



**SONIA COZZANO
FERREIRA**

Dra.

scozzano@ucu.edu.uy
<http://ucu.edu.uy/es/node/37377>

Comandante Braga 2715
24872717 int. 6426

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 05/11/2018
Última actualización SNI: 05/11/2018

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga/ UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Sector Educación Superior/Privado

Dirección: Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos / 11600 / Montevideo, Montevideo, Uruguay

Teléfono: (02) 24872717 / 6426

Correo electrónico/Sitio Web: scozzano@ucu.edu.uy www.ucu.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (2012 - 2017)

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

Título de la disertación/tesis: Obtención y caracterización de extractos bioactivos de salvado de arroz: aplicaciones en alimentos y salud

Tutor/es: Dra. Alejandra Medrano, Dr. Patrick Moyna

Obtención del título: 2017

Palabras Clave: salvado de arroz Fibra antioxidante bioaccesibilidad bioactividad antioxidante alimentos funcionales revalorización de residuos

Áreas de conocimiento:

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

MAESTRÍA

(2005 - 2007)

- , Uruguay

Título de la disertación/tesis: Impacto del proceso de Microfiltración tangencial sobre el valor de la mora (*Rubus spp*) como alimento funcional

Tutor/es: M.Sc. Floribeth Víquez, Ana Mercedes Pérez, Fabrice Vaillant

Obtención del título: 2007

Sitio web de la disertación/tesis: www.ucr.ac.cr

Institución financiadora: Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos, Costa Rica

Palabras Clave: Alimento funcional Capacidad antioxidante ORAC pared celular Microfiltración tangencial Polifenoles Flavonoides

Áreas de conocimiento:

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

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

GRADO

Ingeniería Agronómica (1994 - 2003)

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

Título de la disertación/tesis: Estudio del Proceso de Producción del Queso Colonia y Evaluación de

la Retención de Sólidos en Tres Queserías Artesanales.

Tutor/es: PhD. Ing. Agr. Jorge Bermúdez

Obtención del título: 2003

Sitio web de la disertación/tesis: <http://biblioteca.fagro.edu.uy/cgi-bin/wxis.exe/iah/>

Palabras Clave: Queso Colonia Rendimiento quesero Fabricación de queso

Áreas de conocimiento:

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

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Aplicaciones de tecnologías de membrana en la industria alimentaria (01/2014 - 01/2014)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de Costa Rica , Costa Rica

8 horas

Métodos de separación de productos orgánicos (01/2013 - 01/2013)

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

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Análisis de alimentos avanzado (01/2013 - 01/2013)

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

10 horas

Alimentos Saludables. Propiedades de los compuestos bioactivos (01/2013 - 01/2013)

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

Palabras Clave: antioxidantes alimentos funcionales péptidos bioactivos Calims

Áreas de conocimiento:

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

Sabores y aromas para la industria alimentaria (01/2009 - 01/2009)

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

40 horas

Palabras Clave: aromas sabores flavor

Áreas de conocimiento:

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

Reología del Yogurt y Nuevas Tecnologías en el Procesamiento de Lácteos (01/2007 - 01/2007)

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

12 horas

Palabras Clave: reología lácteos nuevas tecnologías

Áreas de conocimiento:

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

Leche y productos lácteos: aspectos moleculares y tecnológicos (01/2004 - 01/2004)

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

20 horas

Química y manufactura de Productos Lácteos (01/2003 - 01/2003)

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

40 horas

Palabras Clave: Productos lácteos Química de alimentos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química y tecnología de productos lácteos

Producción alternativa de leche y productos lácteos (01/2001 - 01/2001)

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

40 horas

Palabras Clave: Leche caprina Leche ovina Quesos yogur

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química y tecnología de productos lácteos

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

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

Tipo: Congreso

8º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2017)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU- LATITUD, Uruguay

2º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2016)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AIALU, Uruguay

7º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos y Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA). (2015)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

4to Encuentro Nacional de Química (2015)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: PEDECIBA-Facultad de Química, Uruguay

XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2014)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: CITA-UCR y ASCOTA, Costa Rica

International Conference on Food Innovation (2014)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER) (Argentina), la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) (España) y el Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (España), Argentina

Estancia Doctoral en el Instituto de Investigación en Ciencia de Alimentos CIAL-ESPAÑA (2013)

Tipo: Otro

Institución organizadora: CIAL-CSIC-UAM España, España

Palabras Clave: antioxidantes Antiglicantes

Áreas de conocimiento:

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

6to Simposio Internacional de Innovación y alimentos INNOVA (2013)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: LATU, Uruguay

Primer congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIAL) (2012)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: AIALU, Uruguay
Palabras Clave: Química de alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Cuarto Congreso de Cunicultura de las América (2010)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Cámara Argentina de Cunicultura, Argentina

Foro de Innovación de las Américas (2009)

Tipo: Otro
Institución organizadora: ANII, Uruguay

Seminario en Molinería y Panificación (2008)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: UCU-LATU, Uruguay

Taller panamericano de promoción al consumo de frutas y hortalizas (2007)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Horti-Fruticultura (SUHF), Uruguay
Palabras Clave: alimentos saludables
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Aceite Alto Oleico y Grasas trans: Realidades y Desafíos. (2007)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: CASMU, Uruguay
Palabras Clave: Salud grasas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

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

Tipo: Simposio
Institución organizadora: LATU, Uruguay
Palabras Clave: Nuevas Tecnologías de procesamiento y conservación
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

Taller: Como formular un proyecto convincente? (2004)

Tipo: Taller
Institución organizadora: CIEDUR, Uruguay
Palabras Clave: formulación de proyectos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Sociales / Otras Ciencias Sociales / Otras Ciencias Sociales / gestión

Alimentos Artesanales (2003)

Tipo: Taller
Institución organizadora: OPS-OMS, Uruguay

Conferencia Recientes Desarrollos de la Microfiltración por Membranas en la Industria Láctea (2003)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Facultad Agronomía - UdelaR, Uruguay

Conferencia Comprendiendo el mercado lácteo de los Estados Unidos: Desafíos y oportunidades. (2003)

Tipo: Otro
Institución organizadora: MGAP-Embajada de EEUU, Uruguay

Conferencia Componentes de la Leche con Actividad Biológica (2003)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Facultad Ingeniería -UdelaR, Uruguay

Conferencia El Lactobacillus ramosus GG y sus efectos en la salud, (2003)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Conaprole, Uruguay

Conferencia Nichos de mercado en los Estados Unidos para productores de quesos especiales y artesanales (2003)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Embajada de EEUU, Uruguay

Conferencia Valorización de los Componentes del Lactosuero y del Suero de Manteca (2003)

Tipo: Otro
Institución organizadora: UTA-Fagro-UdelaR, Uruguay

VI Encuentro Nacional de Microbiólogos (2003)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: SUM, Uruguay

Conferencia Empresas, Comercialización de tecnología y Desarrollo Industrial (2003)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Embajada de EEUU, Uruguay

Idiomas

Español

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

Inglés

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

Portugués

Entiende bien / Habla regular / Lee bien / Escribe regular

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nuevas tecnologías

CIENCIAS AGRÍCOLAS

Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Industria Láctea

CIENCIAS AGRÍCOLAS

Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Calidad de carne

Actuación profesional

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PRIVADO - UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL URUGUAY DÁMASO ANTONIO LARRAÑAGA - URUGUAY

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (06/2016 - a la fecha)

Directora del Departamento de Ciencia y Tecno ,40 horas semanales / Dedicación total

Funcionario/Empleado (07/2012 - 05/2016)

Profesor de Alta Dedicación-Coordinadora Acad ,40 horas semanales / Dedicación total
Profesor de Alta dedicación de la Facultad de Ingenierías y Tecnologías del al Universidad Católica. Dicho cargo combina actividades de docencia, investigación, extensión y gestión académica. Desde la investigación en dicho periodo se destaca la realización del trabajo de campo del doctorado en química y la participación y liderazgo de proyectos de investigación. Desde la gestión académica para dicho periodo se destaca como principal aporte el ser responsable de la creación, desarrollo e implementación de la carrera de Ingeniería de Alimentos así como también de su presentación y habilitación ante el MEC. Paralelamente a tal proceso, fui responsable del proyecto de desarrollo de la infraestructura necesario para el desarrollo de la carrera en la UCU, habiendo consolidado en dicho periodo la implementación de dos laboratorios (microbiología y química) y una planta piloto de procesamiento de alimentos. Sumado a lo anterior, se continuó con la coordinación del Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos y se lideró la creación y presentación ante el MEC de un nuevo programa de postgrado: Maestría en Tecnología y Gestión de la Industria de alimentos).

Funcionario/Empleado (08/2007 - 08/2012)

Coordinadora Académica ,30 horas semanales

La labor de Coordinación Académica del Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos, se centra en la gestión académica de forma integral: Planificación académica del postgrado en las áreas estratégicas de enseñanza, investigación y asistencia. Diseño curricular y de cursos específicos del área de alimentos; Selección, monitoreo y evaluación del plantel docente; Seguimiento del desempeño estudiantil; Planificación y seguimiento de la ejecución presupuestal.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Alimentos funcionales: Obtención de compuestos bioactivos de sub- productos de origen vegetal. Aplicaciones en salud. (03/2012 - a la fecha)

Numerosos estudios científicos y epidemiológicos documentan que los alimentos pueden tener efectos positivos y negativos en la salud de los consumidores. El estilo de vida ha cambiado y en consecuencia nuestros hábitos de alimentación deben cambiar para garantizar un envejecimiento saludable y activo de la población. En este sentido, existe un gran interés a nivel mundial por los llamados alimentos funcionales que se definen como aquellos que ofrecen beneficios fisiológicos adicionales a los requerimientos básicos nutricionales. En los últimos años se han generado nuevos conocimientos relativos a la composición en compuestos bioactivos presentes en frutas, hortalizas, cereales, semillas, vino, té, plantas aromáticas, etc., los que les otorgan la capacidad de promover la buena salud y prevenir o aliviar enfermedades. Los principales compuestos bioactivos que componen estos alimentos son antioxidantes (antocianinas, flavonoides, ácido ascórbico, carotenoides y tocoferoles), fibras y otros fitoquímicos. A nivel mundial se estimula por tanto el consumo de estos alimentos con vistas a prevenir procesos fisiopatológicos relacionados con la edad y debidos al estrés glicoxidativo como el síndrome metabólico, la diabetes y el Alzheimer. Existe además un creciente interés por la búsqueda nuevas fuentes naturales de compuestos bioactivos. En este sentido los subproductos de la industria agroalimentaria, cuyo vertido constituye un problema económico y medioambiental para las empresas, son una fuente a explotar de gran interés. En sus inicios esta línea de investigación fue desarrollada en forma conjunta con la Facultad de Química de la UdelaR y la Universidad Autónoma de Madrid y en dicho marco se ha desarrollado el Doctorado en Química de quien suscribe aportando a usos alternativos del salvado de arroz en alimentación y salud. Paralelamente a mi formación doctoral, dentro de la UCU fue gestándose un espacio para el desarrollo e implantación de dicha línea habiendo actualmente 1 tesis terminada y 3 en proceso con distintos descartes de la industria nacional e internacional (arándanos, cáscara de naranja, cáscaras de manzana, broza del café, salvado de arroz entre otras). Se espera contribuir con nuevos conocimientos teóricos y prácticos en ciencias, tecnología y biociencias de alimentos.

Mixta

10 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Coordinador o Responsable

Equipo: ARCIA, P , CURUTCHET A, , TRIAS, J.

Palabras clave: antioxidantes alimentos funcionales Fibra antioxidante Bioactividad y bioaccesibilidad Revalorización de descartes

Áreas de conocimiento:

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

Calidad de carne: valoración nutricional, aptitud tecnológica y desarrollo de productos (03/2009 - a la fecha)

Se trata de una línea de investigación Co-ejecutada por las siguientes instituciones: LATU, Facultad de Ingeniería y Tecnologías (UCU), UdelaR e INIA. Entre los múltiples problemas que amenazan la sustentabilidad productiva, económica y social de la producción familiar uruguaya, el escaso valor agregado de sus productos y la débil inserción en las cadenas agroindustriales tienen una alta incidencia. A diferencia de otras restricciones, que responden a causas de naturaleza estructural, estas limitantes poseen aristas vinculadas al ámbito tecnológico, permitiendo diseñar soluciones emanadas del aporte de conocimiento científico y tecnológico. En rubros como la suinicultura y la cunicultura, básicamente orientados al mercado interno, el bajo nivel de consumo y una oferta poco diversificada son aspectos restrictivos de la consolidación de actividades productivas en las que la producción familiar siempre ha contribuido con una fracción importante del volumen producido y del valor bruto de producción. Con diferencias apreciables entre las especies consideradas, que aún buscan ganar un espacio en las preferencias del consumidor, es imprescindible generar información que permita ampliar el conocimiento sobre sus cualidades nutricionales, composición química, propiedades organolépticas y usos gastronómicos y culinarios potenciales. Si bien se ha insistido en exaltar algunos atributos de importante repercusión sobre la salud del consumidor (alto valor biológico de la proteína, aporte de minerales y vitaminas, importante reducción del contenido graso en la carne de cerdo, bajo nivel de colesterol y de grasa en la carne de conejo y adecuado perfil de ácidos grasos en cuanto a la proporción de poliinsaturados y la relación n6/n3 en ambas especies), no se dispone de información nacional suficiente como para influir en las recomendaciones de médicos, nutricionistas, gastrónomos y otros formadores de opinión. El objetivo general de la presente línea de investigación es la de promover la consolidación de la cadena agroindustrial y la inserción de los productores familiares de cerdos y conejos a través del incremento del consumo de carnes de estas especies en cortes frescos y productos elaborados. Se pretende establecer en forma cuantitativa el valor nutricional de las carnes de cerdo y conejo en relación a su alimentación evaluando su potencial como alimento funcional, asegurando el flujo de la información generada a médicos, nutricionistas y otros formadores de opinión. Por otro lado evaluar y cuantificar los atributos que conforman la aptitud tecnológica de las carnes de cerdo y conejo para la transformación industrial y su relación con los principales factores que conforman el sistema de producción (tipo genético, composición de la dieta, peso de faena, etc).

Aplicada

5 horas semanales

Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Integrante del equipo

Equipo: CAPRA.C, MÁRQUEZ, R., BRITO, G.

Palabras clave: perfil lipídico vitamina E minerales Carne de conejo Carne de Cerdo calidad carne

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Calidad Carne

Calidad de carne: valoración nutricional, aptitud tecnológica y desarrollo de productos (03/2009 - a la fecha)

Para el Uruguay, país con una larga tradición de producción de carne vacuna y ovina asociadas a sus orígenes como nación, la actual coyuntura define la necesidad de promover una sustitución del consumo de carne bovina por otras alternativas, entre las cuales las carnes porcinas y aviar cuentan con las mejores posibilidades de desarrollo. Si bien se verifica un importante crecimiento del consumo de carne porcina, siguen existiendo barreras a su expansión, entre las cuales se destaca la escasa información disponible sobre sus atributos nutricionales. En cuanto a la carne de ave, prácticamente estancada en el consumo por habitante, se agregan otros factores vinculados a la existencia de prejuicios sobre el posible uso de sustancias anabólicas y promotores de crecimiento. El objetivo general de la presente línea de investigación es la de promover la consolidación de la cadena agroindustrial de cerdos a través del incremento del consumo en cortes frescos y productos elaborados y conocer la calidad nutricional de la carne de pollo. Se pretende establecer en forma cuantitativa el valor nutricional de las carnes de cerdo y pollo en relación a su alimentación evaluando su potencial como alimento funcional, asegurando el flujo de la información generada a médicos, nutricionistas y otros formadores de opinión. Por otro lado evaluar y cuantificar los atributos que conforman la aptitud tecnológica de las carnes de cerdo para la transformación industrial y su relación con los principales factores que conforman el sistema de producción (tipo genético, composición de la dieta, peso de faena, etc).

Mixta

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Integrante del equipo

Equipo: CAPRA.C, MÁRQUEZ, R., MARTÍNEZ, R., BRITO, G., SALLÉ, LEONARODO, COSTAS,

GABRIEL

Palabras clave: perfil lipídico calidad de carne Carne de conejo Carne de Cerdo Carne de pollo valorización de cortes

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Calidad de carne

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Acoplamiento académico empresarial a necesidades del sector agroindustrial del territorio Sur Oeste del País. (10/2013 - a la fecha)

Al sector agropecuario, principal motor del país, le resulta difícil disponer en cercanía de plataformas tecnológicas con servicios analíticos integrales, confiables y asegurados. Una plataforma analítica en los rubros agua, suelos, efluentes industriales y de tambos y núcleos minerales para sistemas agroindustriales ejercería una fuerte influencia a nivel de dimensiones ambientales y productivas. Desde COLAVECO se impulsará la creación de una nueva plataforma analítica (Hoy cuenta con 15 ensayos acreditados ISO-17025) centralizando capacidades que aborden y resuelvan temáticas que impactan en lo ambiental y productivo, a través del suelo, agua, efluentes y minerales. La Submesa de Desarrollo Rural del Este de Colonia (de la que COLAVECO forma parte), requiere esas capacidades en forma rápida, centralizada y próxima a los técnicos de campo y productores. El plan de manejo de suelos y de aguas, así como, sus repercusiones en la producción animal, y en lo ambiental, exigen contar con un soporte e interpretación analítica que siga sistemas normalizados, y que den garantías. La alianza estratégica entre COLAVECO y la UCUDAL, impulsará una plataforma analítica, similar al convenio con el Dpto. de Nutrición de Facultad de Veterinaria de la UDELAR, que actuara como usuario y potenciándose en su dinámica) Esta triada innovadora permite abordar la problemática en forma sistémica con la participación de las 2 universidades. La UCUDAL participara con docente llegado de Holanda, para trabajar en efluentes e involucrara alumnos tanto de grado, como posgrado de la Facultad de Ingeniería y Tecnología, abordando los sistemas que son objeto del proyecto. La Sub-mesa de Desarrollo Rural del este de Colonia, tendrá en el territorio, y regiones vecinas una plataforma analítica integral de apoyo a sistemas productivos agropecuarios, a través del estudio de la dieta, minerales, suelos, agua y efluentes, visualizando las partes y el conjunto de manera armónica como sistema.

1 horas semanales

Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Ingeniería y Ciencia de Alimentos

Desarrollo

Otros

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: ABELENDA, C., HIRIGOYEN, D. (Responsable), MORÓN ALEJANDRO, ROFFI, R., BENTANCUR, S.

Revalorización del descarte de cáscara de mandarina mediante la obtención de fibra alimentaria. (06/2017 - a la fecha)

Esta propuesta busca una estrategia sostenible para la gestión de las cáscaras de cítricos a nivel nacional, innovando en la generación de ingredientes alimentarios para el país, que pueden ser consumidos de forma directa o ser adicionados en la formulación de nuevos alimentos funcionales.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Beca

Equipo: CURUTCHET A, (Responsable), GUTIERRÉZ, B.

Áreas de conocimiento:

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

Desarrollo de capacidades en ciencias de la carne y caracterización del valor nutritivo de las carnes comercializadas en México y Uruguay (06/2015 - 12/2017)

Proyecto financiado por el PNUD en coordinación con AUCI y AMEXCID. En Uruguay: Se trabajó bajo la modalidad de investigación conjunta entre instituciones nacionales (INIA, INAC, LATU y UCU) e internacionales (UAEM). En particular para el análisis de las carne en Uruguay, el muestreo se realizó en ocho empresas de la cadena cárnica porcina y en cuatro frigoríficos avícolas; las

empresas seleccionadas representan una fracción mayoritaria del mercado interno nacional. Se adjunta resumen académico que amplía la información mencionada. Se realizaron charlas de difusión de los resultados a médicos, nutricionistas, productores, y público en general. Además, se entregó a cada empresa participante del proyecto un resumen de sus resultados con algunas recomendaciones sobre cambios en la alimentación animal a modo de asesoría. En México: Se trabajó bajo la modalidad de investigación conjunta entre instituciones nacionales (FMVZUAEMex y la FCA-UAEMex) e internacionales (INIA, UCU, LATU e INAC de Uruguay) Se realizaron visitas a las principales producciones cunícolas del noroeste del Estado de México para poder recolectar información y muestras de carne para determinar el valor nutritivo. En el marco del 1er Congreso Internacional de investigación de la ciencia y tecnología de la carne se realizó un curso/taller de estadística multivariada la cual sirve de herramienta para el análisis de datos que se obtuvieron de los viajes de exploración a la región noroeste del Estado de México. Se estrecharon los vínculos interinstitucionales con miras a continuar profundizando en el trabajo conjunto sobre calidad de carne a través de la creación de una red internacional de estudios en Ciencias y tecnología de la carne. En particular en Uruguay: Con los resultados obtenidos se contribuye a la información nutricional de cerdo y pollo por corte la cual es inédita en el país y de uso principalmente por médicos y nutricionistas para la recomendación de su consumo. Los resultados permitieron desmitificar a la carne de cerdo en cuanto a su posible impacto negativo en la salud lo que esperamos colabore al aumento de su consumo y repercuta el dinamismo de la cadena productiva de impacto directo en la producción rural familiar. Los resultados constituyen una contribución a la confección de tablas nutricionales nacionales, con valores ajustados a las condiciones de producción prevalecientes en el país. Del mismo modo con la carne de ave y sus recomendaciones particulares ya expuestas. Por su parte en México: Con los resultados finalizados de las encuestas para la caracterización de la producción encontramos el alcance y limitaciones de las producciones por lo cual podemos determinar la zona de impacto que la producción de conejos deja en la economía de las familias que practican la cunicultura. En Uruguay los resultados de la investigación han sido difundidos en artículos de divulgación, páginas de consulta académica internacional (ERGOMIX) y se tienen prontos 2 artículos armados para su consideración para ser publicados en la revista arbitrada INNOTECH (<http://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTECH/index>) en su próximo llamado de febrero de 2018.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Especialización: 1

Financiación:

Agencia Uruguaya de Cooperación Internacional, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: CAPRA.C, MÁRQUEZ, R., MARTÍNEZ, R., BRITO, G., SALLÉ, LEONARODO, DE SOUZA, G., MARRIEZCURRENA M., MARRIEZCURRENA, M. D., LUZARDO, S., COSTAS, GABRIEL

Palabras clave: perfil lipídico calidad de carne Carne de Cerdo Carne de pollo

Áreas de conocimiento:

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

Calidad de carne

Revalorización de los residuos de la industrialización de arándanos para su uso como nuevos ingredientes en la formulación de alimentos funcionales (03/2016 - 04/2017)

En el proceso de elaboración de jugo de arándanos, durante el pulpeado se extrae por un lado la pulpa para la elaboración del jugo y por el otro, el descarte formado por cascara y semillas. Las cascara y semillas comúnmente serían considerados un desecho, pero en esta instancia se pretende revalorizarlo y utilizarlo como ingrediente en alimentos funcionales. Cabe señalar que los desechos serán suministrados por una empresa que está iniciándose en la elaboración de jugo como una forma de revalorizar sus descartes de exportación, la posibilidad de además revalorizar los descartes de la producción de jugo ofrecería un 100% de aprovechamiento, dinamizando aún más la ecuación económica. El objetivo del proyecto fue el de obtener una harina de arándanos a partir de los subproductos originados del procesamiento industrial de jugos y evaluación de su potencial como ingrediente de la formulación de nuevos alimentos funcionales.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado: 1

Financiación:

Vicerrectoría Académica, Uruguay, Beca

Equipo: PÉREZ, C.

Palabras clave: antioxidantes Fibra antioxidante Polifenoles antocianinas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos e ingredientes funcionales

Revalorización de los residuos de la industrialización de arándanos para su uso como nuevos ingredientes en la formulación de alimentos funcionales. (08/2016 - 01/2017)

Se trata de un programa concursable ("Germinadores") de apoyo a la investigación financiado por la VRAC-UCU. El objetivo del proyecto fue darle valor agregado a los residuos resultantes de la elaboración de jugo de arándanos. En la etapa de pulpeado se extrae por un lado la pulpa para la elaboración del jugo y por el otro, el descarte formado por cascara y semillas. Las cascara y semillas comúnmente serían considerados un desecho, pero en esta instancia se buscó revalorizarlo y utilizarlo como ingrediente en alimentos funcionales. A partir de esta iniciativa en vinculación con una empresa local, se generó una tesis de grado.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Vicerrectoría Académica, Uruguay, Otra

Equipo: PÉREZ, C.

Áreas de conocimiento:

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

PEF: Pulsos Eléctricos Pulsantes para la Inactivación Bacteriana (08/2014 - 06/2016)

Los Campos Eléctricos Pulsantes (PEF), son un proceso de conservación de alimentos utilizando pulsos cortos de campos eléctricos muy grandes para inactivar microorganismos con efectos mínimos en los atributos de calidad sensorial del alimento. Está considerada como una metodología no térmica. Se ha conformado un equipo multidisciplinario con el objetivo de introducir esta tecnología en Uruguay para el tratamiento de líquidos, como jugos de frutas o vinos. Por un lado el DIE está trabajando en armar un prototipo de esta tecnología que sea expandible para su uso en la industria alimenticia, mientras que la unidad de ciencias y tecnologías de los alimentos, caracteriza el efecto que tiene en los alimentos este nuevo tratamiento. El estudio de los PEF es un proyecto interdisciplinario en el que se trabaja con docentes de la carrera de Ingeniería Eléctrica.

5 horas semanales

Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Ingeniería y Ciencia de Alimentos

Investigación

Otros

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Uruguay, Otra

Equipo: MÍGUEZ, M (Responsable)

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / nuevas tecnologías

Innovación y desarrollo de chocolate artesanal a partir del grano de cacao (JE_ME_2014_1_13954) (12/2014 - 12/2015)

Oh! Chocolaterie plantea introducir en el mercado uruguayo la innovación de un chocolate realizado a partir del grano cacao. Actualmente en nuestro país, no se importan granos, el chocolate que consumimos es industrializado a partir de la manteca y de la pasta de cacao que se importa ya procesada. Nuestro objetivo es generar una cultura del chocolate en el país y dar a conocer la amplia variedad de aromas y sabores aun por descubrir. Para lo cual debemos desarrollar una tecnología no utilizada hasta ahora en nuestra industria. Nuestro mayor desafío será la investigación sobre la ciencia y la tecnología del cacao, para esto contamos con el apoyo multidisciplinario de la Unidad de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Católica del Uruguay. En la última década, a nivel mundial, comenzaron a surgir pequeños emprendedores que realizan chocolate a partir del grano de cacao de forma artesanal. El reconocimiento y la aceptación del público se ve reflejada en la aparición de nuevos proyectos y de ferias internacionales específicas. Una vez generado un producto de calidad y presentado en el mercado local, Oh! Chocolaterie pretende colocarlo en mercados internacionales para formar parte de este movimiento. El factor

diferenciador que tendrá nuestro producto a nivel internacional, además de la calidad, será que nuestro chocolate será el vehículo para la transmisión de productos uruguayos, como el vino, cerveza, frutos nativos y aceite de oliva.

5 horas semanales

Facultad de Ingeniería y Tecnologías

Desarrollo

Otros

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: CONTATORE, L. (Responsable)

Palabras clave: Chocolate cacao Molino de bolas

Areas de conocimiento:

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

Obtención de compuestos bioactivos de sub- productos de origen vegetal. Aplicaciones en salud. (12/2011 - 12/2013)

Propuesta N° (A2/036996/11) Convocatoria de ayudas para programas de cooperación interuniversitaria e investigación científica (PCI)- A2 de la AECID- Facultad de Química de la Udelar, UAM (Universidad Autónoma de Madrid) y Universidad Católica del Uruguay.

3 horas semanales

Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Ingeniería y Ciencia de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: MEDRANO, A (Responsable) , DEL CATILLO, M (Responsable) , PNIZZOLO, L ,

ABIRACHED, C. , LARORRE, K , GÓMEZ, S.

Fortalecimiento e innovación de capacidades analíticas que agreguen valor al queso Colonia y a la cadena láctea de la región de influencia (10/2012 - 10/2013)

El objetivo de la presente propuesta es contribuir a la competitividad de la cadena láctea del Uruguay, fortaleciendo una institución cooperativa que brinda servicios científico tecnológicos a todos los eslabones. Se intentara generar conocimiento alojando competencia técnica e instrumental, que proporcione caracteres de tipicidad del queso Colonia, así como, profundice en aspectos de la leche asociados al régimen pastoril predominante, que inciden en el rendimiento y en el flavour del mencionado queso. Para alcanzar los objetivos propuestos se plantea una plataforma interinstitucional académica empresarial, nacional e internacional de apoyo científico-logístico-tecnológico (En Uruguay: Facultad de Veterinaria, UCUDAL, Escuela de Lechería, Agencia de Desarrollo del Este de Colonia (ADE), COLAVECO y en Italia Universidad de Milán y Clerici Sacco). Se estudiara por un lado, la propiedad coagulativa de la leche (PCL), que se encuentra asociada al rendimiento quesero y a la calidad del queso elaborado. Para ello se instalarán procedimientos analíticos de valoración de la leche, no realizados en nuestro país y la región hasta la fecha, y que podrían ser utilizados para el pago de la materia prima por parte de las industrias lácteas, de igual forma que se lleva a cabo en algunos consorcios queseros de Europa. Se procurará mediante métodos analíticos GC-MS, aportar información sobre estudios del perfil de algunos ácidos grasos benéficos (tipo CLA = Acido Linoleico Conjugado) y Productos Orgánicos volátiles (POV) de la leche, que provienen de sistemas pastoriles y terminan en el Queso Colonia. La caracterización de estos metabolitos en el Queso Colonia así como, su asociación con el sistema pastoril predominante, permitiría agregar valor al producto, estampando un fingerprint, que lo asocie con un ecosistema de Uruguay Natural, y contribuya generando caracteres para futuros sellos de calidad.

5 horas semanales

Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Ingeniería y Ciencia de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Especialización:4

Financiación:

Facultad de Veterinaria - UDeLaR, Uruguay, Cooperación

Equipo: CONSTANTIN, M. (Responsable) , ABELEND, C. (Responsable) , HIRIGOYEN, D.

(Responsable)

Palabras clave: Queso Colonia Propiedad Coagulativa de la Leche Productos orgánicos volátiles Sistema Pastoril CLA

Áreas de conocimiento:

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

Obtención de compuestos bioactivos de sub- productos de origen vegetal. Aplicaciones en salud (03/2012 - 04/2013)

La presente acción de cooperación universitaria y científica entre centros de investigación pública del CSIC, España y universidades, pública (Udelar) y privada (Universidad Católica), de Uruguay tiene como objetivo fundamental contribuir al fortalecimiento en materia de investigación y formación de posgrado de los centros del país socio. Para lograr estos hitos se desarrollarán actividades conjuntas y de transferencia de conocimientos y tecnología, que permitan mejorar las capacidades institucionales del país socio. El fortalecimiento científico e institucional se llevará a cabo siguiendo un esquema de triangulación interna (A2). La propuesta aborda las áreas temáticas prioritarias para la cooperación española: Educación (11420), Educación postsecundaria (11430), salud básica (12240), investigación y desarrollo tecnológico (32182) y protección general al medio ambiente (410). En el marco de esta acción se diseñarán y llevarán a la práctica nuevos cursos de formación de posgrado basándonos en la experiencia europea; así mismo, se realizarán varias tesis doctorales con codirección por parte de doctores de ambos países; se desarrollarán investigaciones conjuntas. Las investigaciones a realizar contribuirán además a la sostenibilidad ambiental. Se pretende impulsar 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 son 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 medioambiente y se evaluará su aplicación en alimentos y suplementos principalmente dirigidos a la prevención de patologías relacionadas con la edad.

10 horas semanales

Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Financiación:

Institución del exterior, Cooperación

Equipo: MEDRANO, A (Responsable) , DEL CATILLO, M (Responsable) , PNIZZOLO, L , ABIRACHED, C. , LARORRE, K , HERNÁNDEZ, A. , HERRERO, M, IBAÑEZ, E , MOLINA, C. , MORALES, FRANCISCO

Palabras clave: antioxidantes alimentos funcionales Subproductos industriales péptidos bioactivos Antiglicantes

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos funcionales aplicaciones

Péptidos Bioactivos: Alternativas al tratamiento de hipertensión (06/2012 - 12/2012)

El objetivo principal es realizar una búsqueda bibliográfica acerca de la utilización e incorporación de péptidos bioactivos en productos lácteos, los cuales produzcan efectos antihipertensivos sobre quienes los consuman. Esta revisión permitirá conocer el estado del arte actual sobre péptidos bioactivos a nivel regional e internacional. A su vez, durante el tiempo que dure este proyecto, se realizarán nexos con diferentes instituciones de Innovación y Desarrollo (I+D) a nivel nacional e internacional. Se buscarán condiciones edilicias y equipos necesarios para la realización de las actividades experimentales, así como los socios, para presentar el proyecto a fondos externos concursables con fuente de financiación más perdurable. Es un proyecto innovador a nivel nacional, ya que en nuestro país no existe ningún alimento adicionado con estos péptidos, lo cual sería una oportunidad para motivar a incorporar en el futuro estos alimentos a la industria láctea nacional. Perspectivas a futuro Fortalecer el equipo académico de Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ingeniería y Tecnologías de la UCU, especialmente en el área de los alimentos funcionales. Permitir a la Lic. Nut. Ma. Ximena Arancio finalizar sus actuales estudios de posgrado (Posgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos, dictado por la Universidad Católica del Uruguay). Continuar con sus estudios de posgrado, proponiendo esta investigación como proyecto para su doctorado. Desarrollar nuevos proyectos de investigación en ésta área estratégica para el desarrollo agroindustrial nacional. Posicionar a la Universidad Católica en el área de los alimentos funcionales a nivel Nacional. Propiciar una red interinstitucional vinculada a la temática.

Desarrollar alianzas con instituciones internacionales con fortalezas en la temática. Consolidar una trama de vinculaciones con el sector empresarial que potencialmente pudiera aprovechar éstas tecnologías. Generar patentes en el área.

2 horas semanales

Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos

Otra

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Especialización:1

Equipo: DIÁZ DELLAVALLE, P (Responsable) , ARANCIO, X.

Palabras clave: alimentos funcionales péptidos bioactivos hipertension

Areas de conocimiento:

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

Funcionales

Valorización y diferenciación de productos cárnicos de la producción familiar uruguaya: ovino, cerdo y conejo (08/2009 - 08/2012)

El presente proyecto de investigación se desarrolla en el marco del Programa Producción Familiar de INIA, reuniendo esfuerzos de un equipo multidisciplinario integrado por investigadores de INIA, LATU, la Universidad Católica del Uruguay y la Facultad de Química de la UdelaR. Su objetivo general es contribuir a valorizar los productos cárnicos de la producción familiar uruguaya a través del desarrollo de tecnología de producción y procesos de transformación que contribuyan a su diferenciación. En base a consultas a informantes calificados se definieron prioridades para la acción en cada uno de los rubros considerados. En el rubro porcino se ha hecho énfasis en la caracterización de los atributos nutricionales de la carne obtenida bajo diferentes sistemas de producción, que a su vez implican diferencias en la composición de la dieta. También se evaluó la aptitud tecnológica de la materia prima obtenida en dichos sistemas, con particular referencia a la composición de las grasas y su adecuación a la elaboración de productos fermentados. En ovinos, se generaron aportes al conocimiento del valor nutricional de la carne y se evaluó la posibilidad de valorización a través de la elaboración de pernils curados. En conejos, se apuntó a profundizar en el conocimiento del aporte nutritivo de la carne, con el fin de promover su consumo. Se evaluó el contenido y composición de la grasa disecable e intramuscular, el contenido de purinas y el aporte en minerales y vitamina E. La posibilidad de modificar el valor nutricional y el aporte de sustancias bioactivas a través de la modificación de la dieta de los animales abre nuevas perspectivas a la carne de conejo como alimento funcional.

5 horas semanales

Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: CAPRA .C (Responsable) , MÁRQUEZ, R , GROMPONE, M.A. , MARTÍNEZ, R. ,

FRADILETTI, F. , URRUZOLA, N. , IBÁÑEZ, F. , REPISO, L. , PARDO, M.J.

Palabras clave: Alimento funcional perfil lipídico vitamina E Grasa disecable e intramuscular minerales conejo,cerdo, ovino

Areas de conocimiento:

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

funcionales de origen cárnico

DOCENCIA

(08/2007 - a la fecha)

Maestría

Responsable

Asignaturas:

Tecnología de procesamiento y conservación de Frutas y hortalizas, 3 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

Tecnología de frutas y hortalizas

(08/2007 - a la fecha)

Maestría

Responsable

Asignaturas:

Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(08/2007 - a la fecha)

Maestría

Invitado

Asignaturas:

Química alimentaria, 1 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(08/2012 - a la fecha)

Maestría

Responsable

Asignaturas:

Enzimas para la Industria Alimentaria, 3 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(08/2007 - a la fecha)

Maestría

Organizador/Coordinador

Asignaturas:

Tecnología de la leche y productos lácteos, 1 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

(08/2007 - a la fecha)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Alimentos I, 1 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Ciencia de alimentos

(03/2010 - a la fecha)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Práctica de Alimentos (4to año), 15 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Industria alimentaria

(03/2009 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Biología general y microbiología para ingenieros, 3 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocésamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación /

(03/2010 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Materia optativa (5to año Ing. Ind) Tecnología de Alimentos, 3 horas, Teórico

(03/2012 - a la fecha)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Tecnología de Frutas y hortalizas, 2 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

(03/2013 - a la fecha)

Especialización
Organizador/Coordinador
Asignaturas:
Enzimas en la industria alimentaria, 3 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

(03/2014 - a la fecha)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Química de alimentos, 4 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Química de alimentos

(03/2015 - a la fecha)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Tecnología de frutas y hortalizas, 2 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Tecnología de alimentos

(03/2014 - a la fecha)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Análisis de alimentos, 3 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Análisis de alimentos

(03/2015 - a la fecha)

Grado
Organizador/Coordinador
Asignaturas:
Práctica de procesos industriales, 4 horas, Práctico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Ingeniería y Tecnologías

(07/2016 - a la fecha)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Laboratorio de química general, 2 horas, Práctico

(07/2017 - a la fecha)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Compuestos bioactivos y alimentos Funcionales, 2 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Alimentos Funcionales

(04/2016 - a la fecha)

Especialización
Organizador/Coordinador
Asignaturas:
Tecnología y producción de cerveza artesanal, 6 horas, Teórico-Práctico

(07/2017 - a la fecha)

Especialización
Responsable
Asignaturas:
Tecnología de Frutas y hortalizas, 2 horas, Teórico-Práctico

(04/2014 - 08/2014)

Especialización
Invitado
Asignaturas:
Química de alimentos, 3 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

(04/2014 - 08/2014)

Especialización
Responsable
Asignaturas:
Tecnología de frutas y hortalizas, 3 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

(04/2014 - 08/2014)

Especialización
Responsable
Asignaturas:
Tecnologías no tradicionales para el procesamiento de alimentos, 3 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / nuevas
tecnologías

(03/2014 - 07/2014)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Prácticas de bioquímica, 1 hora, Práctico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales /

(04/2014 - 06/2014)

Maestría
Responsable
Asignaturas:
Ciencia y Tecnología de Alimentos, 5 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

(08/2007 - 08/2010)

Grado
Invitado
Asignaturas:

Seminario El hombre el alimento y el medio, 1 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Ciencia de alimentos

(08/2007 - 08/2010)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Gestión de la Calidad Agroalimentaria, 1 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Gestión calidad agroalimentaria

PASANTÍAS

(10/2013 - 11/2013)

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación

40 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

(03/2011 - a la fecha)

Facultad de Ingeniería y Tecnologías

15 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

(10/2014 - a la fecha)

Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Ingeniería y Ciencia de Alimentos

10 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

GESTIÓN ACADÉMICA

Coordinación Académica del postgrado de Especialización en tecnología de Alimentos (08/2007 - a la fecha)

Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Ingeniería de Alimentos

Gestión de la Enseñanza

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ciencia, y tecnología de Alimentos

Coordinación Académica Maestría en Tecnología y Gestión de la Industria de alimentos (10/2014 - a la fecha)

Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Ingeniería de Alimentos

Gestión de la Enseñanza

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ciencia, Ingeniería y Tecnología de Alimentos

Integrante del Consejo de Facultad de Ingeniería y Tecnologías (03/2011 - a la fecha)

Facultad de Ingeniería y tecnología, Ingeniería de Alimentos

Participación en consejos y comisiones

Directora del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (03/2016 - a la fecha)

Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Ciencia y Tecnología de Alimentos

Gestión de la Investigación

Areas de conocimiento:

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

Arándanos del Sur S.A

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (03/2007 - 02/2009)

Responsable técnico ,40 horas semanales / Dedicación total

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Innovación y desarrollo de Productos alimenticios a partir del descarte de exportación de arándanos (03/2007 - 02/2009)

En los últimos años en Uruguay ha venido desarrollando una fuerte actividad en torno al cultivo de arándanos proyectado claramente hacia su exportación en fresco en contra estación hacia el hemisferio norte. Si bien el 95% de la producción de arándanos mundial ocurre en el hemisferio norte (Estados Unidos, Canadá, Asia y Europa), durante su período invernal éstos no cuentan con frutas frescas para cubrir su demanda local, siendo una ventaja competitiva importante para los países productores del hemisferio sur (Nueva Zelanda, Australia, Sudáfrica, Chile, Argentina y Uruguay). Dadas las buenas condiciones climáticas de nuestro país, tipo de suelos, régimen hídrico y experiencia nacional en el manejo de cultivos intensivos, hacen que se puedan producir arándanos de octubre a abril pudiendo potencialmente ser parte de la cuota de importaciones demandadas por el hemisferio norte en general y EEUU en particular. Más aún, Uruguay ya cuenta con el aval para su exportación (a partir de setiembre de 2007) hacia los Estados Unidos de América, en el marco del Acuerdo de Comercio e Inversiones (TIFA) entre ambos países. Actualmente existen alrededor de 80 productores de arándanos en algo más de 500 hectáreas cultivadas, proyectándose alcanzar alrededor de 1000 hectáreas en el corto plazo estimulado por la coyuntura favorable de mercado. El 50% de la producción se desarrolla en el Litoral Norte (Paysandú, Salto y Artigas) con cosechas de octubre a noviembre y el restante 50% en el Sur y Este del país (San José, Colonia, Soriano, Rocha y Lavalleja) con cosechas de noviembre a diciembre. La prioridad actual del sector es aprovechar el nicho de mercado gestado para la fruta fresca, estimándose la exportación de 500 toneladas para el presente año. De esta producción, se generarán alrededor de 50 toneladas de fruta de descarte, la que se deberá valorizar para hacer más rentable la actividad. La fruta descartada no necesariamente es de baja calidad sino que muchas veces no cumple con el calibre o la madurez necesaria para su exportación, por lo que puede ser aprovechada para la elaboración de productos de buena calidad. La gran popularidad de los arándanos, unida a la creciente comprensión por parte de los consumidores de la relación existente entre los alimentos consumidos y las repercusiones que éstos ejercen en nuestra salud, ofrecen una ventana competitiva para el desarrollo de productos convenientes e innovadores tendientes a mantener sus propiedades benéficas.

40 horas semanales , Coordinador o Responsable

Equipo: GIOSIA, D

Palabras clave: Arandanos deshidratados base para helados Toppings para helados Te de arándanos y hojas Aderezo agrídulce para carnes Magdalenas de Arándanos

Areas de conocimiento:

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

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Innovación y desarrollo de productos alimenticios a partir del descarte de exportación nacional de arándanos (11/2007 - 06/2008)

Se trata de un proyecto de innovación y desarrollo en productos y procesos desarrollado en el marco del trabajo de Asesoramiento técnico a la empresa Arándanos del Sur S.A para el periodo 2007-2009. El presente proyecto contó con el financiamiento PACC y tuvo por objetivo Objetivo General el Desarrollar una línea de productos boutique, que permitier aumentar el valor comercial de los arándanos de descarte de exportación. Se crearon categorías de descarte de la fruta fresca no exportable, que permitió su clasificación según el producto destino a elaborar. Se obtuvo arándanos deshidratados, un te de hojas y frutos de arándanos, Magdalenas de arándanos, aderezos para carnes, toppings para helados y una pasta soporte para la elaboración de rellenos de bombonería y helados a nivel artesanal e industrial. El trabajo se realizó a escala piloto en el LATU y

se continuó con el escalamiento a nivel industrial (Limay, Hornimans; Panggiorno, La Cigale)
40 horas semanales
Desarrollo
Otros
Cancelado
Equipo: GIOSIA, D
Palabras clave: Alandanos Desarrollo de productos Descarte de exportación
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / desarrollo de productos

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - COSTA RICA

Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (06/2006 - 02/2007)

Asistente de Investigación ,40 horas semanales / Dedicación total
Labor realizada en el marco del proyecto: Producción de valor agregado a partir de frutas tropicales sub-utilizadas (PAVUC). Financiado por INCO de la Unión Europea.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

PRODUCCIÓN DE VALOR AGRGADO A PARTIR DE FRUTAS TROPICALES SUB-UTILIZADAS (PAVUC) (06/2006 - 03/2007)

Este Programa de investigación denominado PAVUC por sus siglas en inglés ha sido financiado por INCO (International Cooperation) de la Unión Europea, dentro del Sexto Programa Marco Europeo sobre la temática Calidad e Inocuidad de los Alimentos. En Costa Rica el objetivo general fue el de desarrollar alimentos funcionales con potencial comercial a partir de frutas subutilizadas mediante el mejoramiento de la agro-cadena de producción y la aplicación de tecnologías innovadoras de transformación que permitan conservar su contenido de compuestos bioactivos.

40 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: VAILLANT, F. , VÍQUEZ, F. , PÉREZ, CARVAJAL, A.M. , ACOSTA, O

Palabras clave: antioxidantes Mora pejíbaye phitaya

Áreas de conocimiento:

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

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Impacto del Proceso de Microfiltración Tangencial sobre el Valor de la Mora (Rubus spp) como Alimento Funcional. (03/2006 - 03/2007)

El presente proyecto de investigación fue realizado para la obtención del título de Magíster Scientiae de la Maestría en Ciencia de Alimentos de la Universidad de Costa Rica. Abordó un tema de estudio de potencial interés para Costa Rica, como lo es el fruto de la mora (Rubus spp.) cuyas propiedades benéficas desde el punto de vista de la salud, han sido con ésta tesis abordadas por primera vez en el país mediante la determinación de su contenido en compuestos antioxidantes, además de analizar nuevas alternativas de procesamiento a partir de la introducción de tecnologías de membranas, como lo es la microfiltración tangencial (MFT). Se procuró abordar la caracterización de la mora costarricense (Rubus spp.) desde el punto de vista de sus propiedades como alimento funcional, y en particular, la forma en que dicha funcionalidad se mantiene a través del proceso de industrialización de jugo clarificado por la técnica de microfiltración tangencial. Se estableció una escala de maduración de la mora que logra relacionar la apariencia exterior de la fruta con su composición físico-química, y en particular con el contenido en antocianinas y polifenoles, y capacidad antioxidante (ORAC). Fue caracterizada la pared celular de la mora, donde se destaca el alto contenido de pectinas insolubles (39%), de hemicelulosa (23%), de lignina (14,5%) y un resultado relativamente bajo de celulosa (13,5%). Se probaron tres preparados enzimáticos para hidrolizar la pared celular de la mora, de manera de obtener un mejor rendimiento de flujo durante la fase posterior de microfiltración. El mejor tratamiento está asociado con el uso de Klerzyme 150®, a una concentración de 100ppm, obteniéndose un flujo de permeado promedio de 82 L/h.m². La cantidad de polifenoles totales y antocianinas del jugo pulposo no cambió significativamente en su pasaje a través de la membrana. En el jugo clarificado de mora se

recuperaron el 96% de las antocianinas y el 95% de los polifenoles. Sin embargo, la capacidad antioxidante (ORAC) fue de un 77,5% respecto al jugo pulposo (en base seca). El uso de membranas de microfiltración tangencial para la elaboración de jugo de mora, es una buena alternativa, tanto desde el punto de vista del mantenimiento de las propiedades antioxidantes de la fruta, como desde el punto de vista de su factibilidad técnica.

20 horas semanales

Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos

Investigación

Otros

Cancelado

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo: VAILLANT, F. (Responsable) , VÍQUEZ, F. , PÉREZ, CARVAJAL, A.M. (Responsable)

Palabras clave: Mora Rubus spp Microfiltración tangencial antioxidantes ORAC Jugo clarificado de mora Compuestos fenólicos

Áreas de conocimiento:

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

Funcionales

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

Facultad de Agronomía - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (11/2004 - 12/2004)

Ayudante ,30 horas semanales

Contrato por 2 meses para apoyo a proyectos de investigación de la Unidad de Tecnología de Alimentos de Facultad de Agronomía.

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

Otro (07/2004 - 12/2004)

Pasante ,30 horas semanales

Pasante de la Unidad de Tecnología de Alimentos.

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

Colaborador (03/2001 - 12/2003)

Ayudante honoraria ,30 horas semanales

Ayudante honorario de la Unidad de Tecnología de Alimentos, labor que se centró en el apoyo al desarrollo de proyectos de investigación con vinculación al área de los productos lácteos

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Honorario

Otro (09/2002 - 12/2002)

,30 horas semanales

Contrato a término para desempeñarme como asistente de investigación en el área de lácteos del Departamento de Producción Animal y Pasturas.

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

ACTIVIDADES

EXTENSIÓN

Capacitación a grupos de Mujeres Rurales. Actividades realizadas en el marco del convenio Facultad de Agronomía - Instituto Nacional de Colonización (I.N.C). (08/2004 - 08/2004)

Facultad de Agronomía - UdelaR, Tecnología de Alimentos
2 horas

PASANTÍAS

(06/2004 - 12/2004)

Producción Animal y Pasturas, Tecnología de Alimentos
20 horas semanales

(03/1999 - 12/1999)

Facultad de Agronomía-Centro Regional Sur, Grupo interdisciplinario de Estudio y Extensión en productos porcinos
40 horas semanales
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Producción porcina

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

Facultad de Veterinaria - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Colaborador (03/2004 - 12/2004)

,20 horas semanales

Colaboradora honoraria del grupo de extensión de Facultad de Veterinaria UdelaR en la experiencia asociativa de queseros artesanales de Cañada Grande (CALCAGRA), Departamento de San José.

Escalafón: No Docente

Cargo: Interino

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Innovación en las estrategias de selección y desarrollo de productos y procesos de la Cooperativa Agraria Limitada de Cañada Grande (CALCAGRA): una herramienta participativa. (03/2004 - 12/2006)

Proyecto aprobado y financiado por el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP), en el marco de la convocatoria a propuestas para la inserción profesional de jóvenes con formación en ciencias agrarias a partir de propuestas innovadoras en agro-negocios. El objetivo general del proyecto fue el de contribuir al desarrollo socio-económico, organizacional y comercial de la Cooperativa Agraria Limitada de Cañada Grande a través de la incorporación de nuevas alternativas de producción lácteas y con la mejora de las ya existentes gracias a una estrategia de prospección y de formación participativa. Los objetivos específicos: i Mejorar la calidad y procesos de elaboración del queso fundido elaborado actualmente por la cooperativa. ii Desarrollar capacidades para el diagnóstico de la planta procesadora de quesos de la cooperativa en sus aspectos económicos, productivos y comerciales por parte del personal de la planta, la directiva de la cooperativa y sus socios. iii Generar el compromiso necesario entre los involucrados para adoptar y desarrollar los cambios y las mejoras que sean identificadas. iv Exploración prospectiva participativa de las alternativas lácteas más factibles de producir en el corto, mediano y largo plazo de forma cooperativa. v Especificar planes consensuados de producción y comercialización de largo, mediano y corto plazo. vi Capacitar al personal y técnicos de la planta de la cooperativa en cuanto al conocimiento de las técnicas necesarias para elaborar los nuevos productos

20 horas semanales

Facultad de Veterinaria , Grupo de Extensión

Extensión

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo: CORSO, C , TOMMASINO, H , SAPRIZA, D

Áreas de conocimiento:

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

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 10 horas

Carga horaria de investigación: 15 horas
Carga horaria de formación RRHH: 10 horas
Carga horaria de extensión: 5 horas
Carga horaria de gestión: 20 horas

Producción científica/tecnológica

Egresada de la Facultad de Agronomía (UdelaR, 2003), Magíster Scientiae con graduación de honor en Ciencia de Alimentos de la Universidad de Costa Rica (2007). Doctorada en Química de la UdelaR y del programa PEDECIBA- Química (2017) con mención de excelencia académica. Responsable de la creación, desarrollo, implementación y habilitación ante el MEC de la carrera de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ingenierías y Tecnologías (2012). Desde 2012 integra el consejo de la Facultad de Ingenierías y Tecnologías contribuyendo a sus procesos de planificación y departamentalización. En 2015 formula la propuesta para la creación del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA), del I que se encuentra a su cargo desde del 2016. Responsable del programa académico de la Maestría en Tecnología y Gestión de la Industria Alimentaria Maestría (2014).

A través de su trabajo de tesis doctoral Obtención y caracterización de extractos bioactivos de salvado de arroz. Aplicaciones en alimentación y salud. Aportó alternativas para la re-valorizar el salvado de arroz dándole una nueva aplicación innovadora, en la obtención de nuevos ingredientes alimentarios para la formulación de alimentos funcionales que permitan prevenir procesos patológicos que afectan a un gran número de individuos a nivel mundial. Los principales resultados han sido divulgados en congresos arbitrados nacionales e internacionales y se encuentra en plena etapa de publicación en revistas arbitradas.

En su experiencia de maestría en el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA)- UCR de Costa Rica (2005-2007), participo como asistente de investigación en el programa PAVUC (Producing added value from under-utilised tropical fruit crops with high commercial potential) financiado por la Unión Europea en el marco del cual desarrolla su tesis de Maestría: Impacto del Proceso de Microfiltración Tangencial sobre el Valor de la Mora (*Rubus spp*) como Alimento Funcional. El trabajo de tesis fue reconocido con mención de honor por el Sistema de Estudios de Postgrado (SEP) de la UCR. Los resultados obtenidos han sido publicados en revistas arbitradas y difundidos en congresos nacionales e internacionales y aportados a la transferencia tecnológica a empresas locales.

En su rol actual de Directora del Departamento de Ciencia y Tecnología de alimentos impulsa las siguientes líneas de investigación: i- Calidad de carne: valoración nutricional, aptitud tecnológica y desarrollo de productos ii- Desarrollo de nuevos alimentos y/o ingredientes funcionales. Dicha línea se compone de dos sub-líneas: Obtención de ingredientes alimenticios a partir del descarte y/o subproductos de la producción industrial de origen vegetal y la Aplicación de nuevas tecnologías para el procesamiento de alimentos de origen vegetal con el objetivo de preservar sus cualidades funcionales benéficas para la salud, garantizando la inocuidad en el producto obtenido. A la fecha viene consolidando un grupo de investigadores en el área que de alimentos que contribuyen a la formación de RRHH y al desarrollo de investigación aplicada a las necesidades de la industria nacional.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Blueberry by-product used as ingredient in development of functional cookies (Completo, 2018)

PÉREZ, C., TAGLIANI, C., ARCIA, P., COZZANO, S., CURUTCHET A,
Food science and technology international, v.: 24 4, p.:301 - 308, 2018

Palabras clave: functional food Antioxidant fiber Cookies consumer acceptability bioaccessibility
Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: UK

ISSN: 10820132

DOI: [10.1177/1082013217748729](https://doi.org/10.1177/1082013217748729)

<http://journals.sagepub.com/eprint/b5plUURCKBN5YEdQ2jdn/full>

A by-product of blueberry juice industries was used as an ingredient to develop fiber-enriched cookies. The blueberry pomace, once ground and dried, was used as an ingredient in cookie formulation. A control cookie was elaborated as reference. Cookies were analyzed for composition and functional properties. The fiber content obtained in the fiber-enriched cookie allows it to be

labeled as high fiber in the European Union and as a source of fiber in MERCOSUR. The fiber-enriched cookie presented highly increased values on the antioxidant capacity and the polyphenol content when compared against the control cookie. Sensory evaluation was performed. Acceptability of the fiber-enriched cookie reached a value of 5.3 in a nine-point hedonic scale. Further strategies should be necessary in order to achieve an acceptable product. Cookies were subjected to an in vitro digestive process. Results show that the cookies phytochemicals are bioaccessible and potentially bioavailable. Therefore, eating this type of food would represent an increase in the amount of antioxidants ingested and redound to a health benefit. In addition to improving both nutritional and functional properties of cookies, the present development represents an innovative strategy for a more sustainable growth of fruit juice industries.

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™] [latindex](#)

Meat Quality Rabbits Reared with two different Feeding Strategies: With or without fresh Alfalfa ad Libitum (Completo, 2013)

CAPRA, C., MARTÍNEZ, R., FRADILETTI, F., COZZANO, S., REPISO, L., IBÁÑEZ, F.
World Rabbit Science, v.: 21 p.:23 - 32, 2013

Palabras clave: rabbit meat fat composition purines minerals vitamin E

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: España

ISSN: 12575011

<http://riunet.upv.es/handle/10251/27712>

ABSTRACT The aim of this study was to assess the nutritive value of meat of rabbits reared under the two prevailing feeding strategies in Uruguay. One week after weaning 96 purebred Verde line rabbits were randomly distributed between two treatments: (T1) commercial pelleted food ad libitum and (T2) commercial pelleted food ad libitum plus fresh alfalfa ad libitum. Each treatment included twelve cages containing four individuals each (2 males and 2 females). Growth performance characteristics (live weight evolution, food consumption and food/gain ratio) were evaluated. Rabbits were slaughtered when reached a live weight of 2500 g, habitual slaughter weight in Uruguay, and carcass characteristics were evaluated following WRSA harmonized procedures. Samples of meat and dissectible fat were analyzed in order to determine intramuscular fat content at L. lumborum, dissectible fat and intramuscular fat composition, minerals (Zn, Fe, Mg and Na), vitamin E and purines. Sensory evaluations were conducted in order to evaluate the effect of treatments on consumers perception of differences and the existence of attributes determining preferences. Differences between treatments were significant for total food intake (23356 vs. 20930 g/cage, P=0.0007) and food/gain ratio (3.82 vs. 3.41, P=0.0016) for T1 and T2 respectively. No significant differences were found in average daily gain, age at slaughter and carcass characteristics. There were no significant differences in the intramuscular fat content (1.41 g (T1) vs. 1.39 g (T2)/100 g of meat). The fatty acid composition of dissectible and intramuscular fat showed a significant effect of the inclusion of alfalfa in the diet with an important increase of the linolenic acid content (1.82 vs. 3.28 % and 2.29 vs. 5.15 %, P<0.0001, for T1 and T2 at intramuscular and dissectible fat respectively). This also determined a substantial improvement in the n-6/n-3 relationship (8.60 vs. 5.82 and 11.58 vs. 5.64, P<0.0001). There were no significant differences between treatments in terms of vitamin E, iron or zinc content, but there were in terms of magnesium (22.5 vs. 24.4 mg/100 g for T1 and T2, P=0.0211) and sodium (44.1 vs. 48.2 mg/100 g, P=0.0382). The purines content did not show significant differences between treatments either. In the sensory evaluation, panelists significantly perceived differences between treatments with 95 % confidence.

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Efecto de la dieta de cerdos en crecimiento sobre el valor nutritivo y la aptitud tecnológica de la carne y grasa (Completo, 2011)

CAPRA, C., REPISO, L., FRADILETTI, F., MARTÍNEZ, R., COZZANO, S., MÁRQUEZ, R.
INNOTECH, v.: 6 p.:11 - 20, 2011

Palabras clave: Cerdos Composición de la dieta calidad de carne Aptitud tecnológica salames

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Calidad de carne

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Montevideo-Uruguay

ISSN: 16883691

<http://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTECH/article/view/127>

Resumen Se sometieron cerdos con peso medio inicial de 53 kg a tres tratamientos: T1) dieta testigo conteniendo suplementos proteicos de origen vegetal y animal, T2) dieta basada exclusivamente en suplementos proteicos de origen vegetal y T3) dieta testigo restringida al 90 % de la cantidad ofrecida al T1 más libre acceso a pasturas. Se determinaron parámetros de

comportamiento productivo y características de la canal en planta de faena. Se determinaron contenido de grasa intramuscular del Longissimus dorsi, perfil lipídico de la grasa subcutánea e intramuscular, contenido de hierro, zinc, magnesio, sodio y vitamina E. Se determinó también el punto de fusión de la grasa dorsal como indicador de aptitud tecnológica para la elaboración de productos fermentados. Con grasa procedente de cada tratamiento se elaboraron salames que fueron evaluados sensorialmente. En los parámetros de calidad de canal evaluados no hubo diferencias estadísticamente significativas. El acceso a pasturas determinó un incremento en el contenido de ácido linolénico y una mejora de la relación n6/n3 en la grasa subcutánea. No hubo diferencias significativas en el punto de fusión de la grasa. Las muestras de salame resultaron ser distintas, con un nivel de confianza del 95 % para los atributos textura e intención de compra.

[latindex](#)

Phenolic content and antioxidant capacity of tropical highland blackberry (*Rubus adenotrichus* Schltdl.) during three edible maturity stages (Completo, 2010)

ÓSCAR ACOSTA-MONTOYA , COZZANO, S., VAILLANT, F., CHRISTIAN MERTZ , ANA M. PÉREZ , MARCO V. CASTRO

Food Chemistry, v.: 119 4 , p.:1497 - 1501, 2010

Palabras clave: Blackberry Ripening stages Physicochemical properties Antioxidan properties

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: EEUU

ISSN: 03088146

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814609010917>

Abstract Tropical highland blackberry (*Rubus adenotrichus* Schltdl.) is a good source of antioxidants and contains appreciable levels of phenolic compounds, mainly ellagitannins and anthocyanins. This study examined the influence of three ripening stages on phenolic contents. Major anthocyanin pigments increased from 0.20 (red fruit) to 1.34 mg g⁻¹ fresh weight (FW) (fully ripe fruit), whereas ellagitannins and ellagic acid derivatives dropped from 3.8 to 2.2 mg ellagic acid equivalents g⁻¹ (FW). Flavonols also dropped from 5.1 to 2.0 mg quercetin equivalents 100 g⁻¹ (FW). Consequently, values for total phenolic compounds ranged from 5.8 to 5.2 mg gallic acid equivalents g⁻¹ (FW), showing no specific trend. Antioxidant activity (H-ORAC) increased from 38.29 to 64.00 μ mol of Trolox equivalents g⁻¹ (FW) during ripening. When compared with other commercial cultivars, *R. adenotrichus* stands out for high H-ORAC value, although comparatively it possesses low anthocyanin content and average total phenolic content.

[Scopus](#) WEB OF SCIENCE™

NO ARBITRADOS

Valor nutritivo de la carne de conejo producida en Uruguay (Completo, 2013)

CAPRA .C , COZZANO, S., MÁRQUEZ, R., MARTÍNEZ, R., FRADILETTI, F., REPISO, L.

La Industria Cárnica Latinoamericana , 179 , p.:64 - 67, 2013

Palabras clave: perfil lipídico purinas carne conejo alfalfa

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Argentina

ISSN: 03253414

Valor nutritivo de la carne de cerdo (Completo, 2013)

COZZANO, S., REPISO, L., FRADILETTI, F., MARTÍNEZ, R., MÁRQUEZ, R

Revista INIA, 32 , p.:20 - 23, 2013

Palabras clave: perfil lipídico Carne de Cerdo relación n6/n3

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Uruguay

ISSN: 15109011

Valor Nutritivo de la carne de conejo producida en Uruguay (Completo, 2012)

CAPRA .C , COZZANO, S., MARTÍNEZ, R., FRADILETTI, F., REPISO, L., MÁRQUEZ, R

Revista INIA, 2012
Palabras clave: perfil lipídico vitamina E Carne de conejo
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Calidad de carne
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Uruguay
ISSN: 15109011

Desarrollo de tecnología de producción de materia prima y ajuste de procesos de transformación para la valorización de productos cárnicos de la producción familiar uruguaya (Completo, 2011)

CAPRA, C., MARTÍNEZ, R., COZZANO, S., MÁRQUEZ, R., REPISO, L., M.A. GROMPONE, A., RUGGIA, A., GANZÁBAL

C&A - Carnes & Alimentos, p.:5 - 8, 2011
Palabras clave: Cerdos calidad de carne Cordero Conejo
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Calidad de carne
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Montevideo-Uruguay
ISSN: 15103870

Qué más ocultan las proteínas de la leche? (Completo, 2005)

COZZANO, S.

Alimentaria, v.: 84 p.:24 - 24, 2005
Palabras clave: alimentos funcionales Petidos bioactivos Productos lácteos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Costa Rica
ISSN: 03005755

ARTÍCULOS ACEPTADOS

ARBITRADOS

Bagazo de cervecería como ingrediente en el desarrollo de panificados. Impacto del rotulado en la intención de compra y aceptabilidad (Completo, 2018)

COZZANO, S., Arcia, P., Curutchet, A., Rodríguez, S

Innotec (En línea), v.: 16 p.:1 - 7, 2018
Palabras clave: subproducto de cervecería fibra pan etiquetado frontal
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales
Medio de divulgación: Internet
Preprint disponible
Fecha de aceptación: 19/04/2018
ISSN: 16886593
DOI: [10.XXXXXXX](https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22140-9)
<http://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTEK/issue/archive>

LIBROS

Encyclopedia of Food Security and Sustainability (Libro compilado Enciclopedia , 2018)

COZZANO, S., Fernández, A., del Castillo, MD, Medrano, A.
Número de páginas: 9
Edición: ,
Editorial: Elsevier, ITALIA
Tipo de publicación: Investigación
DOI: [10.1016/B978-0-08-100596-5.22140-9](https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22140-9).
Referado
En prensa

Escrito por invitación

Palabras clave: Antioxidant dietary fiber; Healthy foods; Functional foods; Functional food ingredients; Minerals; Novel ingredients; Phytochemicals; Rice bran; Proteins

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 9780081005965

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780081005965221409>

Capítulo: New Functional Ingredients From Agroindustrial By-Products for the Development of Healthy Foods. Reference Module in Food Science

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

EFFECT OF ENRICHED DIETS ON FAT COMPOSITION, SENSORY CHARACTERISTICS AND NUTRITIONAL VALUE OF RABBIT MEAT (2014)

Completo

CAPRA .C , COZZANO, S. , MARTÍNEZ, R. , MÁRQUEZ, R

Evento: Internacional

Descripción: V CONGRESO AMERICANO DE CUNICULTURA

Ciudad: Toluca

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings: V CONGRESO AMERICANO DE CUNICULTURA

Publicación arbitrada

Palabras clave: rabbit,. Diet lipid profile intramuscular fat atherogenicity index thrombogenicity index

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

<https://www.engormix.com/MA-cunicultura/eventos/v-congreso-americanocunicultura-t2081.htm>

Meat Quality of rabbits produced with two different feeding strategies: with or without fresh alfalfa ad libitum (2010)

Completo

COZZANO, S. , CAPRA .C , MÁRQUEZ, R , REPISO, L. , FRADILETTI, F. , IBÁÑEZ, F.

Evento: Internacional

Descripción: 4to Congreso de Cunicultura de las Américas

Ciudad: Córdoba Argentina

Año del evento: 2010

Palabras clave: perfil lipídico vitamina E minerales Carne de conejo purinas

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Effect of fresh alfalfa in the diet of growth performance, carcass characteristics and fat composition (2010)

Completo

CAPRA .C , GROMPONE, M.A. , COZZANO, S. , URRUZOLA, N. , PARDO, M.J. , MARTÍNEZ, R. , REPISO, L.

Evento: Internacional

Descripción: 4to Congreso de Cunicultura de las Américas

Ciudad: Córdoba

Año del evento: 2010

Publicación arbitrada

Palabras clave: nutritive value rabbit

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Producción técnica

PRODUCTOS

Procesamiento industrial de Frutilla, Durazno y Arándanos en Salto, para la elaboración de pasta de frutas (2014)

Proyecto, Otra
COZZANO, S. , TEIXEIRA, J. , BORDENAVE, F, PIZZOLÓN. A.

País: Uruguay
Producto con aplicación productiva o social: agregado de valor a frutas de descarte, beneficiarios productores colonia 18 de julio Salto.
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Se trata de un plan de negocio aprobado y financiado por el MGAP-DIGEGRA en el cuál se tiene por objetivo valorizar la producción salteña de algunas frutas de calidad industria (en principio arándanos, durazno, frutilla), elaborando productos que son insumos en la industria láctea y la de mermeladas, dulces y jaleas. Mediante una alianza estratégica entre la agroindustria Monetta (instalada en la zona desde hace más de 10 años) y la SFR 18 de julio, se pretende dar solución a una problemática de los descartes de fruta, elaborando productos agroindustriales de calidad que permiten valorizar mejor la producción primaria. El objetivo es establecer una cadena de proveeduría y comercialización de pasta de frutas, mediante la transferencia de la tecnología de procesamiento de frutas a la agroindustria de la zona de Colonia 18 de Julio (Salto), y la conformación de una alianza estratégica entre dicha agroindustria y la SFR Colonia 18 de Julio.

Innovación y desarrollo de productos alimenticios a partir del descarte de exportación nacional de arándanos (2007)

Proyecto, Otra
COZZANO, S.
Desarrollo de productos alimenticios en planta piloto del LATU y escalamiento industrial
País: Uruguay
Producto con aplicación productiva o social: Revalorización del descarte de producción de arándanos a través del desarrollo de alimentos.
Institución financiadora: Programa de Competitividad de Conglomerados y Cadenas Productivas (PACC)-DIPRODE-OPP.
Palabras clave: Arandanos deshidratados Toppings para helados Aderezo agridulce para carnes Arándanos Magdalenas d arándanos te de hojas y frutos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de alimentos

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

Claeh (2013 / 2013)

Uruguay
Claeh
Cantidad: Menos de 5
Evaluación técnica de 2 proyectos de inversión en el área de alimentos COMAP para la ANII.

ANII (2009 / 2009)

Uruguay
ANII
Cantidad: Menos de 5
Evaluador Técnico de proyectos I+D para la Agencia Nacional de Innovación e Investigación (ANII).
En el marco de dicho contrato evaluó un proyecto de innovación en el área de alimentos y realizó las recomendaciones pertinentes desde el punto de vista técnico a dicha agencia.

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

8° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2016 / 2017)

Comité programa congreso
Uruguay
Arbitrado

LATU/UCU/UdelaR/AIALU/INIA

Miembro del comité científico que tiene a su cargo la elección del lema, los ejes temáticos y el contacto con expositores invitados. Define el contenido del programa científico en conjunto con los expositores con quienes seleccionan las conferencias. Revisa los resúmenes de trabajos científicos y evalúa la aceptación de acuerdo a las pautas establecidas. Selecciona los trabajos que se presentan en forma oral y otorga los reconocimientos especiales a los trabajos científicos destacados.

Septimo simposio internacional de Innovación en Alimentos+Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2014 / 2015)

Revisiones
Uruguay

LATU UCU UdelaR Aialu INIA

Sexto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de alimentos (2012 / 2013)

Comité programa congreso
Uruguay
Arbitrado

Miembro del comité Científico del Sexto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos organizado por el LATU. Como miembro de éste comité, participé de la elección del lema: "Paradigmas de la ciencia y tecnología de alimentos: una visión de futuro" y de los distintos ejes temáticos de la edición: Tecnologías Emergentes, Sostenibilidad y Bienestar y Salud, así como también de la búsqueda y selección de conferencistas. He sido parte del tribunal de evaluación de más de 70 presentaciones, seleccionado según mérito académico e innovador para ser presentado como posters y/o ponencias.

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

GRADO

Valorisation of blueberry pomace through the formulation of enriched cookies (2017)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Claudia Pérez Camila Tagliani
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: Fibra antioxidante bioaccesibilidad Modelo central compuestosostenibilidad

Areas de conocimiento:

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

El objetivo del trabajo fue revalorizar el descarte de la producción industrial de jugo de arándanos mediante el desarrollo y evaluación de un nuevo ingrediente rico en fibra antioxidante con uso potencial en el desarrollo de alimentos funcionales. El subproducto de la elaboración de jugos de arándanos fue transformado en una harina. Ésta fue utilizada como ingrediente en la elaboración de galletas que pueden ser declaradas fuente de fibra de acuerdo a las reglamentaciones vigentes en el Mercosur (Decreto N° 402/12) y alto contenido de fibra según la Unión Europea (Reglamento EC N°1924/2006). La formulación fue optimizada utilizando un diseño experimental central compuesto teniendo como variables independientes el contenido de fibra (3, 6 y 9 %), la temperatura de horneado (160, 170 y 180°C) y el espesor de la galleta (0.5, 0.75 y 1.0 cm), y como variables de respuesta la capacidad antioxidante (ABTS) y el contenido de polifenoles. Las galletas 9% de fibra, 180 °C de horneado, 0.5 cm de espesor y 9 % fibra , 170 °C de horneado, 0.75 cm de espesor, resultaron ser las que presentaron mayor capacidad antioxidante frente al radical ABTS y contenido de polifenoles, sin diferencias significativas ($p > 0.05$) entre ellas. La prueba de aceptabilidad llevada a cabo concluyó que es necesaria una reformulación para obtener un producto aceptable. La galleta que obtuvo la mejor aceptabilidad fue sometida a un estudio preclínico in vitro de bioaccesibilidad y bioactividad de los compuestos suplementados. Se logró el desarrollo de un nuevo alimento potencialmente funcional rico en antioxidantes y fuente de fibra.

Revalorización del descarte de cáscara de mandarina mediante la obtención de fibra alimentaria. (2017)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Belén Gutierrez
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Fibra antioxidante bioaccesibilidad Carotenoides Flavonoides Fibra insoluble Fibra soluble
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos Funcionales
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales
Esta propuesta busca una estrategia sostenible para la gestión de las cáscaras de cítricos a nivel nacional, innovando en la generación de ingredientes alimentarios para el país, que pueden ser consumidos de forma directa o ser adicionados en la formulación de nuevos alimentos funcionales. Es una Tesis de grado que cuenta con el apoyo de una empresa nacional en el marco de los proyectos CII- ANII

Revalorización de subproductos industriales de café mediante su incorporación en alimentos funcionales (2016)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Josefina Moreno
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Fibra antioxidante bioaccesibilidad Polifenoles Broza
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos Funcionales
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales
Se trata de una tesis de grado, desarrollada en forma conjunta con el CITA-UCR (Costa Rica), que busca revalorizar los residuos generados de la industria del café.

OTRAS

Estudio de antocianinas totales presentes en sorgo (2017)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Mariana Ibañez
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos Funcionales

Estudio del efecto de la transglutaminasa en las propiedades de las proteínas del suero (2016)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado // , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Florencia Brites-Stefania Biscardi
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Elaboración de jugos de arándanos por membranas de filtración tangencial (2016)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Claudia Pèrez Camila Tagliani

País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Alimentos Funcionales

Extracción de Fibra Alimentaria a partir de subproductos de mandarina (2015)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga
/ UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Josefina Moreno
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Alimentos Funcionales

**VALORIZACIÓN DEL DESCARTE DE PRODUCCIÓN DE MANDARINAS SATSUMA A TRAVÉS DEL
DESARROLLO DE UNA CONSERVA DE GAJOS DE MANDARINA EN ALMÍBAR (2014)**

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga
/ UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Gabriela Prieto
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: pelado químico Descarte por raleo
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías
Se trata de una tesis Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos. La investigación se
realizó co-financiada por UCU- Empresa Adano S.A y el desarrollo en la planta piloto del LATU.

**Contenido natural de Ácido Linoléico Conjugado en leche bovina producida sobre pasturas y su conservación en
productos lácteos como alimentos naturalmente funcionales. (2014)**

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga
/ UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Vanessa Brocco
Medio de divulgación: Microfilme
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: perfil lipídico CLA ácido linoléico conjugado leche bovina
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Alimentos Funcionales
Se trata de una tesis Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos.

**Evaluación de la calidad microbiológica y sensorial de ensalada de fruta irradiada por rayos gamma para
inmunodeprimidos (2014)**

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga
/ UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Cecilia Schettino
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: vitamina C irradiación Calidad microbiológica
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nuevas
tecnologías
Se trata de una tesis de Postgrado (Especialización en Tecnología de Alimentos) que cuenta con la
financiación de UCU-LATU cuyas pruebas han sido llevado a cabo en la planta de Irradiación del
LATU.

**Impacto de la irradiación gamma sobre el contenido de micotoxinas Deoxivalenol (DON) de Fusarium en el
grano y la harina de trigo y sus consecuencias sobre la calidad panadera (2014)**

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Joao Martins
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: irradiación TRIGO Fusarium Micotoxina DON Deoxinivalenol Calidad Panadera
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / nuevas tecnologías
Se trata de una tesis Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos. La investigación se realizó co-financiada por la UCU- LATU. Las pruebas se realizaron en la planta de irradiación de alimentos del LATU y el nivel de micotoxinas determinado en el Laboratorio de bromatología de la IMM.

Aprovechamiento Industrial de Subproductos de la molienda de arroz: Diseño y desarrollo de croquetas pre-fritas y congeladas aptas para celíacos (2013)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Ximena Arancio; Guillermina Traibel
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: salvado de arroz Arroz Almidón modificado Alimento para celíacos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales
Se trata de una tesis de Postgrado (Especialización en Tecnología de Alimentos). La investigación se realizó financiada por UCU con apoyo de SAMAN S.A el desarrollo se llevó a cabo en los laboratorios de la UCU.

Revalorización del descarte por raleo de mandarina Satsuma: desarrollo de gajos en almibar (2013)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Rosana Viera
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Raleo Satsuma Etiquetado nutricional
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Revalorización de descartes de producción
Se trata de una tesis de Postgrado (Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos) La investigación se realizó co-financiada por UCU- Empresa Adano S.A y el desarrollo en la planta piloto del LATU.

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Aprovechamiento de los subproductos de la industria cervecera para el desarrollo de alimentos funcionales (2017)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Programa: Maestría en Tecnología y Gestión de la Industria Alimentaria
Tipo de orientación: Asesor/Orientador
Nombre del orientado: Santiago Rodríguez
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos Funcionales

Obtención de galletas ricas en fibra a partir de harinas de obtenida del residuo de producción de jugo de arándanos (2016)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Programa: Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Adriana Matto
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Web: [Especialización en tecnología de alimentos](#)
Palabras Clave: Capacidad Antioxidantes fibra
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales

GRADO

Innovación en el desarrollo de ingredientes alimentarios a partir de subproductos de la industria de manzana (2017)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Julieta Trias
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos Funcionales

btención de nuevos ingredientes bioactivos a partir de salvado de arroz mediante técnicas de extracción ecosostenibles (2017)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Stefania Biscardi-Florencia Brites
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos Funcionales

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Becas de Apoyo Doctorados Estancia en el CIAL-UAM-MADRID (2013)

(Nacional)
UCU
Programa de Apoyo a la Especialización Docente / 6ª. edición / Categoría: Concurso de Becas de Apoyo a Maestrías y Doctorados Ref.: SAAI/Prof/04.2013 Apoyo de 3.000 (tres mil) dólares americanos para una estadía en la Universidad Autónoma de Madrid en el marco del programa de Doctorado en curso. Se trató de una estancia de 1 mes de duración (160 hs) trabajando en el CIAL (Instituto de Investigación en Ciencia de Alimentos). CSIC-UAM. Madrid España. Durante dicha estancia se concluyó parte de los análisis de los extractos del salvado de arroz referentes a su capacidad antioxidante.

Beca PEDECIBA Química (2013)

(Nacional)
PEDECIBA

Graduación de honor del Sistema de Estudios de Postgrado de la Universidad de Costa Rica (UCR). (2007)

(Nacional)
SEP-UCR

Título que otorga el Sistema de Estudio de Postgrado de la Universidad de Costa Rica a los estudiantes con promedio ponderado de calificaciones de excelencia.

Mención de honor en el trabajo final de tesis para la obtención del grado de Master of Science (2007)

(Nacional)
SEP-UCR

Se trata de un título adicional que distingue la excelencia del trabajo final de investigación para la obtención del título de Master of Science expedido por el Sistema de Estudios de Postgrado de la Universidad de Costa Rica: Impacto del proceso de Microfiltración Tangencial sobre el valor de la mora (*Rubus spp*) como alimento funcional:

Tercer premio en el concurso: Inserción Profesional de Jóvenes con formación en las Ciencias Agrarias a partir de propuestas innovadoras en agronegocios (2004)

(Nacional)
MGAP

El premio consistió en apoyo económico para la puesta en marcha del proyecto propuesto: "Innovación en las estrategias de selección y desarrollo de productos y procesos de la Cooperativa Agraria Limitada de Cañada Grande: una herramienta participativa".

PRESENTACIONES EN EVENTOS

Innova 8vo Simposio Internacional de innovación y desarrollo de Alimentos (2017)

Simposio

"REVALORIZACIÓN DEL RESIDUO INDUSTRIAL DE LA ELABORACIÓN DE JUGO DE ARÁNDANOS MEDIANTE EL DESARROLLO DE UN NUEVO INGREDIENTE BIOACTIVO"

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: Latu-Latitud

Áreas de conocimiento:

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

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

Congreso

VALORIZACIÓN DEL SALVADO DE ARROZ A TRAVÉS DE SU CONVERSIÓN EN NUEVOS INGREDIENTES ALIMENTARIOS PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES

Chile

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: El Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G. (IChIA, A.G.) en conjunto con el Departamento de Ingeniería Química y Ambiental de la Universidad Técnica Federico Santa María

Áreas de conocimiento:

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

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

Congreso

ESTUDIO DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIGLICANTE DE EXTRACTOS DE ACHYROCLINE SATUREOIDES (MARCELA) COMO POTENCIALES INGREDIENTES FUNCIONALES

Chile

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G. (IChIA, A.G.) en conjunto con el Departamento de Ingeniería Química y Ambiental de la Universidad Técnica Federico Santa María

Áreas de conocimiento:

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

2º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2016)

Congreso

Revalorización del salvado de arroz a través de la obtención de extractos bioactivos y fibra antioxidante como ingrediente para la elaboración de galletas fuente de fibra

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 16

Nombre de la institución promotora: AIALU

Palabras Clave: Fibra antioxidante bioaccesibilidad Alimentos funcionales Bioactividad

Áreas de conocimiento:

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

2º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2016)

Congreso

REVALORIZACIÓN DEL DESCARTE DE PRODUCCIÓN DE JUGO DE ARÁNDANOS A TRAVÉS DE LA OBTENCIÓN DE FIBRA ANTIOXIDANTE COMO INGREDIENTE PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS FUENTE FIBRA.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 16

Nombre de la institución promotora: AIALU

Áreas de conocimiento:

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

Cuarto encuentro Nacional de Química (2015)

Encuentro

Extractos antioxidantes de salvado de arroz con usos potenciales en alimentación y salud

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA-QUÍMICA

Cuarto encuentro de Química (2015)

Encuentro

Liberación de péptidos antioxidantes y antihipertensivos a través de hidrólisis enzimática de proteínas del suero

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA_QUÍMICA

VI Congreso Iberoamericano de Nutrición, VI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Nutricionistas y Dietistas; V Congreso Uruguayo de alimentación y Nutrición (2015)

Congreso

Panelista en la mesa redonda: "Compuestos bioactivos en las frutas y hortalizas"

Uruguay

Tipo de participación: Panelista

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: AUDYN CONFELANDYD AIBAN

INNOVA-CIBIA (2015)

Congreso

DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL SIMULADA DE HIDROLIZADOS ANTIOXIDANTES DE ALFA-LACTOALBÚMINA

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: LATU

Foodinnova (2014)

Congreso

IMPACTO DE LA IRRADIACIÓN GAMMA SOBRE EL CONTENIDO DE MICOTOXINAS DEOXINIVALENOL (DON) DE FUSARIUM EN GRANO Y EN HARINA DE TRIGO: CONSECUENCIAS SOBRE LA CALIDAD PANADERA.

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Palabras Clave: irradiación DON calidad panaria

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / nuevas tecnologías

IMPACTO DE LA IRRADIACIÓN GAMMA SOBRE EL CONTENIDO DE MICOTOXINAS DEOXINIVALENOL (DON) DE FUSARIUM EN GRANO Y EN HARINA DE TRIGO: CONSECUENCIAS SOBRE LA CALIDAD PANADERA. Daniela Nardo¹; Leonardo Sallé¹; Sonia

Cozzano¹ (scozzano@ucu.edu.uy) ; Analia Martínez² Aníbal V Abreu² ; Alejandra Soria² ¹ Facultad de Ingeniería y Tecnologías -Ingeniería de Alimentos Universidad Católica del Uruguay (UCUDAL). Montevideo, Uruguay. ² Unidad de Irradiación Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) Comité Nacional de Irradiación. Montevideo, Uruguay.

Foodinnova (2014)

Congreso

Estudio de la hidrólisis del suero lácteo por HPLC como fuente de hidrolizados antioxidantes utilizando metodología de superficie de respuesta.

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER) (Argentina), la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) (España) y el Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (España)

Palabras Clave: antioxidantes suero lácteo

Áreas de conocimiento:

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

Autores: FERNANDEZ, A.(1)*, COZZANO, S. (2); MEDRANO, A. (1) ¹ Departamento de Ciencia y Tecnología de los alimentos, Facultad de Química, Udelar. ² Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Universidad Católica del Uruguay (UCU). Las proteínas del suero lácteo son subproductos de gran abundancia en la industria quesera con un alto valor nutricional, tecnofuncional y biológico. Las proteínas β -Lactoglobulina y α -Lactoalbúmina son los principales componentes proteicos del lactosuero (Smithers, 2008; Tavares et al., 2012). La hidrólisis enzimática de las mismas provee de propiedades antioxidantes. La formación excesiva de radicales libres produce el llamado estrés oxidativo, que involucra el daño oxidativo en macromoléculas, como el ADN, proteínas, carbohidratos y lípidos, lo que conlleva a enfermedades cardiovasculares, diabetes, cáncer, etc. Las proteínas del lactosuero aumentan la producción celular de la enzima glutatión que evita el daño oxidativo celular. El objetivo de este trabajo es el estudio por HPLC de los hidrolizados de α -lactoalbúmina obtenidos bajo distintas condiciones según el método de superficie de respuesta, relacionando el avance de la hidrólisis con la actividad antioxidante.

XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2014)

Congreso

Obtención y evaluación de la capacidad antioxidante de salvado de arroz con usos potenciales en alimentación y salud

Costa Rica

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 16

Nombre de la institución promotora: CITA-UCR y la ASCOTA

Palabras Clave: salvado de arroz antioxidantes

El Salvado de Arroz (SA) es un subproducto abundante del procesado del arroz cuyo reciclado es de gran interés industrial. El objetivo del trabajo fue optimizar las condiciones de extracción de antioxidantes del SA. La materia prima utilizada para la obtención de los extractos consistió en SA crudo siendo su composición 16,0±0,6% lípidos, 10,3±0,1% proteínas, 10,1±0,2% humedad y 9,5±0,2% cenizas. Las condiciones de extracción se seleccionaron por aplicación de un diseño experimental central compuesto (CCD) evaluándose tres variables independientes a tres niveles: % de etanol de la solución extractora (X1, 70, 35, 0 %), temperatura de extracción (X2, 20, 35 y 50°C)

y tiempo de extracción (X3, 30, 105 y 180 minutos). La variable respuesta fue la capacidad antioxidante. Conjuntamente se evaluó la utilidad de la extracción asistida con enzimas (EAE) utilizando carbohidrasas comerciales (Celluclast® DSC). El SA fue digerido usando 20 µl Celluclast® DSC/g de muestra a 50°C durante 1h. Muestras pre-digeridas y sin digerir (control de proceso) se sometieron a las condiciones de extracción descritas anteriormente. Los extractos se liofilizaron y se determinó contenido de proteínas (Lowry-Bio-Rad DC Protein Assay), polifenoles totales (Folin Ciocalteu, Slinkard & Singleton, 1977) y la capacidad antioxidante total de los extractos en polvo por el método QUENCHER (ABTS directo) según Gökmen, et. al. (2009). Tras el análisis estadístico de los resultados, se seleccionaron las muestras con mayor capacidad antioxidante para ampliar su caracterización, fraccionándolas por ultrafiltración (3000 Da) y evaluándose capacidad antioxidante (ABTS), contenido de polifenoles, proteínas y orizanol (Zullaikah, S. et. al., 2009). Los resultados indican que todos los extractos obtenidos presentan capacidad antioxidante, siendo significativamente mayor ($\alpha \leq 0,05$) en las muestras obtenidas por EAE respecto a los controles. La excepción se presentó con la muestra obtenida utilizando 0% etanol, 20°C por 30 min la cual presentó la mayor capacidad antioxidante (73,67mg trolox/g de muestra) no difiriendo significativamente ($\alpha \leq 0,05$) a los mejores resultados obtenidos con las EAE empleando como condiciones de extracción 35% etanol, T°C ≤ 35 y t (min) ≤ 105). La extracción con agua tiene como ventaja el no empleo de solventes orgánicos y tratamiento enzimático que eleva el coste de producción. La muestra extraída con agua presentó igual contenido en proteína, ($\alpha \leq 0,05$) y menor contenido de polifenoles y orizanol ($\alpha \leq 0,05$) que las muestras obtenidas por EAE con iguales propiedades antioxidantes. Los resultados sugieren que por extracción con etanol se obtienen principalmente compuestos fenólicos. El análisis de las fracciones del extracto acuoso sugiere que bajo estas condiciones experimentales se extraen tanto proteínas antioxidantes como compuestos fenólicos con capacidad antioxidante. En conclusión, en las condiciones ensayadas pueden obtenerse extractos ricos en antioxidantes con distinta composición y con potencial para ser utilizados como ingredientes para desarrollo de alimentos funcionales y/o nutracéuticos como una estrategia innovadora y ecosostenible para revalorizar el SA.

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

Simposio

OBTENCIÓN Y EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS DE SALVADO DE ARROZ CON USOS POTENCIALES EN ALIMENTACIÓN Y SALUD

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: LATU

XVI Congreso Latinoamericano de Nutrición (2012)

Congreso

Potencial Nutricional de las carnes de cerdo y conejo: modificación del perfil lipídico por efecto de diferentes estrategias de alimentación

Cuba

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: Alimento funcional perfil lipídico Carne de conejo Carne de Cerdo Contenido de grasa

Áreas de conocimiento:

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

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

Congreso

Rabbit meat as a functional food: meat quality produced with and without fresh alfalfa ad libitum

Brasil

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: rabbit meat functional food meat quality

Áreas de conocimiento:

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

INNOVA (2011)

Congreso

Carne de conejo como alimento funcional: calidad de carne producida con y sin alfalfa fresca a voluntad.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: Alimento funcional perfil lipídico Carne de conejo

Áreas de conocimiento:

Jornda Anual de cunicultura - INIA (2011)

Otra

Carne de conejo como alimento funcional

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Palabras Clave: Alimento funcional perfil lipídico Carne de conejo

Areas de conocimiento:

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

Funcionales

Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. (INNOVA): Alimentos para el bienestar. (2009)

Simposio

Impacto del proceso de Microfiltración Tangencial sobre los compuestos antioxidantes en jugos de fruta.

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Palabras Clave: Microfiltración tangencial Capacidad Antioxidante Antioxidants Flavonoides jugos de fruta

Areas de conocimiento:

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

Funcionales

Congreso Nacional y el 3° Panamericano sobre promoción del consumo de frutas y hortalizas (2007)

Congreso

Evolución del potencial nutricional de la mora (Rubus adenotrichus) cultivada en Costa Rica y sus propiedades como Alimento Funcional a diferentes estados de madurez

Uruguay

Tipo de participación:

Palabras Clave: pared celular Capacidad Antioxidante Compuestos antioxidantes Escala de madurez

Areas de conocimiento:

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

Funcionales

11° Congreso Nacional y el 3° Panamericano sobre promoción del consumo de frutas y hortalizas (2007)

Congreso

Impacto del Proceso de Microfiltración Tangencial sobre el Valor de la Mora (Rubus spp) como Alimento Funcional

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: Mora Rubus spp Microfiltración tangencial Antioxidantes flavonoides Capacidad Antioxidante

Areas de conocimiento:

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

Funcionales

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

Simposio

Impacto del Proceso de Microfiltración Tangencial sobre el Valor de la Mora (Rubus spp) como Alimento Funcional.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: Microfiltración tangencial Antioxidantes flavonoides Mora (Rubus Spp) Capacidad Antioxidante

Areas de conocimiento:

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

Funcionales

Seminario en Ciencia de Alimentos. UCR (2006)

Seminario

Análisis del proceso de producción y absorción de los péptidos bioactivos benéficos para la salud derivados de la ingesta de productos lácteos.

Costa Rica

Tipo de participación: Expositor oral

Palabras Clave: lácteos péptidos bioactivos Alimentos funcionles

Areas de conocimiento:

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

Funcionales

INNOVA-CIBIA

Congreso

OBTENCIÓN DE EXTRACTOS ANTIOXIDANTES DE SALVADO DE ARROZ PARA SU APLICACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y SALUD

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: LATU

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Reingeniería de la Planta de Industrialización de carne Porcina CO.LA.SE (2014)

Candidato: Juan Carlos Fernández, Rodrigo Morales, Gastón Soler

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

TESSORE, MARTINEZ, M

ingeniería Industrial / Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay

Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Aumento de la capacidad productiva en Frigoríficos de conejos (2014)

Candidato: Andrés Garbarino, Mauro Arioli, Sergio Curutchet

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

TESSORE, MARTINEZ, M

Ingeniería de Alimentos / Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay

Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Estudio de la actividad proteolítica producida por bacterias presentes en leche cruda en refrigeración (2014)

Candidato: Inés Infante

Tipo Jurado: Trabajos de especialización

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga

/ UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Desarrollo de un alimento complementario completo para niños de 6 a 24 meses que provea la dosis dietética diaria de hierro y zinc (2014)

Candidato: Carina Quijano

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

NIN, J., CERRUTTI, F.

Maestría en Nutrición / Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay

Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Psicología / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Estudio de Factibilidad de la instalación de una planta de alimentos Kosher (2013)

Candidato: Sebastián Paz, Fernando González

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

PONBO, F.

Maestría en Dirección de Empresas / Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del

Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ciencias Empresariales / Uruguay

País: Uruguay

Información adicional

"En el marco del proyecto financiado PNUD-AUCI-AMECXID "Desarrollo de capacidades en ciencias de la carne y caracterización del valor nutritivo de las carnes comercializadas en México y Uruguay" en el que he sido Responsable por Uruguay del proyecto hemos organizado 3 jornadas de divulgación de los resultados:"

"1-UCU dirigido a Médicos y Nutricionistas (11 de mayo 2017 sala Bauzá-sede central UCU) Nota de Prensa jornada difusión Universidad Católica del Uruguay: (<http://ucu.edu.uy/es/pollo-y-cerdo-saludables>) "

"2-INAC dirigido a empresas productoras de carne de cerdo y pollo (9 de mayo, sede de INAC-central Rincón 545) Rural del Prado, público en general (8 de setiembre en el stand del MGAP de la Expo Prado 2017)."

"Notas de presa de exposición rural del Prado:

(<http://www.inac.gub.uy/innovaportal/v/15152/17/innova.front/se-presento-el-estudio-sobre-valor-nutritivo-de-las-carnes-de-pollo-y-cerdo-en-expo-prado>)3-Jornadas Abiertas organizada por el

Departamento de Alimentos y el Centro de Posgrado de la Escuela de Nutrición de la UdelaR. El ciclo denominado Carnes en el Uruguay: una puesta a punto. En este marco, se presentaron las siguientes charlas: Composición nutricional de la carne de cerdo: resultados de un estudio exploratorio.(30 de agosto de 17 a 19 horas en la Escuela de Nutrición, Hospital de Clínicas).Calidad de la carne de ave en el Uruguay: conceptos básicos, particularidades y mitos (6 de setiembre de 17 a 19 horas en la Escuela de Nutrición, Hospital de Clínicas)"

Indicadores de producción

| | |
|--|-----------|
| PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA | 14 |
| Artículos publicados en revistas científicas | 9 |
| Completo | 9 |
| Artículos aceptados para publicación en revistas científicas | 1 |
| Completo | 1 |
| Trabajos en eventos | 3 |
| Libros y Capítulos | 1 |
| Libro publicado | 1 |
| PRODUCCIÓN TÉCNICA | 2 |
| Productos tecnológicos | 2 |
| EVALUACIONES | 5 |
| Evaluación de proyectos | 2 |
| Evaluación de eventos | 3 |
| FORMACIÓN RRHH | 17 |
| Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas | 13 |
| Otras tutorías/orientaciones | 10 |
| Tesis/Monografía de grado | 3 |
| Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha | 4 |
| Tesis/Monografía de grado | 2 |
| Tesis de maestría | 2 |
| | |
| | |