



MARIANA RODRÍGUEZ
ARZUAGA

Ing. Alim.

marodrig@latitud.org.uy
www.latitud.org.uy

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 02/06/2020
Última actualización: 25/05/2020

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Laboratorio Tecnológico del Uruguay/ Fundación Latitud / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Fundación Latitud / Sector Gobierno/Público

Dirección: Av. Italia 6201 / 11500 / Montevideo , Montevideo , Uruguay

Teléfono: (598) 26013724 / 2166

Correo electrónico/Sitio Web: marodrig@latitud.org.uy www.latitud.org.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

MAESTRÍA

Maestría en Ciencia y Tecnología del Alimentos (2011 - 2015)

Universidad Nacional del Litoral , Argentina

Título de la disertación/tesis/defensa: Estudio de la aplicación de tratamientos térmicos suaves y antioxidantes de origen natural a manzanas frescas cortadas

Tutor/es: Andrea Marcela Piagentini

Obtención del título: 2015

Palabras Clave: manzanas cuarta gama mínimamente procesados yerba mate

Áreas de conocimiento:

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

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

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

GRADO

Ingeniería de Alimentos (2004 - 2010)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Diseño de una planta de elaboración de cereales para desayuno

Tutor/es: César Michelotti y Juan José León

Obtención del título: 2010

Palabras Clave: Ingeniería Alimentos

Áreas de conocimiento:

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

EN MARCHA

DOCTORADO

Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas, Área Ciencias Biológicas. (2017)

Universidad Nacional de La Plata, Facultad de Ciencias Exactas ,Argentina

Título de la disertación/tesis/defensa: Fórmulas lácteas en polvo con prebióticos: efecto de la composición y el procesamiento sobre las propiedades tecnológicas y funcionales.

Tutor/es: Dra. María Cristina Añón y Dra. Analía Abraham

Palabras Clave: lácteos fórmulas infantiles prebióticos desnaturalización de proteínas secado spray

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fórmulas infantiles

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

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Reología: parámetros de caracterización (01/2017 - 01/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional de Entre Ríos , Argentina

45 horas

Palabras Clave: Reología

Áreas de conocimiento:

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

Últimos avances en alimentación funcional y su relación con la salud humana. Desarrollo y aplicación en la industria alimentaria. (01/2017 - 01/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Centro de Formación de la Cooperación Española , Bolivia

28 horas

Palabras Clave: Alimentos funcionales

Áreas de conocimiento:

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

Técnicas para presentaciones orales efectivas (01/2016 - 01/2016)

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

Palabras Clave: Presentaciones orales

Áreas de conocimiento:

Humanidades / Otras Humanidades / Otras Humanidades /

Curso práctico de HPLC. (01/2013 - 01/2013)

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

32 horas

Palabras Clave: HPLC

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / HPLC

Antioxidantes naturales en alimentos. Aspectos tecnológicos y toxicológicos (01/2012 - 01/2012)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional de La Plata , Argentina

70 horas

Palabras Clave: antioxidantes

Áreas de conocimiento:

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

Estadística Aplicada (01/2011 - 01/2011)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional del Litoral , Argentina

90 horas

Palabras Clave: Estadística

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Matemáticas / Estadística y Probabilidad /

Microbiología de Alimentos (01/2011 - 01/2011)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional del Litoral , Argentina

90 horas

Palabras Clave: microbiología

Áreas de conocimiento:

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

Química y Tecnología de Productos Lácteos (01/2011 - 01/2011)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional del Litoral , Argentina

90 horas

Palabras Clave: lácteos

Áreas de conocimiento:

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

Procesos de conservación de alimentos (01/2011 - 01/2011)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional del Litoral , Argentina

90 horas

Palabras Clave: Secado Esterilización Refrigeración

Áreas de conocimiento:

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

Tecnología Postcosecha de Frutas y Hortalizas. Vegetales Mínimamente Procesados. (01/2011 - 01/2011)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional del Litoral , Argentina

90 horas

Palabras Clave: mínimamente procesados

Áreas de conocimiento:

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

Química de Alimentos (01/2011 - 01/2011)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional del Litoral , Argentina

120 horas

Palabras Clave: Química de alimentos

Áreas de conocimiento:

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

Evaluación de la incertidumbre de las mediciones (01/2010 - 01/2010)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

20 horas

Palabras Clave: Incertidumbre

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Estimación de incertidumbre.

Métodos para medir la aceptabilidad del consumidor: últimos avances (01/2009 - 01/2009)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

6 horas

Palabras Clave: consumidores sensorial

Áreas de conocimiento:

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

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

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

25 horas

Palabras Clave: Textura

Áreas de conocimiento:

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

Impacto ambiental y tratamiento de efluentes (01/2008 - 01/2008)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Sociedades Científico-Tecnológicas /

Sociedades Científico-Tecnológicas / Asociación Uruguaya de Ciencia y Tecnología de animales de laboratorio, Uruguay

9 horas

Palabras Clave: Efluentes

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Tratamiento de efluentes

Análisis de los peligros y puntos críticos de control en las empresas alimentarias (HACCP) (01/2007 - 01/2007)

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas, Uruguay

27 horas

Palabras Clave: HACCP

Areas de conocimiento:

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

Conservación de frutas y hortalizas mediante la aplicación de nuevas tecnologías (01/2007 - 01/2007)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay

8 horas

Palabras Clave: Frutas y hortalizas

Areas de conocimiento:

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

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

9na edición del Simposio de Innovación y Desarrollo de Alimentos. INNOVA. (2019)

Tipo: Simposio

Areas de conocimiento:

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

Dairy Research Conference (2019)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Danish Research Foundation; Danish Society of Dairy Technology; Association of MSc in Dairy Science and Technology; Association of Dairy Managers and Specialists; Danish Agriculture and Food Council, Dinamarca

Areas de conocimiento:

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

11th NIZO Dairy Conference (2019)

Tipo: Congreso

Areas de conocimiento:

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

Reducción de azúcares en alimentos: de la evidencia a la acción. Actualización regulatoria y tecnológica. (2018)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA), Argentina

Palabras Clave: Reducción azúcares

Areas de conocimiento:

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

32nd EFFoST International Conference (2018)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), Francia

Palabras Clave: food process functionality reformulation consumer

Areas de conocimiento:

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

Software para la Gestión de Proyectos (2017)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Projects - Engineering & Consulting, Uruguay

Palabras Clave: Gestión de proyectos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Software de Gestión de Proyectos

Octavo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) (2017)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU-Latitud, Uruguay

Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) (2015)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: (LATU), Uruguay

Palabras Clave: alimentos innovación

Áreas de conocimiento:

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

Taller de Defensa Alimentaria (2014)

Tipo: Taller

Institución organizadora: MGAP, USDA y FBI., Argentina

Palabras Clave: alimentos exportación defensa

VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate y II Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud (2014)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Grupo Interdisciplinario de Yerba Mate y Salud, Uruguay

Palabras Clave: yerba mate

Áreas de conocimiento:

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

XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2013)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA), Argentina

Palabras Clave: alimentos

Áreas de conocimiento:

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

Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. INNOVA. (2013)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Palabras Clave: alimentos

Áreas de conocimiento:

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

Alimentos funcionales y compuestos bioactivos (2012)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Ingeniería Química-Universidad Nacional del Litoral, Argentina

Palabras Clave: Alimentos funcionales bioactivos

Áreas de conocimiento:

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

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

IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de Alimentos (2012)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad Nacional de Córdoba y Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba, Argentina

Palabras Clave: alimentos

Áreas de conocimiento:

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

XX Jornadas de Jóvenes Investigadores de las Universidades del Grupo Montevideo (2012)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad Federal de Paraná, Brasil

Áreas de conocimiento:

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

VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. (2012)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha (AITEP), Argentina

Palabras Clave: postcosecha

Áreas de conocimiento:

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

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

Primer Seminario de Aptitud Industrial: el Trigo en la Alimentación (2008)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Palabras Clave: trigo

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

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Palabras Clave: alimentos

Áreas de conocimiento:

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

OTRAS INSTANCIAS

Estancia de investigación (siete meses) en Department of Food Science, University of Copenhagen. Supervisora: Prof. Lilia Ahrné (2019)

Dinamarca

Palabras Clave: fórmulas infantiles wet-mix secado spray desnaturalización de proteínas

Áreas de conocimiento:

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

Estancia de investigación en Food Science Department, University of Arkansas. Supervisor: Dr. Han-Seok Seo. (2014)

Estados Unidos

Palabras Clave: arroz evaluación sensorial grado de molienda

Áreas de conocimiento:

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

Idiomas

Inglés

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

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Frutas y hortalizas

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos mínimamente procesados

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /Lácteos

Actuación profesional

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ARGENTINA

Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de la Plata /
Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos
(CIDCA)

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (11/2017 - a la fecha)

Estudiante de doctorado ,30 horas semanales

Desde 2017 soy alumna de doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata. Viajo regularmente a La Plata, a reunirme con mis directoras (Dra. María Cristina Añón y Dra. Analía Abraham) y a realizar actividades de mi tesis en el laboratorio, en el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA).

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Fórmulas lácteas en polvo con prebióticos: efecto de la composición y el procesamiento sobre las propiedades tecnológicas y funcionales (11/2017 - a la fecha)

Tesis de Doctorado dirigida por la Dra. María Cristina Añón y la Dra. Analía G. Abraham.

30 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Mariana RODRÍGUEZ ARZUAGA

Palabras clave: fórmulas infantiles desnaturalización proteínas pasteurización homogeneización secado spray polvos emulsión wet-mix

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Fundación Latitud

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2017 - a la fecha) Trabajo relevante

Investigadora ,40 horas semanales / Dedicación total

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Procesos lácteos (01/2017 - a la fecha)

Me desempeño como investigadora en el área de procesamiento de lácteos. Específicamente llevo a cabo proyectos vinculados a la producción de fórmulas infantiles, participo del proyecto Red Tecnológica de Lácteos cofinanciado por ANII y trabajo en proyectos para clientes particulares.

40 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Mariana RODRÍGUEZ ARZUAGA

Áreas de conocimiento:

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

Grupo Composición y Producto del Proyecto Red Tecnológica Sectorial de Lácteos (07/2018 - a la fecha)

En el marco de la Red Tecnológica Sectorial de Lácteos y dentro del proyecto: "¿Cuánto cuesta y cuánto paga el control del ambiente productivo en ambientes comerciales de producción de leche? Análisis a lo largo de la cadena de valor", integro el equipo de Latitud que participa en el grupo

"Composición y producto". Dentro de los objetivos específicos de esta línea está: estudiar el efecto del nivel de control del ambiente productivo y del sistema de alimentación sobre la elaboración de productos lácteos a escala piloto, evaluando las diferencias en los parámetros nutricionales, funcionales y el rendimiento en los principales productos lácteos de exportación.

5 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Mariana RODRÍGUEZ ARZUAGA

Áreas de conocimiento:

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

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - DINAMARCA

Universidad de Copenhague / Department of Food Science, Faculty of Science

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (10/2018 - 05/2019) Trabajo relevante

Estudiante de doctorado invitada ,40 horas semanales

Realicé una estancia doctoral de siete meses, supervisada por la Prof. Lilia Ahrné. Mantengo vínculo con la institución hasta el presente, a través de trabajo en conjunto (artículos en proceso) y diseño de posibles futuras colaboraciones, por lo que volví al instituto en octubre de 2019.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Impact of processing conditions on the physicochemical, functional and nutritional properties of powdered infant formulae (10/2018 - 05/2019)

Línea de investigación llevada a cabo durante mi estancia en la Universidad de Copenhague, supervisada por la Prof. Lilia Ahrné, en el marco de mi tesis de Doctorado.

40 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Mariana RODRÍGUEZ ARZUAGA

Palabras clave: fórmulas infantiles wet-mix secado spray polvos emulsión pasteurización homogeneización desnaturalización proteínas

Áreas de conocimiento:

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

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (12/2013 - 12/2016)

Analista II ,40 horas semanales / Dedicación total

Funcionario/Empleado (06/2008 - 12/2016) Trabajo relevante

Analista II ,40 horas semanales / Dedicación total

Departamento de Análisis de Productos Agropecuarios. Actividades: análisis de alimentos, mantenimiento de sistema de calidad, evaluación sensorial

Funcionario/Empleado (09/2009 - 12/2013)

Analista I ,40 horas semanales / Dedicación total

Otro (03/2011 - 12/2012)

Analista I ,40 horas semanales / Dedicación total

Durante esos dos años, seguía siendo funcionaria del LATU, pero estuve en Santa Fe (Argentina) realizando mi Maestría.

Otro (06/2008 - 06/2009)

Pasante ,30 horas semanales

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Transglutaminase induced cross-linking of whey proteins (07/2016 - 02/2017)

Es un trabajo de investigación para una empresa privada, que consiste en evaluar el efecto de la enzima transglutaminasa en las proteínas del suero de la leche, lo que podría tener un efecto positivo sobre sus propiedades funcionales en productos finales o durante el procesamiento del suero, así como sobre el rendimiento de productos derivados del suero lácteo.

Aplicada

5 horas semanales

Gerencia de Investigación, Desarrollo e Innovación (LATU) , Integrante del equipo

Equipo: ARCIA, PATRICIA

Palabras clave: lácteos suero transglutaminasa

Áreas de conocimiento:

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

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

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

Programa Arroz (10/2014 - 09/2016)

Participé del programa como líder del panel de Evaluación Sensorial de Arroz. Mi participación consistió en seleccionar, entrenar y mantener entrenado al Panel Sensorial del LATU, lo que involucró una estadía de un mes en el Departamento de Food Science de la Universidad de Arkansas. También fui encargada de todo lo relativo a la definición de la preparación y análisis de las muestras, análisis de datos y presentación de resultados a los involucrados.

Aplicada

15 horas semanales

Departamento de Análisis de Productos Agropecuarios (LATU) , Integrante del equipo

Equipo:

Palabras clave: arroz evaluación sensorial

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Programa Arroz (10/2014 - 09/2016)

Es un programa de investigación de arroz, que involucra varios proyectos relacionados a: calidad molinera, secado, calidad culinaria y sensorial. Participé liderando el panel sensorial de arroz (selección, entrenamiento y mantenimiento del panel), evaluando métodos de cocción y formas de presentación de muestras, analizando datos y presentando resultados a la industria.

15 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay, Otra

Equipo:

Áreas de conocimiento:

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

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

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ARGENTINA

Universidad Nacional del Litoral / Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA), Facultad de Ingeniería Química

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (03/2011 - 08/2015)

,40 horas semanales

Realicé mi Maestría en el Instituto de Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ingeniería Química

de la Universidad Nacional del Litoral (Santa Fe, Argentina). Estuve residiendo en Santa Fe desde marzo de 2011 hasta diciembre de 2012 y tuve dedicación total durante ese tiempo y seguí siendo alumna de la Facultad hasta agosto de 2015, con dedicación parcial.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Estudio de la aplicación de tratamientos térmicos suaves y antioxidantes de origen natural a manzanas frescas cortadas (03/2011 - 08/2015)

Línea de investigación de mi tesis de Maestría dirigida por la Mag. Andrea M. Piagentini

20 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Mariana RODRÍGUEZ ARZUAGA

Palabras clave: manzanas mínimamente procesados cuarta gamma yerba mate polifenoles

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / frutas y hortalizas mínimamente procesadas

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESTADOS UNIDOS

University of Arkansas / Food Science Department

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (09/2014 - 10/2014)

Investigador invitado ,40 horas semanales

En el marco de mi participación en el Programa Arroz (programa de investigación financiado por LATU), realicé una estancia de investigación de un mes en el Food Science Department de la Universidad de Arkansas. Durante mi estancia llevé a cabo el proyecto: "Efecto del grado de molienda en las propiedades sensoriales y fisicoquímicas del arroz", supervisada por el Dr. Han-Seok Seo. Dicho trabajo derivó en una publicación científica en una revista arbitrada.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Efectos del grado de molienda en las propiedades sensoriales y fisicoquímicas del arroz (09/2014 - 10/2014)

Durante mi estancia de investigación en el Food Science Department realicé la investigación supervisada por el Dr. Han-Seok Seo.

40 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Mariana RODRÍGUEZ ARZUAGA

Palabras clave: evaluación sensorial arroz grado de molienda color

Areas de conocimiento:

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

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: Sin horas

Carga horaria de investigación: 40 horas

Carga horaria de formación RRHH: Sin horas

Carga horaria de extensión: Sin horas

Carga horaria de gestión: Sin horas

Producción científica/tecnológica

Desde enero de 2017 me desempeño en el cargo de Investigadora de Latitud, Fundación LATU, específicamente en el área vinculada al procesamiento de lácteos. Mis tareas incluyen la participación en proyectos de investigación (tales como la Red Tecnológica de Lácteos), la difusión de resultados (por ejemplo a través de presentaciones a la industria) y la supervisión de pasantías. En 2017 comencé formalmente mi Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata (Argentina). Mi tesis, "Fórmulas lácteas en polvo con prebióticos: efecto de la

composición y el procesamiento sobre las propiedades tecnológicas y funcionales", dirigida por la Dra. Cristina Añón y la Dra. Analía Abraham, es de gran relevancia debido a la importancia del sector lácteo uruguayo y el impacto que tendría incrementar el valor de su producción y exportaciones. En el marco de mi tesis de Doctorado realicé una estancia de investigación de siete meses en la Universidad de Copenhague, supervisada por la Dra. Lilia Ahrné. Hasta el momento, producto de mi trabajo de tesis de Doctorado tengo un artículo aceptado para publicación en una revista arbitrada (a publicarse en diciembre 2019), dos artículos enviados, una conferencia dictada en un congreso internacional y tres trabajos presentados en formato póster en congresos internacionales.

En el año 2015 culminé la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Universidad Nacional del Litoral (Santa Fe, Argentina). Hasta el momento, el trabajo que realicé en mi tesis de maestría, "Estudio de la aplicación de tratamientos térmicos suaves y antioxidantes de origen natural a manzanas frescas cortadas", dirigida por la Mag. Andrea M. Piagentini, fue publicado en cuatro artículos en revistas arbitradas y más de diez trabajos en congresos científicos.

Desde el año 2014 hasta el año 2016 participé en el proyecto Programa Arroz, financiado por LATU. En el marco de este proyecto, hice una estadía de un mes en el Food Science Department de la Universidad de Arkansas y publiqué dos artículos en revistas científicas arbitradas y dos trabajos en congresos científicos.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Pérdida de solubilidad de sistemas modelo de aislado de proteínas de lactosuero, caseinato de calcio, lactosa e inulina por acción de la composición y el tratamiento térmico (Completo, 2020) Trabajo relevante

RODRÍGUEZ ARZUAGA , AÑÓN, M.C. , ABRAHAM, A.G.
INNOTEC, v.: 19 p.:23 - 36, 2020

Palabras clave: desnaturalización agregación fórmulas infantiles proteínas leche

Areas de conocimiento:

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

Escrito por invitación

ISSN: 168 168

Storage quality of fresh-cut apples treated with yerba mate (*Ilex paraguariensis*) (Completo, 2020)

RODRÍGUEZ ARZUAGA , SALSI, M.S. , PIAGENTINI, A.

Journal of Food Science and Technology, 2020

Palabras clave: mínimamente procesados antioxidante sensorial crecimiento microbiológico pardeamiento

ISSN: 09758402

DOI: <https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-0>

Heat induced conformational changes of whey proteins in model infant formulae: effect of casein and inulin (Completo, 2020) Trabajo relevante

RODRÍGUEZ ARZUAGA , BOSCH, A. , AÑÓN, M.C. , ABRAHAM, A.G.

International dairy journal, v.: 105 2020

ISSN: 09586946

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2020.104695>

Scopus

Integration of Sensory Analysis into Plant Breeding: A Review (Reseña, 2019) Trabajo relevante

LADO, J. , MOLTINI, A. , VICENTE, E. , RODRÍGUEZ, G. , P.L. ARCIA , RODRÍGUEZ ARZUAGA , LÓPEZ, M. , MARIA A. BILLIRIS , ARES, G.

Agrociencia (Uruguay), v.: 23 1 , p.:101 - 115, 2019

Palabras clave: hedonic tests projective mapping rice strawberry sweet potato

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 15100839

DOI: <http://dx.doi.org/10.31285/agro.23.1.16>

latindex

Mild heat treatments before minimal processing reduce browning susceptibility and increase total phenolic content of low-chill apple cultivars (Completo, 2019) Trabajo relevante

RODRÍGUEZ ARZUAGA , RÍOS, G. , PIAGENTINI, A.

Journal of Food Processing and Preservation, v.: 43 11 , 2019

Palabras clave: apple mild heat treatment browning phenolic

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / frutas y hortalizas mínimamente procesadas

ISSN: 01458892

DOI: <https://doi.org/10.1111/jfpp.14209>

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

New Antioxidant Treatment with Yerba Mate (*Ilex paraguariensis*) Infusion for Fresh-Cut Apples: Modeling, Optimization and Acceptability (Completo, 2018) Trabajo relevante

RODRÍGUEZ ARZUAGA , PIAGENTINI

Food science and technology international, v.: 24 3 , p.:223 - 231, 2018

Palabras clave: color Natural antioxidant Minimally processed Sensory evaluation Response surface methodology

ISSN: 10820132

DOI: [10.1177/1082013217744424](https://doi.org/10.1177/1082013217744424)

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™] latindex

Efecto del mínimo procesamiento y tratamiento con yerba mate sobre el potencial saludable y los atributos de calidad de manzanas Granny Smith (Completo, 2016) Trabajo relevante

RODRÍGUEZ ARZUAGA , SALSI, M.S. , PIAGENTINI, A.M.

INNOTEC, v.: 12 p.:7 - 14, 2016

Palabras clave: capacidad antioxidante color frutas frescas cortadas

Areas de conocimiento:

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

Escrito por invitación

ISSN: 16883691

latindex

Impacts of degree of milling on the appearance and aroma characteristics of raw rice. (Completo, 2016) Trabajo relevante

RODRÍGUEZ ARZUAGA , CHO, S. , BILLIRIS, M.A. , SIEBENMORGEN, T. , SEO, H.

Journal of the Science of Food and Agriculture, v.: 96 p.:3017 - 3022, 2016

Palabras clave: degree of millingsurface lipid content appearance aroma raw ricecooked rice

Areas de conocimiento:

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

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

ISSN: 00225142

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Evaluación preliminar del efecto del tratamiento químico sobre atributos fisicoquímicos, sensoriales y bioactivos de manzanas frescas cortadas (Completo, 2013)

RODRÍGUEZ ARZUAGA , GÜEMES, D. , BENAVIDES, M.J. , RIVAS, M.Z. , PIROVANI, M.E. , PIAGENTINI, A.M.

Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, v.: 14 2 , p.:223 - 229, 2013

Palabras clave: procesamiento mínimo polifenoles pardeamiento firmeza

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: México

ISSN: 16650204

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Pérdida de solubilidad de sistemas modelo de WPI, caseína, lactosa e inulina por acción de la composición y el tratamiento térmico (2019)

Resumen

RODRÍGUEZ ARZUAGA , AÑÓN, MC , ABRAHAM, AG

Evento: Internacional

Descripción: 9no Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Impact of wet-mix processing conditions on rehydration properties of powdered infant formula (2019)

Resumen

RODRÍGUEZ ARZUAGA , FELIX DA SILVA, D , AALAEI, K , AÑÓN, MC , ABRAHAM, AG , AHRNÉ, L

Evento: Internacional

Descripción: International Congress on Engineering and Food (ICEF 13)

Ciudad: Melbourne

Año del evento: 2019

Heat induced conformational changes of whey proteins in model infant formulae: effect of casein and inulin (2019)

Resumen

RODRÍGUEZ ARZUAGA , AÑÓN, MC , ABRAHAM, AG

Evento: Internacional

Descripción: 11th NIZO Dairy Conference

Ciudad: Papendal

Año del evento: 2019

Impact of long-grain rough rice storage conditions on cooked rice sensory profile (2018)

Resumen

RODRÍGUEZ ARZUAGA , GÓMEZ-GUERRERO , PONCE DE LEÓN , MARIA A. BILLIRIS

Evento: Internacional

Descripción: AACC International Annual Meeting

Ciudad: Londres

Año del evento: 2018

Palabras clave: arroz; evaluación sensorial

Aplicación de la enzima transglutaminasa en productos lácteos (2018)

Resumen expandido

RODRÍGUEZ ARZUAGA , ESCOBAR , PELAGGIO , REY , ARCIA

Evento: Regional

Descripción: 15º Congreso Panamericano de la Leche

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2018

Palabras clave: transglutaminasa suero lácteo yogurt

Áreas de conocimiento:

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

Uso de transglutaminasa en suero de quesería: estudio de las propiedades físicas y funcionales. (2017)

Resumen

ESCOBAR, D. , RODRÍGUEZ ARZUAGA , PELAGGIO, R. , REY, F. , PIZZIGALLI, E. , ARCIA, PATRICIA

Evento: Internacional

Descripción: 8° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA)
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2017
ISSN/ISBN: 2301-0819
Palabras clave: transglutaminasa suero de quesería propiedades funcionales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Productos lácteos

Efecto de la transglutaminasa en el entrecruzamiento de las proteínas de leche de cabra: impacto en las propiedades del yogurt (2017)

Resumen
ROSAS, Y., RODRÍGUEZ ARZUAGA, ESCOBAR, D., PIZZIGALLI, E., ARCIA, PATRICIA

Evento: Internacional
Descripción: 8° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA)
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2017
ISSN/ISBN: 2301-0819
Palabras clave: transglutaminasa Yogurt Leche de cabra Proteínas lácteas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Proteínas lácteas
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Productos lácteos

Caracterización del perfil de calidad de variedades de arroz uruguayas (2017)

Resumen
BILLIRIS, A., ARCIA, PATRICIA, LÓPEZ, M., RODRÍGUEZ ARZUAGA, GÓMEZ, B., DOTTA, G., TRESSO, G., BLANCO, P.

Evento: Internacional
Descripción: 8° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA)
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2017
ISSN/ISBN: 2301-0819
Palabras clave: perfil sensorial calidad culinaria
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial
Medio de divulgación: Papel

Modelado del efecto de la aplicación de tratamientos térmicos suaves sobre los parámetros de calidad de tres variedades de manzana (2015)

Resumen
RODRÍGUEZ ARZUAGA, RÍOS, G., PIAGENTINI, A.M.

Evento: Internacional
Descripción: Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA, 2015)
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2015
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Frutas y hortalizas
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Vegetales mínimamente procesados

Características fisicoquímicas y bioactivas de manzanas frescas cortadas tratadas con una solución antioxidante con yerba mate almacenadas a diferentes temperaturas (2015)

Resumen
RODRÍGUEZ ARZUAGA, BERNARDI, C.

Evento: Nacional
Descripción: XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL, 2015)
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2015
Areas de conocimiento:

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

Efecto del mínimo procesamiento y tratamiento con yerba mate sobre potencial saludable y calidad sensorial de manzanas frescas cortadas (2014)

Resumen

RODRÍGUEZ ARZUAGA , SABBAG, N. , SALSI, M.S. , PIAGENTINI, A.M.

Evento: Internacional

Descripción: VIII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones

Ciudad: Quito

Año del evento: 2014

Palabras clave: Granny Smith capacidad antioxidante color

Areas de conocimiento:

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

Estabilidad microbiológica de manzanas frescas cortadas tratadas con solución de yerba mate (2014)

Resumen

SALSI, M.S. , RODRÍGUEZ ARZUAGA , MOGUILVSKY , PIAGENTINI, A.M.

Evento: Nacional

Descripción: 3º Congreso Nacional de Alimentación Segura y Saludable

Ciudad: Santa Fe, Argentina.

Año del evento: 2014

Palabras clave: manzanas yerba mate antioxidante recuentos microbiológicos

Areas de conocimiento:

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

Incremento del potencial saludable de manzanas frescas cortadas a través de la aplicación de una solución con yerba mate (2014)

Resumen

RODRÍGUEZ ARZUAGA , BERNARDI, C. , PIAGENTINI, A.M.

Evento: Internacional

Descripción: VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2014

Areas de conocimiento:

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

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Yerba mate

Evaluación de la calidad sensorial y estudio de aceptabilidad de manzanas Granny Smith frescas cortadas tratadas con extracto de yerba mate (2013)

Resumen

RODRÍGUEZ ARZUAGA , COSTA, S. , SABBAG, N. , PIAGENTINI, A.M.

Evento: Internacional

Descripción: Cuarto Simposio de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2013).

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Yerba mate

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

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

Efecto de la utilización de extractos de yerba mate sobre la calidad de manzanas Granny Smith frescas cortadas (2013)

Completo

RODRÍGUEZ ARZUAGA , PIAGENTINI, A.M.

Evento: Nacional

Descripción: IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL 2013)

Ciudad: Rosario

Año del evento: 2013

Palabras clave: antioxidantes pardeamiento frutas

Areas de conocimiento:

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

Determinación de las concentraciones óptimas de una solución de yerba mate para incrementar el potencial saludable y reducir el pardeamiento en manzanas frescas cortadas (2013)

Resumen

RODRÍGUEZ ARZUAGA , COSTA, S. , CABALLERO, S. , SABBAG, N. , PIAGENTINI, A.M.

Evento: Nacional

Descripción: XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL 2013)

Ciudad: Rosario

Año del evento: 2013

Escrita por invitación

Palabras clave: yerba mate frutas frescas cortadas optimización

Areas de conocimiento:

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

Ciencias Naturales y Exactas / Matemáticas / Estadística y Probabilidad / Metodología de Superficie de Respuesta

Evaluación de las propiedades del extracto de yerba mate para su utilización como antioxidante natural en frutas frescas cortadas (2012)

Resumen

RODRÍGUEZ ARZUAGA , PIAGENTINI, A.M.

Evento: Internacional

Descripción: XX Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo (AUGM)

Ciudad: Curitiba

Año del evento: 2012

Palabras clave: yerba mate polifenoles antioxidante frutas

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Yerba mate

Modelado de la variación del color y las propiedades antioxidantes en la decoloración de infusiones de yerba mate (2012)

Resumen

RODRÍGUEZ ARZUAGA , PIAGENTINI, A.M.

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Ciudad: Córdoba

Año del evento: 2012

Palabras clave: frutas Ilex paraguariensis propiedades antioxidantes

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Yerba mate

Ensayos preliminares para la aplicación de tratamientos térmicos suaves a distintas variedades de manzana (2012)

Resumen

RÍOS, G., RODRÍGUEZ ARZUAGA , PIAGENTINI, A.M.

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Ciudad: Córdoba

Año del evento: 2012

Palabras clave: polifenoles frutas shock térmico

Áreas de conocimiento:

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

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

Efecto de tratamientos térmicos suaves sobre el contenido de polifenoles, color y actividad enzimática de manzana fresca cortada var. Eva (2012)

Resumen

RÍOS, G., RODRÍGUEZ ARZUAGA, PIAGENTINI, A.M.

Evento: Internacional

Descripción: VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones (AITEP 2012).

Ciudad: La Plata

Año del evento: 2012

Palabras clave: pardeamiento shock térmico PPO POD

Áreas de conocimiento:

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

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

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Métodos de Investigación en Bioquímica / Enzimas

Helado de aceite de oliva: un producto innovador (2009)

Resumen

GIOSCIA, D., BORTHAGARAY, M.D., RODRÍGUEZ ARZUAGA

Evento: Internacional

Descripción: Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2009).

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Áreas de conocimiento:

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

TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS

Herramienta para caracterización de variedades (2018)

Arroz v: 93, 56, 60

Revista

ARCIA, P., RODRÍGUEZ ARZUAGA, LÓPEZ, M., MARIA A. BILLIRIS, LUZARDO, C

<http://aca.com.uy/revistas>

Aplicación de la enzima transglutaminasa en productos lácteos (2018)

Tecnología Láctea Latinoamericana v: 104, 44, 47

Revista

ESCOBAR, D., RODRÍGUEZ ARZUAGA, Ronny Pelaggio Ettlin, REY, F., ARCIA, p

ISSN/ISBN:0328-4158

<https://publitec.com/2019/01/03/aplicacion-de-la-enzima-transglutaminasa-en-productos-lacteos/>

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

REVISIONES

Food Science and Technology International (2020)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

JURADO DE TESIS

Ingeniería en Alimentos (2019)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Nivel de formación: Grado

Título memoria de grado evaluada: "Revalorización del descarte originado por la producción de jugo de manzana como ingrediente funcional en la formulación de alimentos". Estudiante: Julieta Trías.

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

GRADO

Puesta a punto de las técnicas analíticas para determinar humectabilidad, dispersabilidad y solubilidad y su análisis en distintos polvos lácteos. (2018)

Docente adscriptor/Practicantado

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Romina Cippollini

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: lácteos polvos rehidratación

Áreas de conocimiento:

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

Supervisó la práctica profesional en Latitud, Fundación LATU, de la estudiante de Ingeniería en Alimentos.

Otros datos relevantes

PRESENTACIONES EN EVENTOS

9no Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) (2019)

Simposio

Procesamiento wet-mix y su impacto en las propiedades tecno-funcionales de fórmulas infantiles Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Latitud, Fundación LATU

Palabras Clave: fórmulas infantiles secado spray wet-mix viscosidad

Áreas de conocimiento:

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

11th NIZO Dairy Conference. Milk Protein Functionality. (2019)

Congreso

Heat induced conformational changes of whey proteins in model infant formulae: effect of casein and inulin

Holanda

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: NIZO

Áreas de conocimiento:

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

9no Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) (2019)

Simposio

Pérdida de solubilidad de sistemas modelo de WPI, caseína, lactosa e inulina por acción de la composición y el tratamiento térmico

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Latitud, Fundación LATU
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

International Congress on Engineering and Food (ICEF 13) (2019)

Congreso
Impact of wet-mix processing conditions on rehydration properties of powdered infant formula
Australia
Tipo de participación: Poster
Palabras Clave: fórmulas infantiles rehidratación polvos pasteurización
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

AACC International Annual Meeting (2018)

Congreso
Impact of long-grain rough rice storage conditions on cooked rice sensory profile
Inglaterra
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: AACCI - Cereals & Grains Association
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial

15° Congreso Panamericano de la Leche (2018)

Congreso
Aplicación de la enzima transglutaminasa a productos lácteos
Argentina
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: FEPALE
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2017) (2017)

Simposio
Efecto de la transglutaminasa en el entrecruzamiento de las proteínas de leche de cabra: impacto en las propiedades del yogurt
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2017) (2017)

Simposio
Uso de transglutaminasa en suero de quesería: estudio de las propiedades físicas y funcionales
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2017) (2017)

Simposio
Caracterización del perfil de calidad de variedades de arroz uruguayas
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial

IX Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones (2017)

Congreso
Modelado del efecto de la aplicación de tratamientos térmicos suaves a manzanas con bajo requerimiento de horas de frío
Chile

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha (AITEP)

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Frutas y hortalizas mínimamente procesadas

XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL) (2015)

Congreso

Características fisicoquímicas y bioactivas de manzanas frescas cortadas tratadas con una solución antioxidante con yerba mate almacenadas a diferentes temperaturas

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA)

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Frutas y hortalizas mínimamente procesadas

Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA, 2015) (2015)

Simposio

Modelado del efecto de la aplicación de tratamientos térmicos suaves sobre los parámetros de calidad de tres variedades de manzana

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: LATU

VIII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones (2014)

Congreso

Efecto del mínimo procesamiento y tratamiento con yerba mate sobre potencial saludable y calidad sensorial de manzanas frescas cortadas.

Ecuador

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha (AITEP)

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Frutas y hortalizas mínimamente procesadas

VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate (2014)

Congreso

Incremento del potencial saludable de manzanas frescas cortadas a través de la aplicación de una solución con yerba mate

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 24

IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL 2013) (2013)

Congreso

Determinación de las concentraciones óptimas de una solución de yerba mate para incrementar el potencial saludable y reducir el pardeamiento en manzanas frescas cortadas

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA)

6to Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2013) (2013)

Simposio

Evaluación de la calidad sensorial y estudio de aceptabilidad de manzanas Granny Smith frescas cortadas tratadas con extracto de yerba mate

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: LATU

IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2012)

Congreso

Ensayos preliminares para la aplicación de tratamientos térmicos suaves a distintas variedades de manzana

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Córdoba

VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones (AITEP 2012) (2012)

Congreso

Efecto de tratamientos térmicos suaves sobre el contenido de polifenoles, color y actividad enzimática de manzana fresca cortada var. Eva

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: AITEP

IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2012)

Congreso

Modelado de la variación del color y las propiedades antioxidantes en la decoloración de infusiones de yerba mate

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Córdoba

VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones (AITEP 2012) (2012)

Congreso

Evaluación preliminar del efecto del tratamiento químico sobre atributos fisicoquímicos, sensoriales y bioactivos de manzanas frescas cortadas

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: AITEP

XX Jornadas de Jóvenes Investigadores (2012)

Congreso

Evaluación de las propiedades del extracto de yerba mate para su utilización como antioxidante natural en frutas frescas cortadas

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: Asociación de Universidades del Grupo Montevideo (AUGM)

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	32
Artículos publicados en revistas científicas	9
Completo	8
Reseña	1
Trabajos en eventos	21
Textos en periódicos	2
Revistas	2
EVALUACIONES	2

Evaluación de publicaciones	1
Jurado de tesis	1
FORMACIÓN RRHH	1
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	1
Docente adscriptor/Practicantado	1