesting targets to use as ingredients in functional foods.

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Isolation and Characterization of Galactomannans from *Prosopis affinis* as Potential Gum Substitutes. (Completo, 2018)

VILARÓ, PILAR, BENNADJI, ZOHRA, BUDELLI, ELIANA, MOYNA, GUILLERMO, PANIZZOLO, LUIS, FERREIRA, FERNANDO

Food Hydrocolloids, v.: 77 p.:711 - 719, 2018

Palabras clave: Galactomananos Estructura química Distribución de masa molecular

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Físico-Química, Ciencia de los Polímeros,

Electroquímica / Química de Alimentos

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 0268005X

Resumen Galactomannans from the endosperm of mature seeds of *Prosopis affinis* were isolated following different extraction procedures in yields of up to 64%. The polysaccharides were characterized by HPLC, GC-MS, and NMR spectroscopy, and their physicochemical properties were studied by SEC/MALLS-QUELS/RI and rheological methods. The monosaccharide composition of the extracted galactomannans showed only mannose and galactose in a ~1.5 ratio, similar to galactomannans found in guar gum and obtained from other *Prosopis* species. The structural characterization showed that these polysaccharides are composed by a beta-(1→4)-linked mannose backbone with galactopyranosyl residues attached through alfa-(1→6) linkages. The weight-average molecular weight of the *P. affinis* galactomannans went from $(1.6 \pm 0.2) \times 10^6$ to $(1.8 \pm 0.1) \times 10^6$ g/mol, and the intrinsic viscosity, in the 9.9 to 10.7 dL/g range, was comparable to that reported for other extracts from the *Prosopis* genre. Although the molecular weight distribution and intrinsic viscosity were dependent on the extraction procedure, the mannose-to-galactose ratio was almost invariant. Conformation plots showed that the polymer extracted at higher temperatures is more cohesive, a characteristic that could be attributed to a greater number of polymer-polymer interactions. Our findings show that the *P. affinis* galactomannan has nearly monomodal molecular weight distribution, functional properties similar to those of guar gum, and can be isolated from an abundant and readily available non-traditional source. It therefore represents a promising new biomaterial for the food and pharmaceutical industries that can be produced from the regional native flora in a sustainable way.

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Study of the browning and gelation kinetics in a concentrated sheep milk and sucrose system

(Completo, 2016) Trabajo relevante

RODRÍGUEZ, ANALÍA, CUFFIA, FACUNDO, PIAGENTINI, ANDREA, LEMA, PATRICIA, PANIZZOLO, LUIS, ROZYCKI, SERGIO

International Journal of Dairy Technology, v.: 69 p.:1 - 7, 2016

Palabras clave: Reacción de Maillard Dulce de leche color Leche de oveja Tiempo de gelificación

Cinética del proceso

Areas de conocimiento:

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

Alimentos

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 1364727X

DOI: [10.1111/1471-0307.12327](https://doi.org/10.1111/1471-0307.12327).

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1471-0307.12327/abstract>

Abstract Browning and gelation kinetics of a sheep milk and sucrose model system with 70% total solids (simulating dulce de leche) and the influence of temperature and sucrose content on this process were studied. The Kubelka Munk index and subjective heat stability tests were used to monitor nonenzymatic browning and to determine gelation time. Browning and gelation processes showed different kinetics where gelation was shown to occur much faster than browning. Both independent variables (temperature and sucrose content) had a significant influence in both processes, where temperature had the higher impact.

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Emulsifying Properties of Hydrolysates Isolated from Soybean Protein (Completo, 2015)

PANIZZOLO, LUIS , AÑÓN, MARÍA CRISTINA

International Journal of Nutrition and Food Sciences, v.: 4 2 , p.:223 - 233, 2015

Palabras clave: Soy Protein Enzymatic Hydrolysis Emulsion Properties

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Estados Unidos de America

ISSN: 23272716

DOI: [10.11648/j.jnfs.20150402.24](https://doi.org/10.11648/j.jnfs.20150402.24)

<http://www.sciencepublishinggroup.com/journal/archive.aspx?journalid=153&issueid=1530402>

Abstract: We have developed new surfactant agents based on hydrolyzed soybean proteins using papain, and we have studied their ability to form and stabilize emulsions. The interfacial behavior and the emulsifying properties were correlated to the structural changes that the proteins underwent. The hydrolysis reaction was stopped by dropping to pH 2 in one case, or rapidly dropping the temperature to -18°C in the other. The structural and functional properties of the obtained products depended on the way the papain hydrolysis of the soy proteins was stopped. Hydrolysis did not have a beneficial effect on the emulsifying properties of those hydrolysates that were stopped by freezing. For all the degrees of hydrolysis we studied, the emulsifying properties of the isolates were significantly improved when the hydrolysis reaction was stopped by dropping to pH 2.

Foaming properties of soy protein isolate hydrolysates (Completo, 2015)

PANIZZOLO, LUIS , AÑÓN, MARÍA CRISTINA

Journal of Food and Nutrition Sciences, v.: 3 1 , p.:1 - 9, 2015

Palabras clave: Soy Protein Enzymatic Hydrolysis Foaming Properties

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Estados Unidos de América

ISSN: 23307285

DOI: [10.11648/j.jfns.20150301.11](https://doi.org/10.11648/j.jfns.20150301.11)

<http://www.sciencepublishinggroup.com/j/jfns>

Abstract: Tensioactive species obtained by papain hydrolysis of soy protein were characterized structurally and physicochemically, and their foam-forming and -stabilizing capacity studied. Protein structural changes upon reaction ending were correlated with functional and interfacial properties and with the behaviour thereof with varying hydrolysis degree. Two different means of halting hydrolysis -pH reduction (pH=2) and quick freezing (-18 °C), respectively- were studied. Distinct structural changes and associated functional properties were found according to reaction ending conditions. No improvement of foaming properties was found for partially-hydrolyzed isolates subject to freezing at reaction ending - with respect to the starting unhydrolyzed soy protein isolate. In contrast, pH treatment as a means of halting hydrolysis led to a significant enhancement of the foaming properties of soybean protein hydrolysates consistently for all studied hydrolysis degrees (0%, 1.8%, 2.5% and 6%).

The effect of acid treatment on interfacial and foam properties of soy proteins. (Completo, 2015)

ABIRACHED, CECILIA , MEDRANO, ALEJANDRA , MOYNA, PATRICK , AÑÓN, MARÍA CRISTINA , PANIZZOLO, LUIS

Journal of Food Science and Engineering, v.: 5 1 , p.:1 - 13, 2015

Palabras clave: gravitational drainage soy proteins foams Ostwald ripening

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Estados Unidos de America

ISSN: 21595828

ABSTRACT The goal of the present work was to study the influence of the acidic treatment of a soybean protein isolate (SPI) and the fractions, glycinin (11S) and β -conglycinin (7S), on foaming properties. The structural characteristics of the treated proteins, their interfacial properties, foaming capacity and stability were studied. Results from surface hydrophobicity and differential scanning calorimetry (DSC) showed that the acid treatment caused the complete denaturation of 11S and a partial denaturation of 7S. This protein unfolding affected their interfacial properties which led to an improvement on foaming properties of both protein fractions and isolate. Treated 7S presented the best behaviour in the rearrangement process, probably due to its smaller size and its modified structural characteristics. All treated proteins showed stronger interfacial films. The destabilization process of the foams formed with the treated proteins was carried out more by gravitational drainage than by Ostwald ripening.

A kinetic for describing the creaming of protein-stabilized o/w emulsions by multiple light scattering (Completo, 2014)

PANIZZOLO, LUIS , MUSSIO, LUIS , AÑÓN, MARÍA CRISTINA

Journal of Food Science and Engineering , v.: 4 5 , p.:236 - 243, 2014

Palabras clave: Proteínas Emulsión cinética cremado

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Estados Unidos de América

ISSN: 21595828

Abstract In the present work a new kinetic to describe the creaming stability of oil-in-water emulsions determined by backscattering measurements (BS) is proposed. The emulsions assayed exhibited a different backscattering profiles regarding creaming destabilization, hyperbolic and sigmoid one. Hyperbolic behavior can be described by a second order kinetic, where k_h could be equaled to a rate constant that describes the creaming process and its values would indicate the stability of emulsions. While for the sigmoid BS pattern a kinetic with two terms, is adequate to describe the creaming process in contrast to kinetic previously reported in the literature. The k_h value has the same meaning as before, and that of k_s indicates the delaying effect on the creaming rate.

A kinetic model for describing the effect of proteins on the air-water interface tension. (Completo, 2014)

PANIZZOLO, LUIS , MUSSIO, LUIS , AÑÓN, MARÍA CRISTINA

Journal of Food Science and Engineering , v.: 4 6 , p.:282 - 290, 2014

Palabras clave: Interface tension proteins kinetic model

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Estados Unidos de América

ISSN: 21595828

Evolución del desarrollo del color en sistema modelo de composición similar al dulce de leche. Influencia del tiempo de calentamiento y del pH (Completo, 2013)

RODRÍGUEZ, ANALÍA , PIAGENTINI, ANDREA , ROZYCKI, SERGIO , LEMA, PATRICIA , PAULETTI, MIGUEL , PANIZZOLO, LUIS

INNOTEC, v.: 7 1 , p.:38 - 42, 2013

Palabras clave: Reacción de Maillard Dulce de leche color melanoidinas

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Uruguay

ISSN: 16883691

Resumen El color es un atributo importante en la elección del producto Dulce de Leche por parte del consumidor. El mismo se desarrolla en el proceso de elaboración debido principalmente a las reacciones de pardeamiento no enzimático, las cuales se ven influenciadas por varios factores. En

este trabajo se evaluó el desarrollo de color, utilizando como variables tecnológicas el tiempo de tratamiento térmico y el pH inicial, en un sistema modelo compuesto de caseinato, lactosa, sacarosa y agua destilada, cuya composición fue similar a la del dulce de leche comercial. El estudio del color se realizó utilizando los parámetros de medición de color del sistema CIELAB y el índice de Kubelka Munk (K/S). Con ambos métodos se constató un aumento significativo del ΔE^*_{ab} y del K/S con el tiempo de tratamiento térmico y el pH inicial. Con el sistema CIELAB además se observó una tendencia a disminuir la luminosidad con el tiempo y el aumento del pH inicial, y el aumento de a^* con el tiempo.

[latindex](#)

The effect of glycation on oil-water emulsion properties of beta-lactoglobulin. (Completo, 2012)

MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA , MOYNA, PATRICK , PANIZZOLO, LUIS , AÑÓN, MARÍA CRISTINA

Lebensmittel-Wissenschaft Und-Technologie-Food Science and Technology, v.: 45 2 , p.:253 - 260, 2012

Palabras clave: Glycation emulsions global stability light scattering

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Suiza

ISSN: 00236438

Abstract The creaming, flocculation and coalescence processes of destabilization of emulsions prepared with glycated β -lactoglobulin was analyzed. The glycation process was carried out with glucose and lactose in different reaction conditions (reaction time and protein:carbohydrate molar ratio) The glycation of beta-lactoglobulin with both with glucose and lactose causes an increase in the stability of oil-water emulsions. It was found that the process of creaming had a sigmoid behavior which fit to an equation with two parameters, one with hyperbolic and other with sigmoidal kinetics and is directly related to particle size of the dispersed phase of the emulsion. β -lactoglobulin glycated with lactose emulsions showed greater stability to creaming than those prepared with β -lactoglobulin glycated with glucose, which was related to the decrease in the particle size of the dispersed phase and the increased concentration of protein at the interface of the emulsions. Flocculation and coalescence were not influenced by the glycation.

[Scopus](#) WEB OF SCIENCE™

Comparison of average hydrophobicity, water/air interface surface rheological properties and foaming properties of whey and soy proteins. (Completo, 2012)

MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA , ARAÚJO, CLAUDIA , PANIZZOLO, LUIS , MOYNA, PATRICK , AÑÓN, MARÍA CRISTINA

Food science and technology international, 2012

Palabras clave: soy proteins foams milk whey proteins interfacial rheology

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 10820132

ABSTRACT The study of plant proteins such as soybean proteins is of technological interest because of their potential for use as a substitute of animal proteins. A comparative study on the behavior in the air-water interface of two milk proteins such as β -lactoglobulin and β -lactalbumin, and two soybean proteins: glycinin and β -conglycinin was performed. The behavior at the interface was evaluated by equilibrium surface tension and surface rheological properties of adsorbed films by a dynamic drop tensiometer. There were significant differences ($p < 0.05$) in the values of the constants of adsorption to the interface of the four proteins. The glycinin had the slowest rate of adsorption, due to its low average hydrophobicity, low molecular flexibility and large molecular size. Smaller proteins like β -lactoglobulin and β -lactalbumin tend to greater equilibrium pressure values than the larger proteins because its higher rate of adsorption to the interface. The foam ability of proteins shows a positive correlation with the average hydrophobicity; the maximal retained liquid volume or the initial rate of passage of liquid to foam were significantly lower ($p < 0.05$) when protein was glycinin. The dilatational modulus of glycinin was significantly lower than the other proteins, which implies a lower resistance of the film formed. Glycinin protein has a lower proportion of gravitational drainage and higher Ostwald ripening having perhaps a less resistant film. In conclusion, β -conglycinin and whey proteins showed a similar behavior, so β -conglycinin might be the best soybean protein to replace milk proteins in food formulations.

Comparison of interfacial and foaming properties of soy and whey protein isolates (Completo, 2012) [Trabajo relevante](#)

ABIRACHED, CECILIA , MEDRANO, ALEJANDRA , MOYNA, PATRICK , AÑÓN, MARÍA CRISTINA , PANIZZOLO, LUIS

Journal of Food Science and Engineering, v.: 2 7 , p.:376 - 381, 2012

Palabras clave: soy protein isolates whey protein isolates disproportion gravitational drainage
Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Estados Unidos de América

ISSN: 21595828

Abstract: A comparative study on the foaming properties and behavior at the air-water interface of soy and whey protein isolates were made. Foams were obtained by the method of gas bubbling. The initial rate of passage of liquid to the foam (v_i) and the maximum volume of liquid incorporated to the foam (VLE_{max}) were determined. The destabilization process of the formed foams was analyzed by a biphasic second order equation. Measurements of equilibrium surface tension (water/air) and surface rheological properties were carried out in a dynamic drop tensiometer. The foaming capacity (v_i and VLE_{max}) and the stability of foams prepared with the whey protein isolates (WPI) were better than those formulated with the soy protein isolates (SPI). WPI foams were more stable showing the lower values of rate constants of gravity drainage and disproportion. There were significant differences ($P \leq 0.05$) in the dilatational modulus in the surface rheology measurements, which were higher at the interface with WPI, implying greater resistance of the film formed to collapse and disproportion. In conclusion, WPI formed better and more stable foams than the SPI.

A kinetic description for the destabilization process of protein foams. (Completo, 2012) [Trabajo relevante](#)

PANIZZOLO, LUIS , MUSSIO, LUIS , AÑÓN, MARÍA CRISTINA

International Journal of Food Properties, v.: 15 1 , p.:60 - 68, 2012

Palabras clave: Proteínas Estabilidad cinética drenado espumas Maduración de Ostwald

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 10942912

ABSTRACT In the present work a new kinetic model to describe the protein foam destabilization was determined by the conductimetric method. The second order, two term kinetic of foam destabilization by liquid drainage proposed in the current study was more adequate for describing the destabilization process than those presented until present, showing the existence of two simultaneous mechanisms of foam destabilization which predominate alternatively according to foam age. In the different foams formed with the studied proteins, k values corresponding to gravitational drainage were always at least one order of magnitude higher than those corresponding to Ostwald ripening.

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Estudio comparativo de la desestabilización por cremado de emulsiones aceite agua preparadas con proteínas de soja (Completo, 2011)

ABIRACHED, CECILIA , MEDRANO, ALEJANDRA , PANIZZOLO, LUIS , MOYNA, PATRICK , AÑÓN, MARÍA CRISTINA

INNOTECH, v.: 6 p.:7 - 10, 2011

Palabras clave: Glicinina beta-conglicinina cremado aislado proteico de soja

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Uruguay

ISSN: 16883691

Resumen En este trabajo se realizó un estudio de las propiedades emulsionantes de las proteínas de soja glicinina y β -conglicinina en comparación con el aislado proteico de soja. Para esto se aislaron las fracciones por precipitación isoelectrica, se les determinó la solubilidad, hidrofobicidad

superficial y comportamiento térmico. Se estudió la estabilidad frente al cremado de las emulsiones por medio de un analizador óptico vertical y se establecieron dos constantes de desestabilización correspondientes a los tamaños de partícula observados con un analizador de partículas, mediante una ecuación de segundo orden bifásica (Panizzolo, 2005). Se determinó que las emulsiones preparadas con glicinina son las más inestables en cuanto al cremado y que las preparadas con β -conglucina presentan un comportamiento similar al aislado proteico de soja. Palabras Claves: Cremado, glicinina, β -conglucina, aislado proteico de soja.

[latindex](#)

Evolución de la proteólisis durante la maduración de quesos Danbo elaborados con distintos cultivos iniciadores (Completo, 2011)

PANIZZOLO, LUIS , ARAÚJO, CLAUDIA , TAROCO, LARA , RODRÍGUEZ, ANALÍA , SCHÖPF, GONZALO

INNOTECH, v.: 6 p.:24 - 27, 2011

Palabras clave: Proteólisis Queso Danbo Fracciones nitrogenadas

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Uruguay

ISSN: 16883691

Resumen La determinación de nitrógeno soluble a pH 4,6 (NNC), nitrógeno soluble en ácido tricloroacético (12 %) (NTCA) y nitrógeno soluble en ácido fosfotúngstico (5 %) (NPTA) se utiliza como índice de maduración de quesos, ya que proporciona información adecuada de la extensión global de la proteólisis. La formación de péptidos y aminoácidos durante la maduración del queso contribuye directamente al desarrollo del sabor y textura del queso, de allí la importancia de conocer si el uso de distintos cultivos iniciadores genera diferencias en el desarrollo de la proteólisis. En este trabajo se estudiaron los cambios proteolíticos durante la maduración de quesos Danbo elaborados con cultivos iniciadores que difieren en la proporción de sus microorganismos componentes: Lote A con: 60 % *Streptococcus thermophilus* subsp. *thermophilus* 40 % (*Lactococcus lactis* subsp. *lactis* + *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*) y Lote B con: 50 % *Streptococcus thermophilus* subsp. *thermophilus* 50 % (*Lactococcus lactis* subsp. *lactis* y *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*). Se analizaron quesos con 0, 15, 30 y 45 días de maduración y se determinó contenido de humedad, pH, contenido de nitrógeno en queso y contenido de nitrógeno de las distintas fracciones nitrogenadas. El lote elaborado con un mayor porcentaje de cultivo mesófilo (*Lactococcus lactis* subsp. *lactis* y *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*), lote B, fue el que presentó mayor proteólisis primaria y mayor formación de oligopéptidos y aminoácidos libres. Palabras clave: Queso, Danbo, proteólisis, fracciones nitrogenadas.

[latindex](#)

Influencia del pH en la estabilidad de emulsiones elaboradas con proteínas de salvado de arroz (Completo, 2011)

MALDONADO, LAURA , KARINA LATORRE , ROCHA, PAULA , MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA , PANIZZOLO, LUIS

INNOTECH, v.: 6 p.:28 - 31, 2011

Palabras clave: coalescencia cinética cremado floculación

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Uruguay

ISSN: 16883691

Resumen Si bien las proteínas de origen animal en muchas instancias pueden tener mejores características funcionales que las proteínas de origen vegetal, el incremento de su costo puede favorecer al uso expansivo de las fitoproteínas como reemplazo. Una de las fuentes de proteínas de origen vegetal es el salvado de arroz, que se obtiene como subproducto en el proceso de pulido del arroz integral (*Oryza sativa* L) para producir el arroz blanco. Se estudió los procesos de cremado, floculación y coalescencia de emulsiones preparadas con proteínas del salvado de arroz a pH 6,0 y 8,0. La obtención de las proteínas del salvado de arroz se realizó en un medio alcalino, partiendo de salvado de arroz desengrasado. El proceso de desestabilización de las emulsiones se analizó a partir de los datos obtenidos por el método de retrodispersión de luz mediante un equipo Turbiscan 2000; en el caso del cremado los datos fueron ajustados a una cinética bifásica con una componente de segundo orden (hiperbólica) y otra con un comportamiento sigmoidal. Las

emulsiones preparadas a pH 8 presentaron una mayor estabilidad frente al cremado, mientras que los procesos de floculación y coalescencia no fueron influenciados por los distintos valores de pH. Palabras clave: Cinética, desestabilización, cremado, floculación, coalescencia.

[latindex](#)

Effect of calcium salts and surfactant concentration on the stability of water-in-oil (w/o) emulsions prepared with polyglycerol polyricinoleate. (Completo, 2010)

MÁRQUEZ, ANDRÉS , MEDRANO, ALEJANDRA , PANIZZOLO, LUIS , WAGNER, JORGE
Journal of Colloid and Interface Science, v.: 341 1 , p.:101 - 108, 2010

Palabras clave: Poliricinoleato poliglicerol emulsiones w/o reología interfacial sedimentación coalescencia calcio

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN: 00219797

DOI: [10.1016/j.jcis.2009.09.020](https://doi.org/10.1016/j.jcis.2009.09.020)

http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/622861/description#description

Abstract The objective of this work was to obtain water-in-oil (w/o) emulsions with polyglycerol polyricinoleate (PGPR) as emulsifier and to study the effect of the addition of calcium in the dispersed aqueous phase on the stability of these systems. Emulsions were formulated with 0.2, 0.5 and 1.0% w/w PGPR and 10% w/w water containing calcium chloride at varied concentrations or other salts (calcium lactate or carbonate; sodium, magnesium or potassium chloride). The stability of these systems was studied with a vertical scan analyzer during 15 days; coalescence and sedimentation were observed as simultaneous destabilization processes. The increase of PGPR concentration and/or calcium chloride content gave more stable emulsions. The stabilizing effect of calcium salt was attributed to the diminution of the water droplets size, the decrease of the attractive force between water droplets and the increase of the adsorption density of the emulsifier. The viscoelastic parameters of the interfacial film were decreased with increasing calcium and PGPR concentrations. Calcium chloride produced a higher increase of stability than calcium salts with lower dissociation degree. The presence of any assayed salt in the aqueous phase also allowed the stabilization of w/o emulsions with higher water contents.

[Scopus](#) WEB OF SCIENCE™

Estabilidad de espumas formuladas con proteínas de soja tratadas a pH ácido. (Completo, 2010)

ABIRACHED, CECILIA , MEDRANO, ALEJANDRA , PANIZZOLO, LUIS , MOYNA, PATRICK , AÑÓN, MARÍA CRISTINA

INNOTECH, v.: 5 p.:58 - 62, 2010

Palabras clave: Proteínas drenado Desproporción de Ostwald espumas

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Uruguay

ISSN: 16883691

Resumen: En este trabajo se estudió la influencia del tratamiento a pH ácido de aislados proteicos de soja sobre las propiedades espumantes mediante el análisis de las constantes cinéticas de desproporción y drenado. Los aislados proteicos de soja fueron obtenidos a partir de harina desgrasada (APSn). Una porción de APSn fue tratada a pH 2,0 y liofilizada (APSt2) y otra fue tratada a pH ácido y luego neutralizada a pH 8,0 (APSt2-8). Se obtuvieron espumas por el método de burbujeo de gas. Se determinó la velocidad inicial de pasaje de líquido a la espuma (V_o) y el volumen máximo de líquido incorporado a la espuma (VLE_{max}). El proceso de desestabilización de las espumas formadas se analizó a partir de los datos obtenidos los cuales fueron ajustados a una cinética de segundo orden bifásica. El tratamiento a pH ácido mejoró tanto la espumabilidad como la estabilidad de las espumas. La proporción de líquido drenado por escurrido gravitatorio fue significativamente superior al volumen drenado debido a la desproporción. El tratamiento ácido redujo la desestabilización por desproporción de Ostwald lo que sugiere la formación en la interfase de una película más cohesiva. **Abstract:** In this work the influence of the acid pH treatment of soy protein isolate on the foaming properties by analysis of the kinetic constants of disproportion and drainage was studied. Soy protein isolates were obtained from defatted flour (APSn). A portion of APSn was treated at pH 2,0 and lyophilized (APSt2) and another was treated at acid pH and then neutralized to pH 8,0 (APSt2-8). Foams were obtained by the method of gas bubbling. We determined the initial rate of passage of liquid to foam (V_o) and the maximum volume of fluid incorporated to the foam (VLE_{max}). The process of destabilization of foams formed was analyzed from the data which were adjusted to a biphasic second-order kinetics. The acid pH treatment

improved both foam formation and stability. The proportion of liquid drained by gravity was significantly higher than the drained volume because of the disproportion. The acid treatment reduced the disproportion of Ostwald destabilization suggesting the formation at the interface of a more cohesive film.

latindex

The effect of glycation on foam and structural properties of beta-lactoglobulin. (Completo, 2009) Trabajo relevante

MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA , PANIZZOLO, LUIS , MOYNA, PATRICK , AÑÓN, MARÍA CRISTINA

Food Chemistry, v.: 113 1 , p.:127 - 133, 2009

Palabras clave: Proteínas modificadas

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN: 03088146

DOI: [10.1016/j.foodchem.2008.07.036](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.07.036)

http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/405857/description#description

A b s t r a c t The goal of the present work was to evaluate whether the Maillard reaction, with glucose and lactose as substrates, improves the foaming properties of b-lactoglobulin. Lactose led to the lowest degree of modification without significant differences by reaction time and by protein:sugar molar ratio. However, in the case of glucose, the degree of glycation increases with reaction time and molar ratio. The results obtained by UV fluorescence, surface hydrophobicity and differential scanning calorimetry clearly showed differences in the degree of folding of b-lactoglobulin upon modification with different sugars or thermal treatment, with changes in the foaming capacity of b-lactoglobulin. All the modified samples exhibited a significant increase ($p < 0.05$) in draining stability (Kg) as compared to the non-thermally treated sample. In addition, foams formed by lactose-glycated samples were more stable than those formed by glucose-glycated ones. A significant increase ($p < 0.05$) of foam stability with reaction time was also detected, particularly in glucose-glycated samples.

Scopus® WEB OF SCIENCE™

LIBROS

Recuperación sostenible de residuos: manual de procedimientos para el desarrollo de procesos innovadores (Participación , 2018)

PANIZZOLO, LUIS , ABIRACHED, C , A. MEDRANO , RODRÍGUEZ, A.

Edición: ,

Editorial: Editora Asociada Ltda, Brasil

Tipo de publicación: Divulgación

Escrito por invitación

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 978-85-7851-226-2

Capítulos:

Valorización de proteínas de soja y lactosuero provenientes de subproductos de la industria alimentaria y bioenergética

Organizadores: CYTED-LACFUN

Página inicial 235, Página final 259

Aprovechamiento de subproductos y valorización de recursos autóctonos: (Participación , 2016)

PANIZZOLO, LUIS

Edición: ,

Editorial: CYTED, Buenos Aires

Tipo de publicación: Divulgación

Escrito por invitación

Palabras clave: Recursos autóctonos Subproductos

Areas de conocimiento:

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

Alimentos
Medio de divulgación: Internet
ISSN/ISBN: 9789874216274

Capítulos:
Alimentos funcionales con propiedades funcionales
Organizadores: CYTED-LACFUN
Página inicial 50, Página final 54

Ciencia de Sistemas Lácteos Concentrados (Participación , 2016)

PANIZZOLO, LUIS , Rodríguez, Analía
Edición: .
Editorial: Centro de Publicaciones. Universidad Nacional del Litoral., Santa Fe
Tipo de publicación: Otros
En prensa
Escrito por invitación
Palabras clave: Dulce de leche color Lácteos Productos concentrados
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: 9789876579803

Capítulos:
Reacción de Maillard y caramelización. Efectos sobre el color. Estudios aplicados al proceso de elaboración del dulce de leche .
Organizadores: Universidad Nacional del Litoral. Secretaría de Extensión
Página inicial 167, Página final 218

Aportes de la química al mejoramiento de la calidad de vida (Participación , 2012)

FREITAS, MYRIAM , OTTE, ANALÍA , PANIZZOLO, LUIS
Edición: .
Editorial: UNESCO, Montevideo
Tipo de publicación: Divulgación
Escrito por invitación
Palabras clave: Alimentos Proteínas Funcionalidad
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: 9789290891871
Financiación/Cooperación:
Institución del exterior / Apoyo financiero,

Capítulos:
Funcionalidad: Otra faceta de las proteínas
Organizadores: UNESCO - PEDECIBA Química
Página inicial 62, Página final 193

DOCUMENTOS DE TRABAJO

Tecnologías para aumentar la eficiencia en cosecha-poscosecha de arándanos. (2013)

Completo
FEIPPE, ALICIA , IBÁÑEZ, FACUNDO , LADO, JOANNA , VARELA, PABLO , FREDER, ALEJANDRO , MARTÍNEZ, CECILIA, PINTOS, PEDRO, PEREIRA, CARLOS, LUQUE, MAYZA, SPINA, MYRIAM , PRIETO, GABRIELA, PANIZZOLO, LUIS , LAURA MALDONADO , LATORRE, KARINA , MARTÍNEZ, ROSANA, VODANOVICH, MARÍA
v: 203
Uruguay
Palabras clave: Arándanos Poscosecha
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Estabilidad de emulsiones formuladas con surfactantes de origen natural en el ácido (2000)

Estabilidad de espumas formuladas con proteínas de soja tratadas a pH ácido. (2009)

Completo

MEDRANO, ALEJANDRA , ABIRACHED, CECILIA , MOYNA, PATRICK , PANIZZOLO, LUIS , AÑÓN, MARÍA CRISTINA

Evento: Nacional

Descripción: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Ciudad: Concordia

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

The Effect of Glycosilation on Functional and Structural Properties of Beta-Lactoglobulin. (2005)

Completo

MEDRANO, ALEJANDRA , ARAÚJO, CLAUDIA , PANIZZOLO, LUIS , MOYNA, PATRICK , AÑÓN, MARÍA CRISTINA

Evento: Internacional

Descripción: Empromer 2005, 2nd MERCOSUR Congress on Chemical Engineering, 4th MERCOSUR Congress on Process Systems Engineering

Ciudad: Río de Janeiro

Año del evento: 2005

Página final: 10

Editorial: E-Papers Serviços Editoriais

Ciudad: Rio de Janeiro

Palabras clave: Lactoglobulina, Maillard, Glicosilación

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Reacción de Maillard

Medio de divulgación: CD-Rom

http://www.enpromer2005.eq.ufrj.br/nukleo/pdfs/0867_the_effect_of_glycosilation_on_functional_and_s

Distribution of salt in Manchego-type cheese after brining (1997)

Completo

ANDRÉS, ANA , CAMACHO, MARÍA DEL MAR , PANIZZOLO, LUIS , CHIRALT, AMPARO , FITO, PEDRO

Evento: Internacional

Descripción: Seventh International Congress on Engineering and Food (ICEF7).

Ciudad: Brighton

Año del evento: 1997

Anales/Proceedings: Engineering and Food at ICEF 7

Serie: A

Página inicial: 133

Página final: 136

Editorial: Sheffield Academic Press Ltd

Ciudad: Sheffield

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) (2015)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

CONACYT (2014)

Paraguay
CONACYT
Cantidad: Menos de 5

Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) (2013)

Uruguay
Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC)
Cantidad: Menos de 5

ANII (2010 / 2010)

Uruguay
ANII
Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES**COMITÉ EDITORIAL****Food Research International (2013 / 2013)**

Cantidad: Menos de 5

Journal of Food Quality (2011 / 2011)

Cantidad: Menos de 5

International Journal of Food Properties (2010 / 2014)

Cantidad: Menos de 5

INNOTEC (2009 / 2009)

Cantidad: Menos de 5
Integrante del Comité Técnico de Arbitraje.

Información Tecnológica (2008 / 2008)

Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS**2do Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIAAL) (2016)**

Comité programa congreso
Uruguay
Arbitrado

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Comité programa congreso
Uruguay
Arbitrado

EVALUACIÓN DE PREMIOS**Premio al mejor trabajo libre - presentación oral 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012 / 2012)**

Uruguay

Cantidad: Menos de 5
Asociación de Ingenieros Alimentarios de Uruguay

Premio al mejor trabajo libre - presentación poster. 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012 / 2012)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5
Asociación de Indenieros Alimentarios de Uruguay

Premio al mejor trabajo libre - 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012 / 2012)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5
Asociación de Ingenieros Alimentarios de Uruguay

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

Alianzas para la innovación (2016)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
ANII

Iniciación a la Investigación (2015)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
CSIC

Becas de Posgrado Nacional (2015)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
ANII

I+D 2014 Modalidad Proyectos Asociativos (2014)

Evaluación independiente
Paraguay
Cantidad: Menos de 5
CONACYT

CONCURSO ABIERTO N° 389-P/07. (2009)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Intendencia Municipal de Montevideo
CONCURSO ABIERTO N° 389-P/07. Concurso Abierto de oposición y méritos, para cubrir 2 cargos pertenecientes al Escalafón Profesional y Científico, Nivel de Ingreso, con destino a la Unidad Laboratorio de Bromatología, Servicio de Regulación Alimentaria, División Salud, Departamento de Desarrollo Social, Intendencia Municipal de Montevideo.

JURADO DE TESIS

Doctorado en Química (2016)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,
Uruguay
Nivel de formación: Doctorado

Título: Calidad sensorial y fisicoquímica de aceite de oliva nacional variedad arbequina y picual.
Candidata: Ana Claudia Ellis. Fecha: 23 de mayo de 2016.

Maestría en Biotecnología (2015)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Nivel de formación: Maestría
Título: Tecnologías alternativas para inhibir el biodeterioro en productos panificados envasados y
conservados a temperatura ambiente. Candidata: Mariana Gonda. Fecha: 10 de diciembre de 2015.

Doctorado en Química (2011)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Nivel de formación: Doctorado
Título: Estudio de la presencia de ocratoxina A en vinos uruguayos. Candidata: Gabriela Garmendia.
Fecha: 16 de diciembre de 2011.

Maestría en Biotecnología, Facultad de Ciencias (2006)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR ,
Uruguay
Nivel de formación: Maestría
Título: Aproximación a la utilización de residuos de arroz y citrus para la alimentación de vacunos.
Candidata: Silvana Alborés. Fecha: 9 de junio de 2006.

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

Nuevas alternativas naturales para la prevención y control de enfermedades no transmisibles. (2019)

Tesis de maestria
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Agustina Irazusta
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: compuestos bioactivos Alimentos funcionales obesidad síndrome metabólico
diabetes plantas medicinales
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud /
Alimentos funcionales
Alejandra Medrano y Alejandro Gugliocci - Cotutores

Obtención y caracterización de gomas provenientes de semillas de especies nativas de Prosopis spp (2018)

Tesis de maestria
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR ,
Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Pilar Vilaró
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Galactomananos Estructura Prosopis
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de
Alimentos
Fernando Ferreira - Cotutor

Estudio del Desarrollo de la reacción de Maillard en la elaboración del dulce de leche (2017)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Doctorado en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Analía Rodríguez
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Reacción de Maillard Dulce de leche
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de Alimentos
Patricia Lema - Cotutora

Aislamiento y estudio de las propiedades funcionales de las fracciones 11S y 7S de proteínas de semilla de soja. (2012)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Doctorado en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Cecilia Abirached.
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: proteínas de soja Propiedades funcionales
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas
María Cristina Añón y Patrick Moyna - Cotutores

Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas. (2009)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Doctorado en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Alejandra Medrano.
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Proteínas modificadas Propiedades funcionales glicosilación
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
María Cristina Añón y Patrick Moyna - Cotutores

GRADO

Determinación y caracterización de péptidos con potenciales propiedades antioxidantes obtenidos a partir de hidrólisis enzimática de alfa-lactoalbúmina. (2015)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Valeria Lozano
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: alfa-lactoalbúmina péptidos bioactivos antioxidantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Alejandra Medrano - Cotutora

Estudio de transferencia del vapor de agua en películas comestibles a partir de proteína de suero lácteo y su aplicabilidad en tomates (2013)

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

Programa: Licenciatura en Química
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Daniel Molinari
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Películas comestibles Proteína de suero lácteo Permeabilidad de películas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Físicoquímica de Alimentos

Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes a partir de proteína de soja. (2012)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Sofía Braco, Karina Latorre, Sibila Gómez
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Alejandra Medrano - Cotutora

Extracción y evaluación de propiedades emulsificantes de proteínas extraídas del salvado de arroz estabilizado (2011)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Noelia Almanza, Claudia Araújo, Lucía Cabrera, Brian Rigby.
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Proteínas de salvado arroz Emulsión
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas

Evaluación de propiedades emulsionantes de proteínas de soja (fracción 11S) en combinación con goma guar y carboximetilcelulosa. (2011)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Laura Maldonado, Virginia Pérez.
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Proteínas de soja Emulsión Polisacáridos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Cecilia Abirached - Cotutora.

Estudio de la Reacción de Maillard en Dulce de Leche. (2009)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Fernanda Bruzzone, Paula Rocha, Elisa Saavedra.
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Reacción de Maillard Dulce de leche
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Alejandra Medrano - Cotutora

Propiedades emulsionantes del plasma bovino en polvo. (2005)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: F. Agorio, A. Bidegain, A. Cattivelli, G. De Armas.
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Emulsión proteínas de plasma bovino
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas

Fraciones proteicas de cuajo: estudio mediante métodos cromatográficos (2003)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Licenciatura en Bioquímica
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Gustavo Turano.
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Pepsina cuajo cromatografía quimosina
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas
Iliá Durán - Cotutora

Estudio comparativo de propiedades de espumado de lactosuero hidrolizado enzimáticamente y sin hidrolizar. (2002)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Valeria Gayoso, Mariana Irisity, Carolina Lasa, Ana Ridao.
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Espuma Proteínas lactosuero
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas

Estudio de la conservación de papas por método químico. Sustitución de sulfito por ácido ascórbico. (2001)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Paola González, Eduardo Olaso y Lucía Vera.
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: papas conservación pardeamiento enzimático
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Estudio de la conservación de papas por método químico. Optimización de los parámetros que influyen en el proceso de conservación de papas peladas y cortadas. (2000)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Alejandra Medrano y Leonardo Sallé.

Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: papas conservación pardeamiento enzimático
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

OTRAS

Estudio de las propiedades reológicas y microbiológicas de la mayonesa fabricada a partir de yema cocida (2018)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Lorena Tchorbadian, Pilar Fernández, Tatiana Pajoluk
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Emulsión Mayonesa Estabilidad
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Alimentos
Cotutora: Cecilia Abirached Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil - CSIC.

Estudios de formación y estabilidad de emulsiones y espumas preparadas con proteínas de chíá (2017)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Débora López
País/Idioma: Uruguay, Español
Web: [Tutoría de estadía de investigación enmarcada en Doctorado en Bioquímica, Universidad Nacional de Rosario](#)
Palabras Clave: Espuma Emulsión Proteínas de chíá
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Cotutora Cecilia Abirached

Determinación de tamaño y masa molar de los hidrolizados de gomas de vinal y espina corona (2017)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Verónica Busch
País/Idioma: Uruguay, Español
Web: [Tutoría de estadía de investigación enmarcada en Posdoctorado, Universidad de Buenos Aires](#)
Palabras Clave: Galactomananos Goma vinal Goma espina corona Tamaño molecular Hidrolizado
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica / Química de Alimentos
Cotutor Fernando Ferreira

Seguimiento de acrilamida, asparagina e hidroximetilfurfural en tortas fritas elaboradas en puestos pertenecientes a la Asociación de Tortafriteros del Uruguay (2016)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Norberto Cánepa, Bruno Galán, Sebastián Martínez
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Reacción de Maillard hidroximetilfurfural Acrilamida Torta frita
Áreas de conocimiento:

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

Analía Rodríguez - Cotutora. Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil - CSIC.

Estudio de propiedades funcionales de mucílago de nopal. (2016)

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Nidia García Nauto

País/Idioma: Uruguay, Español

Web: [Tutoría de estadía de investigación enmarcada en Magíster en Ciencias Agronómicas Universidad de Chile.](#)

Palabras Clave: Emulsión Mucílago de nopal Reología

Áreas de conocimiento:

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

Programa Escala de Estudiantes de Posgrado - AUGM.

Estudio del desarrollo de la reacción de Maillard en el proceso de pasteurización de leche humana. (2014)

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Eliana Andina, Vanyra Cordobez, Hernán Díaz

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: Reacción de Maillard Leche materna humana Pasteurización

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Ana Hernández - Cotutora. Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil - CSIC.

Evaluación de propiedades emulsionantes de proteínas de soja (Fracción 11S) en combinación con goma guar y carboximetilcelulosa (2010)

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Macarena Conde, Laura Maldonado, Virginia Pérez

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: Proteínas de soja Emulsión goma guar

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil - CSIC.

Estudio de las propiedades emulsificantes de un aislado de proteínas de soja modificado por tratamiento a pH ácido (2007)

Iniciación a la investigación

Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Lara Taroco.

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: Emulsión proteínas de soja

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Proteínas

Efectos de la hidrólisis enzimática sobre las propiedades espumantes de proteínas de lactosuero. (2003)

Iniciación a la investigación

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Ana Ridao
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Espuma Proteínas lactosuero
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Estudio de los efectos de la pasteurización sobre los niveles de vitaminas, elementos esenciales y elementos potencialmente tóxicos en leche materna (2018)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Departamento Estrella Campos , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Jessica Santander
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de Alimentos
Cotutores: Ignacio Machado y Analía Rodríguez

Analía Suárez (2018)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Departamento Estrella Campos , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Analía Suárez
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de Alimentos
Cotutora: Mariela Pistón

Obtención de concentrados proteicos a partir del salvado de arroz, caracterización y evaluación de sus propiedades emulsionantes. (2016)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Carla Bonifacino
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Proteínas Emulsión Salvado de arroz
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos
Cotutores: Cecilia Abirached y Gonzalo Palazolo

Sensores y biosensores para evaluar la presencia de disruptores endócrinos (2015)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Programa: Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA)
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Giovanni Galiotta
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: sensores y biosensores disruptores endócrinos contaminantes alimentarios potenciometría
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis de Alimentos
Eduardo Méndez - Cotutor

Diseño de un plan de trabajo interdisciplinario (química, tecnología y gastronomía) y su relación con el perfil de egreso de los alumnos. (2013)

Tesis de maestría

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Patricia Ortiz

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

María Noel Rodríguez - Cotutora

Caracterización, propiedades, desarrollo y aplicación de recubrimientos comestibles en base a proteína de suero de leche en frutas del género Pylus. (2013)

Tesis de doctorado

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Daniel Molinari

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Adriana Mauri y Jorge Castiglioni - Cotutores

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Investigador del Sistema Nacional de Investigadores (SNI). Categoría: Nivel I. Área Ingeniería y Tecnología. (2013)

(Nacional)

Agencia Nacional de Investigación e Innovación

PRESENTACIONES EN EVENTOS

XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencias y Tecnología de Alimentos (2018)

Seminario

¿Existe el dulce de leche ideal?

Panamá

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Palabras Clave: Dulce de leche Perfil sensorial

Áreas de conocimiento:

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

XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencias y Tecnología de Alimentos (2018)

Seminario

Estabilidad de emulsiones preparadas con concentrados de salvado de arroz desgrasado

Panamá

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Palabras Clave: Emulsiones Salvado de arroz

VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2018)

Congreso

Cocción al vacío de lomo vacuno: influencia del tiempo y la temperatura en parámetros físicos y

sensoriales

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba

Palabras Clave: Cocción al vacío Color Textura Evaluación sensorial

Áreas de conocimiento:

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

VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2018)

Congreso

Estabilidad al almacenamiento de emulsiones preparadas con concentrado de salvado de arroz rico en polisacáridos

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba

Palabras Clave: Emulsiones Proteínas de salvado de arroz

VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2018)

Congreso

Efecto del método de obtención de aislados de chía sobre sus propiedades espumantes

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba

Palabras Clave: Espumas Proteínas de chía

5to Congreso Uruguayo de Química Analítica (2018)

Congreso

Estudio del efecto de la pasteurización sobre los niveles de vitamina C, cobre, hierro, selenio y zinc en leche humana

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Facultad de Química, UdelaR

Palabras Clave: Leche humana Pasteurización Oligoelementos Vitaminas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de alimentos

5to Congreso Uruguayo de Química Analítica (2018)

Congreso

Optimización de un método espectrofotométrico clásico para la determinación de hierro hemo en carne vacuna

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: facultad de Química, UdelaR

Palabras Clave: Carne vacuna Hierro Espectrofotometría

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de alimentos

5to Congreso Uruguayo de Química Analítica (2018)

Congreso

Evaluación del contenido de hierro y zinc en cortes de carne vacuna de consumo popular en

Uruguay

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Facultad de Química, UdelaR

Palabras Clave: Carne vacuna Hierro Zinc Espectrometría de absorción atómica de llama

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de Alimentos

XXIII Congreso Internacional y XXVIII Congreso Nacional de Profesores de Química (2018)

Congreso

Las mil y una recetas con agua

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Asociación de Educadores en Química

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Rutas hacia el desarrollo empresarial. Encuentro Academia Industria (2018)

Encuentro

Reformulación de alimentos. Modificación y reducción de la composición de grasas.

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Cámara de Industrias del Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Primera Jornada de Intercambio Tecnólogo Químico - Industria (2018)

Otra

Principios y aplicaciones de la actividad de agua (aw) en la industria alimentaria

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Facultad de Química, UDELAR

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de Alimentos

Curso Iberoamericano Red Lacfun-CYTED: Procesos y productos en la valorización y aprovechamiento de subproductos y recursos autóctonos. (2018)

Otra

Aprovechamiento de gomas regionales. Galactomananos: Relación estructura-funcionalidad.

Colombia

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 16

Nombre de la institución promotora: Universidad de La Sabana

Áreas de conocimiento:

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

2017 AOCS Annual Meeting and Industry Showcases (2017)

Encuentro

Extraction and evaluation of rice bran protein concentrates

Estados Unidos

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 32

Nombre de la institución promotora: AOCS

Palabras Clave: Proteínas salvado arroz

Áreas de conocimiento:

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

Quinto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI5 (2017)

Encuentro

Estudio de la bioaccesibilidad de compuestos antiglicantes extraídos de hierbas medicinales

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA

Palabras Clave: Hierbas medicinales actividad antiglicante Bioaccesibilidad

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud

Quinto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI5 (2017)

Encuentro

Evaluación de propiedades tecnofuncionales de concentrados de salvado de arroz modificados

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA

Palabras Clave: Propiedades funcionales Proteínas salvado de arroz

Áreas de conocimiento:

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

Quinto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI5 (2017)

Encuentro

Análisis estructural primario y avances en el comportamiento en dispersión acuosa de galactomananos de *P. affinis*.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA

Palabras Clave: Galactomananos *Prosopis affinis*

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica / Química de Alimentos

VII Conferencia Internacional de Proteínas y Coloides Alimentarios (2017)

Otra

Efecto del tratamiento con alcalasa sobre la solubilidad proteica de concentrados de salvado de arroz

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: Universidad de Buenos Aires

Palabras Clave: Proteínas salvado de arroz Solubilidad Alcalasa

Áreas de conocimiento:

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

Encuentro de Ciencias: Enseñanza de las ciencias: espacio de encuentro (2017)

Encuentro

¿Comía pizza Julio César?

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Instituto de Perfeccionamiento y Estudios Superiores, ANEP

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química gastronómica de alimentos

XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA XI) (2017)

Congreso

Caracterización y determinación de solubilidad proteica en función del pH de concentrados de salvado de arroz desgrasado

Chile

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 32

Nombre de la institución promotora: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos

Palabras Clave: pH Solubilidad Proteína salvado arroz

Áreas de conocimiento:

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

XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA XI) (2017)

Congreso

Caracterización y determinación de solubilidad proteica en función del pH de concentrados de salvado de arroz desgrasado

Chile

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 32

Nombre de la institución promotora: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos

Palabras Clave: pH Solubilidad Proteína salvado arroz

Areas de conocimiento:

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

XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA XI). (2017)

Congreso

Obtención de compuestos bioactivos presentes en hierbas medicinales, con incidencia en la reducción de ECNTs

Chile

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 32

Nombre de la institución promotora: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos

Palabras Clave: compuestos bioactivos Hierbas medicinales ECNTs

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud

XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA XI) (2017)

Congreso

Influencia del pH en el desarrollo de color y en la formación de melanoidinas en la elaboración del dulce de leche

Chile

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 32

Nombre de la institución promotora: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos

Palabras Clave: Reacción de Maillard Dulce de leche color melanoidinas pH

Areas de conocimiento:

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

XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA XI) (2017)

Congreso

Impacto de la estructura sobre la biodisponibilidad de componentes bioactivos

Chile

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 32

Nombre de la institución promotora: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos

Palabras Clave: Componentes bioactivos Biodisponibilidad Estructura de alimentos

Areas de conocimiento:

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

IX Congresso Brasileiro de Termodinâmica Aplicada (2017)

Congreso

Avaliação das condições operacionais na ultrafiltração de soro de leite

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Palabras Clave: Suero de leche Ultrafiltración

Areas de conocimiento:

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

Encuentro de Investigadores del Noreste Cerro Largo-Rivera-Tacuarembó (2016)

Encuentro
Estudio estructural y funcional de galactomananos de *Prosopis affinis* (algarrobo).
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 8
Nombre de la institución promotora: UdelaR - INIA
Palabras Clave: Galactomananos Estructura *Prosopis affinis*
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

18th World Congress on Food Science and Technology (2016)

Congreso
Study of the emulsifying properties of milk whey concentrate obtained by ultrafiltration for potential use in the formulation of ice cream.
Estados Unidos
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: IUFoST

2° Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIAL) (2016)

Congreso
Análisis estructural primario y comportamiento fisicoquímico de goma de *Prosopis affinis*
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: AIALU

2° Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIAL) (2016)

Congreso
Estudio de parámetros fisicoquímicos como indicadores de la maduración en quesos de cabra uruguayos
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: AIALU

2° Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIAL) (2016)

Congreso
Influencia del tiempo de sellado en la calidad sensorial de carne cocida al vacío
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: AIALU

International Workshop Insights and Strategies Towards a Bio-Based Economy (2016)

Otra
Macromolecular parameters and partial structural characterization of galactomannans from *Prosopis affinis* and commercial gums
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 32
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ingeniería - UdelaR
Palabras Clave: Galactomananos *Prosopis affinis*
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica / Química de Alimentos

Encuentro de Investigadores del Noreste Cerro Largo-Rivera-Tacuarembó (2016)

Encuentro
Líneas de investigación y avances en la ejecución del plan de desarrollo del polo de ciencia y tecnología química
Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: UdelaR - INIA

106th AOCS Annual Meeting and Industry Showcases. (2015)

Encuentro
Effect of acid modification of soy glycinin on its interfacial and emulsifying properties
Estados Unidos
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 32
Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society (AOCS)
Palabras Clave: Glicinina Emulsión Proteína soja
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

106th AOCS Annual Meeting and Industry Showcases. (2015)

Encuentro
Determination of Free Fatty Acids and Organic Acids in Goat Cheeses.
Estados Unidos
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society (AOCS)
Palabras Clave: Queso Ácidos grasos Ácidos orgánicos Leche de cabra
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

European Polysaccharide Network of Excellence (EPNOE) International Polysaccharide Conference (2015)

Otra
Isolation, characterization and molecular size distribution of galactomannans from Prosopis affinis seeds endosperm
Polonia
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Palabras Clave: Galactomananos Estructura Prosopis affinis
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

VII Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos y X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2015)

Simposio
Estudio de las melanoidinas en el dulce de leche
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: LATU
Palabras Clave: Reacción de Maillard Dulce de leche melanoidinas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Cuarto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas ENAQUI4 (2015)

Encuentro
Caracterización de una biopelícula en base a proteína de suero de leche con incorporación de transglutaminasa
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA-Química
Palabras Clave: Proteína lactosuero Biopelículas Transglutaminasa
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

VII Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos y X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2015)

Simposio

Influencia de la incorporación de transglutaminasa a una biopelícula en base a proteína de suero de leche

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: LATU

Palabras Clave: Biopelículas Proteínas lactosuero Transglutaminasa

Áreas de conocimiento:

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

VII Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos y X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2015)

Simposio

Prosopis affinis (Ñandubay) como fuente alternativa de galactomananos

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: LATU

Palabras Clave: Galactomananos Prosopis affinis

Áreas de conocimiento:

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

Jornada - Taller: Aprovechamiento de subproductos y valorización de recursos autóctonos: interrelación investigación-producción-desarrollo y sociedad (2015)

Otra

Alimentos funcionales con propiedades funcionales

Argentina

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: Red CYTED

Palabras Clave: Propiedades funcionales Alimentos funcionales

Áreas de conocimiento:

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

Cuarto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas ENAQUI4 (2015)

Encuentro

Aislamiento, caracterización y distribución de peso molecular de galactomananos del endospermo de Prosopis affinis.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA-Química

Palabras Clave: Galactomananos Estructura Prosopis affinis

Áreas de conocimiento:

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

Cuarto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas ENAQUI4 (2015)

Encuentro

Las rutas del color del dulce de leche: Influencia del pH

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA-Química

Palabras Clave: Reacción de Maillard Dulce de leche color pH

Áreas de conocimiento:

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

Alimentos

Simposio Internacional Biomateriales Forestales: Productos, Tecnologías, Cadenas de Valor y Mercados (2015)

Simposio

Galactomananos - Estructura, propiedades y usos industriales

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 10

Nombre de la institución promotora: Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA)

Palabras Clave: Galactomananos Estructura Propiedades Usos industriales

Areas de conocimiento:

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

XVIII Seminario Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2014)

Seminario

Evolución de glicoxal y metil-glicoxal en la producción de dulce de leche en función del pH inicial.

Costa Rica

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 25

Nombre de la institución promotora: ALACTA

Palabras Clave: Reacción de Maillard Dulce de leche

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

XVIII Seminario Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2014)

Seminario

Nueva metodología de análisis de melanoidinas producidas en sistemas modelo.

Costa Rica

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 25

Nombre de la institución promotora: ALACTA

Palabras Clave: Dulce de leche melanoidinas Reacción de Maillard

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Conference on Food Innovation. FoodInnova (2014)

Congreso

Estudio de la mejora de las propiedades interfaciales y espumantes de proteínas de soja por tratamiento con pH ácido para uso como potenciales ingredientes alimentarios.

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 25

Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Entre Ríos, Argentina

Palabras Clave: Espuma proteínas soja

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

XVIII Seminario Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2014)

Seminario

Revalorización de las proteínas del lactosuero bovino, subproductos de la industria del queso, como agentes emulsionantes

Costa Rica

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 25

Nombre de la institución promotora: ALACTA

Palabras Clave: Proteínas Emulsión Lactosuero

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

International Conference on Food Innovation. FoodInnova. (2014)

Congreso

Influencia de la temperatura y contenido de sacarosa en el desarrollo de HMF y color en el sistema Dulce de Leche de oveja modelo
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 25
Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Entre Ríos
Palabras Clave: Reacción de Maillard Dulce de leche color Leche ovina
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

VI Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2013)

Simposio
Estudio de las proteínas 11s y 7s de soja, subproductos de la industria del biodiesel, como agentes espumantes.
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: LATU
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

VI Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. (2013)

Simposio
Determinación y caracterización de péptidos con potenciales propiedades antioxidantes obtenidos a partir de hidrólisis enzimática de α -lactoalbúmina.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: LATU
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

ENAI 3.0 (2013)

Encuentro
Preparación de melanoidinas modelo y su análisis cromatográfico empleando el sistema de tres detectores.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA - Química

ENAI 3.0 (2013)

Encuentro
Influencia del pH inicial en la formación y evolución de compuestos α -dicarbonilos en elaboración de dulce de leche.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA - Química

Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos (SLACA) (2013)

Simposio
Comparative study of emulsifying and interfacial properties of native and acid treated soy protein isolates and bovine milk whey protein isolates.
Brasil
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: FEA-UNICAMP

Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos (SLACA) (2013)

Simposio

Evaluation of potential antioxidant activity of soy glycinin hydrolyzates obtained by the action of alcalase.

Brasil

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: FEA-UNICAMP

Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos (SLACA). (2013)

Simposio

Separación de melanoidinas de dulce de leche por hidrólisis enzimática.

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: FEA-UNICAMP

Congreso Nacional de Profesores de Química. (2013)

Congreso

Las proteínas, sensibles ingredientes en las recetas de la Abuela.

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Asociación de Educadores en Química

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Congreso

Desarrollo de furosina y color durante el calentamiento en un sistema modelo de dulce de leche.

Influencia de los parámetros pH y temperatura

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AIALU

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Congreso

Optimización de la liberación de péptidos antioxidantes encriptados en glicina de soja por métodos enzimáticos.

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: AIALU

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Congreso

Influencia de las condiciones de poscosecha en el contenido de fibra alimentaria en arándanos variedades misty.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AIALU

XIV Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias. (2012)

Congreso

Caracterización de glicoconjugados mediante SEC-LS/UV/RI: determinación on-line de peso molecular y relación carbohidrato/proteína.

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Biociencias

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Congreso

Ingeniería Culinaria: de la cacerola al reactor y del reactor a la cacerola.

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: AIALU

XXI Congreso Internacional y XXV Congreso Nacional Profesores de Química (2012)

Congreso

¡Socorro hay un químico en mi cocina!

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Asociación de Educadores en Química

16th World Congress of Food Science and Technology (2012)

Congreso

Browning kinetics in concentrated Sheep dairy system Dulce de Leche as affected by temperature and sucrose content

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: IUFoST

16th World Congress of Food Science and Technology (2012)

Congreso

Study of 5-Hydroxymethylfurfural and Furosina as indicator of Maillard reaction and color development in Dulce de Leche model system as affected by pH

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: IUFoST

16th World Congress of Food Science and Technology (2012)

Congreso

Study of foaming properties of soybean proteins isolate, glycinin and β -conglycinin proteins by kinetic constants of disproportion and gravitational drainage

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: IUFoST

16th World Congress of Food Science and Technology (2012)

Congreso

Oil-water emulsion properties of β -lactoglobulin glycosylated with dextran

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: IUFoST

16th World Congress of Food Science and Technology (2012)

Congreso

Obtainment of peptides with antioxidant properties from soy protein using Flavourzyme

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: IUFoST

Segundo Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI 2011 (2011)

Encuentro

Estudio del desarrollo de hidroximetilfurfural y del color durante el calentamiento en un sistema modelo de dulce de leche. Influencia de los parámetros pH y temperatura.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA

Palabras Clave: Reacción de Maillard Dulce de leche hidroximetilfurfural pardeamiento no enzimático color

V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. (2011)

Simposio

Propiedades espumantes de proteínas de salvado de arroz y proteínas de soja.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 27

Nombre de la institución promotora: LATU

Áreas de conocimiento:

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

V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2011)

Simposio

Estudio de estabilidad de emulsiones formadas con glicinina de soja: goma guar y su variación con el pH.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 27

Nombre de la institución promotora: LATU

Areas de conocimiento:

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

V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. (2011)

Simposio

Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de soja.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 27

Nombre de la institución promotora: LATU

Areas de conocimiento:

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

XIII Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2011)

Congreso

Obtención y caracterización de proteínas de salvado de arroz obtenidas por extracción en medio alcalino.

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 27

Nombre de la institución promotora: AATA

Areas de conocimiento:

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

XIII Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2011)

Congreso

Estudio de la mejora de las propiedades emulsionantes del aislado proteico de soja sometido a condiciones ácidas.

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 27

Nombre de la institución promotora: AATA

Areas de conocimiento:

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

XIII Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2011)

Congreso

Estudio de la Formación y Estabilidad de Emulsiones con Proteínas de Soja utilizando altas fuerzas iónicas.

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 27

Nombre de la institución promotora: AATA

Areas de conocimiento:

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

102nd AOCS Annual Meeting & Expo (2011)

Encuentro
Oil-water emulsion of beta-lactoglobulin glycosylated with glucose, lactose and dextrane.
Estados Unidos
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AOCS
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

102nd AOCS Annual Meeting & Expo (2011)

Encuentro
Soy protein isolate (SPI) and milk whey protein isolate (MWPI) interfacial and foaming properties study.
Estados Unidos
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AOCS
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

VI Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios (2011)

Simposio
Influencia del pH en la estabilidad de emulsiones aceite en agua formadas con mezclas de globulina de soja 11S goma guar y globulina de soja 11S- carboximetilcelulosa.
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires
Palabras Clave: Emulsión goma guar carboximetilcelulosa globulina de soja 11S
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

VI Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios (2011)

Simposio
Comportamiento interfacial de glicinina, beta-conglicinina de soja y aislado proteico de soja en emulsiones aceite en agua.
Argentina
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires
Palabras Clave: Glicinina Emulsión beta-conglicinina tensión interfacial
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos - RITeQ 2010 (2010)

Encuentro
Estudio de la desestabilización de emulsiones aceite-agua preparadas con proteínas de soja
Argentina
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Planta Piloto de Ingeniería Química (PIPIQui) y Investigación y Desarrollo en Tecnología Química (IDTQ) - Universidad Nacional de Córdoba
Palabras Clave: Emulsión estabilidad proteínas de soja
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Componentes alimentarios

1er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI 2009 (2009)

Encuentro
Estudio de propiedades reológicas superficiales de proteínas de soja y suero lácteo en interfase

(agua/aire).

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA

Palabras Clave: Proteínas de soja Proteínas lactosuero Propiedades interfaciales

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

1er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI 2009. (2009)

Encuentro

Modificación de las propiedades emulsionantes de beta-lactoglobulina glicosilada con glucosa y lactosa.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA

Palabras Clave: Emulsión glicosilación Lactoglobulina

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

1er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI 2009. (2009)

Encuentro

Estudio comparativo de las propiedades espumantes del aislado proteico de soja con y sin tratamiento a pH ácido.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA

Palabras Clave: Proteínas aislado de soja Espuma

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

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

Simposio

Seguimiento de la maduración de quesos danbo elaborados con distintos iniciadores mediante determinación de fracciones nitrogenadas.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Areas de conocimiento:

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

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

Simposio

Estudio comparativo de propiedades espumantes de aislado proteico de soja (APS) y aislado proteico de lactosuero bovino (APLB).

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Palabras Clave: Proteínas aislado de soja Espuma

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

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

Simposio

Determinación de propiedades reológicas superficiales de proteínas en interfase (agua/aire).

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay

XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2009)

Congreso

Estabilidad de espumas formuladas con proteínas de soja tratadas a pH ácido.

Argentina

Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AATA-ALACTA
Palabras Clave: Espuma proteínas de soja
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Primera Jornada Fisicoquímica en la Industria (2009)

Otra
Principios y aplicaciones de la actividad de agua en la industria alimentaria
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: Facultad de Química, UdelaR
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis de Alimentos

III Congreso Internacional de ciencia y Tecnología de los Alimentos. (2009)

Congreso
Determinación de las propiedades emulsionantes de b-lactoglobulina glicosilada con glucosa y lactosa.
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: AATA
Palabras Clave: Propiedades funcionales beta-lactoglobulina glicosilación
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (2006)

Seminario
Influencia de las condiciones de reacción en la glicosilación de b-lactoglobulina
Cuba
Tipo de participación: Expositor oral
Palabras Clave: Propiedades funcionales beta-lactoglobulina glicosilación
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2006)

Congreso
Efecto de Glucosa y Lactosa sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales de beta-lactoglobulina
Argentina
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Agencia Córdoba Ciencia
Palabras Clave: Propiedades funcionales beta-lactoglobulina glicosilación
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

2nd MERCOSUR Congress on Chemical Engineering 4th MERCOSUR Congress on Process Systems Engineering (ENPROMER 2005). (2005)

Congreso
The effect of glycosilation on functional and structural properties of beta-lactoglobulin.
Brasil
Tipo de participación: Expositor oral
Palabras Clave: Propiedades funcionales beta-lactoglobulina glicosilación
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2004)

Seminario
Efecto de la glicosilación de la beta-lactoglobulina en las propiedades espumantes.
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: SUCTAL-ALACTA

Palabras Clave: Espuma beta-lactoglobulina glicosilación

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2004)

Seminario

Efecto de la desnaturalización por pH de las proteínas de soja en sus propiedades emulsionantes.

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: SUCTAL-ALACTA

Palabras Clave: proteínas soja

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2004)

Seminario

Efecto de la composición y el pH en la cinética de formación y estabilidad de espumas en concentrados de proteínas de lactosuero.

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: SUCTAL-ALACTA

Palabras Clave: Espuma Proteínas lactosuero

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Coloidal / Química de Alimentos

XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2004)

Seminario

Estudio de la influencia de iones metálicos en los productos de la reacción de Maillard.

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: SUCTAL-ALACTA

Palabras Clave: Reacción de Maillard metales divalentes

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de Alimentos

Encuentro Nacional de Microbiólogos. (2003)

Encuentro

Aislamiento y caracterización fenotípica y genotípica de lactobacillus nativos

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

IX Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos de AATA. (2002)

Congreso

Degradación de aspartamo en presencia de glúcidos simples.

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: AATA

Palabras Clave: Aspartamo estabilidad glúcidos

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de Alimentos

VI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2001)

Congreso

Influencia de metales de transición divalentes en la reacción de Maillard.

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: SUCTAL

Palabras Clave: Reacción de Maillard metales divalentes

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de Alimentos

VI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2001)

Congreso

Influencia de la concentración y el pH en la viscosidad de soluciones de pectina de bajo metoxilo.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: SUCTAL
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

XV Congreso Nacional e Internacional de Profesores de Química (2001)

Congreso
Reacción de Maillard. Síntesis de diversidad química.
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: Asociación de Educadores en Química

IX Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación Universidades Grupo Montevideo (2001)

Encuentro
Optimización en el tratamiento químico de papas peladas y cortadas
Argentina
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Asociación Universidades Grupo Montevideo
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

VI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2001)

Congreso
Influencia de diversos parámetros en la presencia de hidroximetilfurfural en miel.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: SUCTAL
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2000)

Seminario
Estudio de la evolución de la flora acidófila en salame.
Chile
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: SOCHITAL-ALACTA
Palabras Clave: Salame flora acidófila
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Microbiología alimentaria

XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2000)

Seminario
Influencia de distintas variables en la acidez de salame durante la maduración y el secado.
Chile
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: SOCHITAL-ALACTA
Palabras Clave: Salame Ácidos carboxílicos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2000)

Seminario
Estabilidad de aspartamo en solución con fructosa a alta temperatura
Chile
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: SOCHITAL-ALACTA

Palabras Clave: Aspartamo estabilidad fructosa

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de Alimentos

VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (1999)

Congreso

Estabilidad de aspartamo en solución con glucosa.

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AATA

Palabras Clave: Aspartamo glucosa estabilidad

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de Alimentos

V Jornadas uruguayas de ciencia y tecnología de alimentos (1999)

Congreso

Estabilidad de aspartamo en solución con glucosa a alta temperatura

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: SUCTAL

Palabras Clave: Aspartamo glucosa estabilidad temperatura

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de Alimentos

X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de alimentos. (1997)

Seminario

Aporte de fibra alimentaria en galletitas de producción industrial

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AATA-ALACTA

Palabras Clave: Fibra alimentaria Galletitas

Areas de conocimiento:

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

X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de alimentos. (1997)

Seminario

Aporte de celulosa, hemicelulosa y lignina en galletitas de producción industrial

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: AATA-ALACTA

Palabras Clave: Fibra alimentaria Galletitas

Areas de conocimiento:

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

X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (1997)

Seminario

Estabilidad de aspartamo en un sistema modelo con alta concentración en glucosa

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: AATA-ALACTA

Palabras Clave: Aspartamo glucosa estabilidad

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de Alimentos

Seventh International Congress on Engineering and Food (ICEF7) (1997)

Congreso

Evolution of salt distribution after brining of Manchego type cheese

Inglaterra

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: IAEF

Palabras Clave: Quesos impregnación vacío

Áreas de conocimiento:

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

I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. (1995)

Congreso

Caracterización fisicoquímica y reológica de quesos tipo manchego salados por inmersión y por impregnación a vacío

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: UNICAMP

Palabras Clave: Quesos impregnación vacío

Áreas de conocimiento:

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

I Congreso de la Federación Farmacéutica Sudamericana y II Congreso de Ciencias Farmacéuticas del Cono Sur. (1993)

Congreso

Producto fermentado de soja obtenido a partir de la torta de extracción de aceite

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: SUCTAL

II Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (1991)

Congreso

Estudio comparativo de método higrométrico y gravimétrico en la determinación de actividad de agua

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

II Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (1991)

Congreso

Diseño de un producto de humedad intermedia en base a pescado de río

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

II Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (1991)

Congreso

Diseño de alimentos modificados: Producto fermentado de soja obtenido a partir de la torta de extracción industrial de aceite

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Calidad sensorial y fisicoquímica de aceite de oliva nacional variedad arbequina y picual. (2016)

Candidato: Ana Claudia Ellis

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

PANIZZOLO, LUIS

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Tecnologías alternativas para inhibir el biodeterioro en productos panificados envasados y conservados a temperatura ambiente (2015)

Candidato: Mariana Gonda

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

PANIZZOLO, LUIS

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

País: Uruguay

Idioma: Español

Estudio de la presencia de ocratoxina A en vinos uruguayos. (2011)

Candidato: Gabriela Garmendia

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

PANIZZOLO, LUIS

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Aproximación a la utilización de residuos de arroz y citrus para la alimentación de vacunos. (2006)

Candidato: Silvana Alborés

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

PANIZZOLO, LUIS

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

País: Uruguay

Idioma: Español

CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL

Codirección de posgrados junto a investigadores de universidades del exterior que implica procesos de colaboración interdisciplinarios e interinstitucionales. Co-responsable de la propuesta y gestión del Polo de Desarrollo Universitario: Espacio de Ciencia y Tecnología Química en la Región Noreste del Centro Universitario Regional de Tacuarembó (junto al Prof. Fernando Ferreira) tarea que implica la formación de recursos humanos y creación de capacidades de investigación científica y tecnológica. Responsable nacional en el desarrollo y gestión de una Red iberoamericana (CYTED) de aprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria donde intervienen investigadores de diversos países e instituciones.

Información adicional

BECAS USUFRUCTUADAS Beca de Iniciación a la Investigación, otorgada por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICYT). Ministerio de Educación y Cultura. En el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU). Tema: Análisis Químico Alimentos. Octubre 1990 - Diciembre 1991. Montevideo. Uruguay. Beca otorgada por la Agencia Española de Cooperación Internacional Instituto de Cooperación Iberoamericana, para realizar el VI Curso de Estrategia y Planificación Alimentaria. Madrid. España. 3 de mayo al 4 de julio de 1991. Beca otorgada por CONICYT de financiamiento de estadía corta en la Universidad de las Américas. Puebla, México. Para realizar trabajo científico en el tema: Diseño de Alimentos. 6 - 31 de Enero de 1992. Beca otorgada por la Agencia Española de Cooperación Internacional Instituto de Cooperación Iberoamericana para realizar el Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos en la Universidad Politécnica de Valencia. España. Octubre de 1993 - setiembre de 1995. Beca otorgada por la Agencia Española de Cooperación Internacional Instituto de Cooperación Iberoamericana para participar en el Seminario: "Hacia una visión estratégica de las Infraestructuras como Herramientas de Integración". IX Universitat Tècnica de Estiú de Catalunya. Sitges, Catalunya, España. 18-20 setiembre de 1995. Complemento de Beca otorgado por la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC), Universidad de la República, para realizar un Master en Ciencia e Ingeniería en Alimentos en la Universidad Politécnica de Valencia. España. Por el período octubre de 1993 - julio de 1994. Apoyo otorgado por la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC), Universidad de la República, para asistir al X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de alimentos. Buenos Aires, Argentina. 17 - 20 de setiembre de 1997. Beca otorgada por PDT, Subprograma II crédito de postgrado para realizar doctorado. Modalidad "sándwich". Por el período Agosto de 2002 - agosto 2005. Beca otorgada por Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo para realizar el curso: Ingredientes bioactivos y alimentos funcionales con propiedades para la salud humana. Desarrollo y aplicación en la industria alimentaria. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia. 30 de mayo - 3 de junio de 2011. (26/10/2011) (08/02/2012)

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	31
Artículos publicados en revistas científicas	23
Completo	23

Trabajos en eventos	3
Libros y Capítulos	4
Capítulos de libro publicado	4
Documentos de trabajo	1
Completo	1
EVALUACIONES	20
Evaluación de proyectos	4
Evaluación de eventos	2
Evaluación de publicaciones	5
Evaluación de convocatorias concursables	5
Jurado de tesis	4
FORMACIÓN RRHH	31
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	25
Tesis de doctorado	3
Tesis/Monografía de grado	11
Iniciación a la investigación	2
Tesis de maestría	2
Otras tutorías/orientaciones	7
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	6
Tesis de maestría	2
Tesis de doctorado	4