



**ANALÍA RODRÍGUEZ
BLANCO**

Ingeniera Alimentaria

arodriguez@fq.edu.uy
598 99801280

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 07/06/2019
Última actualización: 04/06/2019

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR / Laboratorio de Propiedades Funcionales de los Alimentos del Área Química de Alimentos / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

Dirección: General Flores 2124 / 11800 / Montevideo , Montevideo , Uruguay

Teléfono: (02) 9242675

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

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Química (2009 - 2017)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Estudio del desarrollo de la reacción de Maillard en la elaboración de dulce de leche

Tutor/es: Luis Alberto Panizzolo, Patricia Lema Larrieu

Obtención del título: 2017

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

GRADO

Ingeniería de Alimentos (1996 - 2006)

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

Título de la disertación/tesis/defensa:

Obtención del título: 2006

Áreas de conocimiento:

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

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

"Proceso de fabricación de queso tipo camembert" y "Controles a aplicar en los procesos de transformación de la leche" (01/2011 - 01/2011)

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

Taller de Estadística Inferencial y Diseño de experimentos (01/2011 - 01/2011)

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

Introducción a la Metrología y Control de Procesos I y II (01/2010 - 01/2010)

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

Profundización en Química Analítica (01/2010 - 01/2010)

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

Introducción a las técnicas multivariadas de diseño de experimentos (01/2010 - 01/2010)

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

25 horas

Palabras Clave: diseño de experimentos

Áreas de conocimiento:

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

Estabilización de productos biológicos por congelación y liofilización (01/2010 - 01/2010)

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

18 horas

Palabras Clave: congelacion y liofilizacion

Áreas de conocimiento:

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

ALIMENTOS EN POLVO: Propiedades Físicas, Procesamiento y Funcionalidad (01/2010 - 01/2010)

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

Técnicas para presentaciones orales, (01/2010 - 01/2010)

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

8 horas

Palabras Clave: presentaciones

Áreas de conocimiento:

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

sistema de gestion de la inocuidad de los alimentos (ISO 22000) (10/2009 - 12/2009)

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

27 horas

Palabras Clave: ISO HACCP inocuidad calidad

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Calidad y
seguridad alimentaria

Diseño y desarrollo de alimentos (11/2009 - 11/2009)

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

27 horas

Envases para la Industria Alimentaria (01/2009 - 01/2009)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales /
Organizaciones Sin Fines de Lucro / Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay , Uruguay

12 horas

Palabras Clave: envases

Áreas de conocimiento:

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

Diseño y Desarrollo de Alimentos (01/2009 - 01/2009)

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

27 horas

Palabras Clave: diseño y desarrollo

Áreas de conocimiento:

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

Implementación de planes de análisis de peligros y puntos críticos de control para la industria de alimentos (10/2006 - 10/2006)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Quality International , Uruguay

24 horas

HACCP AVANZADO Curso-taller de verificación y validación de HACCP para la industria de alimentos (06/2006 - 06/2006)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Quality International , Uruguay

16 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Calidad y seguridad alimentaria

aplicaciones novedosas de hidrocoloides en la industria alimentaria (01/2003)

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

Seguridad e Higiene en el Laboratorio (01/1997)

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

Jornada de actualización en Microbiología Alimentaria (01/2006)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Quality International , Uruguay

Curso superior de Calidad de alimentos y productos de origen animal Módulos 2, 3 y 4 (01/1999)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía (Regional Norte) - UDeLaR , Uruguay

Workshop HACCP (01/2005)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Quality International , Uruguay

Curso Básico de Higiene Alimentaria para manipuladores de alimentos (01/1997)

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

Áreas de conocimiento:

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

AUDITOR en HACCP (01/2006)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Quality International , Uruguay

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

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

Tipo: Congreso

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios, CIIAL 2016. (2016)

Tipo: Congreso

InLactis (2015)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Latu, INALE, UTEC, Uruguay

Enaqui 4 (2015)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: PEDECIBA, Uruguay

Workshop Scientific Writing and publishing (2015)

Tipo: Otro

Institución organizadora: IIBCE, Uruguay

Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2015 y Décimo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de alimentos, CIBIA (2015)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Latu, Uruguay

FoodInnova 2014 (2014)

Tipo: Congreso

Tercer Encuentro Nacional de Ciencias Químicas. ENAQUI 3.0 (2013)

Tipo: Congreso

Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios, CIAL 2012 (2012)

Tipo: Congreso

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

Tipo: Congreso

Lanzamiento Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos (2012)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Latu - Unidad Dinamizadora de Proyectos de la UITA, Uruguay

Palabras Clave: UITA

Áreas de conocimiento:

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

Situaciones y Necesidades de I+D+i en la industria láctea y la quesería artesanal (2011)

Tipo: Taller

Institución organizadora: INALE - LATU, Uruguay

ENAQUI 2011 (2011)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: PEDECIBA Química, Uruguay

INNOVA 2011 (2011)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Latu, Uruguay

Seminario para autores (2010)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: ANNI-Elsevier, Uruguay

microbiología para la industria alimentaria (2009)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: MERCK, Uruguay

Taller de Dulce de Leche (2007)

Tipo: Taller

Institución organizadora: 2do. Congreso del Lechería de Autel, Uruguay

Tecnología de elaboración de queso mozzarella / pizza cheese (2007)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: INTI, Argentina

Conferencias sobre Nuevas tecnologías en lácteos: alta presión en yogurt y (2003)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Universidad Católica, Uruguay

Programa para la inocuidad Láctea en America del Sur (2002)

Tipo: Otro

Institución organizadora: FDA, Uruguay

Idiomas

Inglés

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

Portugués

Entiende bien / Habla regular / Lee bien / Escribe bien

Areas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

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

Actuación profesional

SECTOR ORGANIZACIONES PRIVADAS SIN FINES DE LUCRO/ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES - ORGANIZACIONES SIN FINES DE LUCRO - URUGUAY

Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (12/2018 - a la fecha)

Secretaria ,3 horas semanales

Otro (12/2014 - 11/2018)

Tesorera ,4 horas semanales

Otro (12/2010 - 12/2014) Trabajo relevante

Vocal ,3 horas semanales

ACTIVIDADES

EXTENSIÓN

organización de cursos de especialización profesional (12/2010 - a la fecha)

1 horas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / servicios industriales, calidad e inocuidad alimentaria, normativa, ciencia y tecnología de alimento

miembro del comite organizador del congreso CIIAL 2016 (10/2016 - 10/2016)

4 horas

Areas de conocimiento:

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

Miembro del Comité organizador Congreso CIIAL 2012 (10/2011 - 10/2012)

1 horas

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - PROGRAMA DE DESARROLLO DE LAS CIENCIAS BÁSICAS - URUGUAY

Área Química (PEDECIBA)

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Colaborador (03/2018 - a la fecha)

INVESTIGADOR ,1 hora semanal

Becario (05/2010 - 04/2016)

ESTUDIANTE ,1 hora semanal

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

Facultad de Química - UDeLaR / Laboratorio de propiedades funcionales de alimentos

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (02/2018 - a la fecha) Trabajo relevante

asistente ,40 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Efectivo

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA - URUGUAY

Universidad Tecnológica

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (09/2014 - a la fecha)

Profesor de teórico para la Licenciatura en Leche y Productos Lácteos, de la Universidad Tecnológica ,1 hora semanal

Dictado del teórico Métodos analíticos para la determinación de glúcidos y Medición instrumental de color en alimentos

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos (09/2014 - 09/2014)

Especialización

Responsable

Asignaturas:

Análisis de Glúcidos dentro de Análisis de Productos Lácteos, 2 horas, Teórico

Medición Instrumental de Color en Alimentos, 4 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Glúcidos en lácteos

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

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

Facultad de Química - UDeLaR / Laboratorio de propiedades funcionales de alimentos

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (05/2017 - 02/2018)

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

Funcionario/Empleado (05/2016 - 04/2017)

asistente ,30 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (11/2015 - 04/2016)

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

Funcionario/Empleado (03/2013 - 11/2015)

ayudante ,30 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (12/2012 - 02/2013)

Ayudante ,40 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (07/2012 - 11/2012) Trabajo relevante

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

Funcionario/Empleado (01/2012 - 06/2012)

docente ,11 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

Becario (12/2009 - 12/2011)

Estudiante de Postgrado ,40 horas semanales
Escalafón: No Docente
Cargo: Interino

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Química de la reacción de Maillard (12/2009 - a la fecha)

En la línea de investigación de Química de la reacción de Maillard consiste en: . Investigación en sistemas modelos básicos . Investigación en sistemas alimentarios tales como dulce de leche y miel. Se llevan adelante los trabajos: "Estudio de la reacción de Maillard en dulce de leche" y "Desarrollo de pardeamiento no enzimático en miel"
40 horas semanales , Integrante del equipo
Equipo: (INTEGRANTE) , (INTEGRANTE) , COORDINADOR O RESPONSABLE , (INTEGRANTE)
Palabras clave: Maillard, Dulce de Leche
Areas de conocimiento:

Propiedades funcionales de macromoléculas (en particular proteínas). (12/2009 - a la fecha)

La línea Propiedades funcionales de macromoléculas (en particular proteínas) se subdivide en: Estudio y modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja con los trabajos: Modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja por hidrólisis enzimática y Estudio de la influencia de tratamiento a pH ácido en fracciones de proteína de soja en las propiedades funcionales. Estudio de propiedades funcionales de proteínas de salvado de arroz con el trabajo: Extracción y evaluación de propiedades emulsionantes de proteínas extraídas del salvado de arroz estabilizado. Las propiedades funcionales estudiadas son: la solubilidad, espumantes, emulsionantes y reológicas
2 horas semanales , Integrante del equipo
Equipo: (INTEGRANTE) , (INTEGRANTE) , COORDINADOR O RESPONSABLE , (INTEGRANTE) , (INTEGRANTE)
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Red iberoamericana de aprovechamiento de subproductos lácteos y frutihortícolas y valorización de recursos autóctonos para la producción de alimentos funcionales, promoviendo el desarrollo de zonas económicamente vulnerables (03/2015 - a la fecha)

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

Elaboración de Dulce de Leche utilizando leche en polvo. Influencia de la proporción de sustitución de leche fluida y otras variables del proceso (05/2017 - a la fecha)

El dulce de leche (DDL), producto obtenido por el calentamiento y concentración de leche adicionada de sacarosa (principalmente), adquiere sus apreciadas características de color, sabor y textura por el desarrollo de reacciones de pardeamiento no enzimático, principalmente la Reacción de Maillard. Dichas características se modifican tanto con el proceso de elaboración como con la formulación y definen la calidad del mismo. Una alternativa en la elaboración del DDL es el uso de leche en polvo (LP) sustituyendo parcial o totalmente la leche fluida. Esto puede resultar de interés o necesario ante escasez de leche fluida así como despertar interés económico cuando hay depresión del precio de la LP, dado que poder partir de un mayor contenido de sólidos iniciales disminuye tiempos de trabajo y consumo energético. En el presente trabajo se plantea estudiar el uso de LP en la preparación de la mezcla de elaboración del DDL. Dada la complejidad de reacciones y fenómenos que llevan a las características del producto, se plantea también estudiar la influencia de principales variables de proceso: pH inicial de la mezcla y tratamiento térmico. La evaluación del producto obtenido a través del estudio del desarrollo del color, textura y estudios sensoriales permitirá lograr una caracterización del mismo, sacar conclusiones respecto a la

influencia de dichas variables y poder elegir las mejores condiciones. El estudio de la Reacción de Maillard en el proceso de elaboración del DDL contribuirá a un mejor conocimiento sobre la influencia en las características del mismo y su control

20 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo:

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / reaccion de Maillard, proceso

Desarrollo de paté a partir de hongos (*Pleurotus ostreatus*) como aperitivo saludable (11/2017 - a la fecha)

La propuesta presenta el desarrollo de un producto a base de hongos cuyas propiedades nutricionales y composición, se alinea con una tendencia de la población a apreciar productos sin conservantes y aptos para vegetarianos y veganos. Esta se vería enriquecida además por el agregado de extractos de hierbas como ingredientes alimentarios que, a través de las propiedades bioactivas, no solo incidirá en aumentar la vida útil de los alimentos sino que también en provocar una disminución en la aparición de enfermedades no transmisibles .

15 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

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

Equipo:

Fortificación de la leche materna en base a proteínas de leche donada al Banco de Leche Humana: un camino hacia la excelencia en la nutrición del recién nacido prematuro (04/2016 - a la fecha)

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

1 hora semanales

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

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado: 1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Analía RODRÍGUEZ BLANCO, Tomás LÓPEZ PEDEMONTTE, Ana HERNANDEZ POMI (Responsable), Puyol, A., Fazio, L., Claudio RODRÍGUEZ CAMEJO, Antonio MALANGA PRIETO

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

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

40 horas semanales

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

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

Equipo: COORDINADOR O RESPONSABLE (Responsable) , (INTEGRANTE) , INTEGRANTE

DOCENCIA

Ingeniería de Alimentos (08/2014 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Laboratorio de Química de Alimentos, 4 horas, Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniería de Alimentos (03/2011 - 07/2016)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Análisis de Alimentos, 4 horas, Práctico

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (04/2015 - 04/2015)

Grado

Asistente

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniería de Alimentos (08/2011 - 11/2012)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Laboratorio de Química de Alimentos, 4 horas, Práctico

(07/2010 - 11/2010)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Taller de Química de Alimentos, 4 horas, Teórico-Práctico

EXTENSIÓN

Asesoramientos de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (12/2011 - a la fecha)

14 horas

Participación como docente en: Curso de Actualización Disciplinar en Química. ¿Qué es cocinar para un químico?? Instituto de Perfeccionamiento y Estudios Superiores (IPES). Consejo de Formación en Educación. Administración Nacional de Educación Pública (ANEP) (06/2015 - a la fecha)

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

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

Departamento de Alimentos, Programa Acortando Distancias de ANII y PROCIENCIA (ANEP PEDECIBA) (02/2014 - 03/2014)

?Influencia del pH en el desarrollo de pardeamiento enzimático en un sistema modelo lactosa-lisina?.

30 horas semanales

Programa Acortando Distancias de ANII y PROCIENCIA (ANEP PEDECIBA) (02/2013 - 03/2013)

?Influencia de la reacción de Maillard en la cebolla salteada?

30 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

PASANTÍAS

(09/2011 - 09/2011)

Universidad Nacional del Litoral, Santa Fé, Argentina, Instituto de Tecnología de Alimentos, Facultad de Ingeniería Química

40 horas semanales

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

Red Iberoamericana de Investigadores en Valorización de Residuos y Subproductos de Origen Alimentario (VALORAR) (12/2018 - a la fecha)

1 hora semanal

GESTIÓN ACADÉMICA

suplente de representante de Becarios (03/2012 - 06/2012)

Participación en consejos y comisiones

SECTOR ORGANIZACIONES PRIVADAS SIN FINES DE LUCRO/ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES - ORGANIZACIONES SIN FINES DE LUCRO - URUGUAY

Organización no gubernamental Gurises Unidos / Gurises Unidos

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2010 - 04/2010)

docente, 8 horas semanales

Cargo docente en Proyecto Projoven C2, ¿Operario en la industria alimentaria?

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Proyecto Projovent C2 (01/2010 - 04/2010)

Especialización

Responsable

Asignaturas:

Operario en la industria alimentaria, 8 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Calidad y seguridad alimentaria

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

FANAPRHU S.A.

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (11/2007 - 11/2009)

Ing. Alimentaria, 48 horas semanales

-Control de calidad e inocuidad -Suplencia de dirección técnica y encargado de planta y de control de calidad por periodo de 3 meses y medio -Encargada de laboratorio de Microbiología -Asistente de la gerencia de planta

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

Granja Pocha S.A.

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (04/2004 - 11/2007)

Ing. Alimentaria, 48 horas semanales / Dedicación total

-Control de calidad -Implantación de sistemas operativos BPM y SOP, implantación del sistema de control -Participación en la implantación del Sistema de gestión de calidad ISO9001-2000 (en sector producción y control de calidad) -Supervisión y optimización en quesería -Puesta a punto de una nueva máquina filadora de muzzarella. Optimización del proceso de elaboración. Optimización de rendimiento -Gestiones y control de exportación de quesos -Trabajo de evaluación de la utilización del lactosuero en quesería y dulcería -Utilización del lactosuero en el Dulce de Leche. Desarrollo del producto e implementación del proceso -Elaboración del proyecto de ampliación del sector Dulce de Leche

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 6 horas

Carga horaria de investigación: 30 horas

Carga horaria de formación RRHH: 2 horas

Carga horaria de extensión: 6 horas

Carga horaria de gestión: 2 horas

Producción científica/tecnológica

Durante el doctorado en química titulado "Estudio del desarrollo de la reacción de Maillard en la elaboración de dulce de leche" bajo la dirección del Dr. Luis Panizzolo (Facultad de Química-UDELAR) y la co-dirección de la Dra. Patricia Lema (Facultad de Ingeniería-UDELAR) se logró el desarrollo en una importante e innovadora línea de investigación que sigue en evolución, la Reacción de Maillard en alimentos. En esta área de investigación se pretende desarrollar un mayor conocimiento sobre la evolución de la Reacción de Maillard en alimentos, vinculado al proceso de elaboración, tener una mejor comprensión de la influencia de variables del proceso sobre las características y propiedades del alimento y por tanto disponer de información para mejorar la calidad final del producto. Su relevancia está en la importancia en el desarrollo de las características del alimento como color y flavor, así como también sus efectos indeseables debido a la formación de compuestos antinutricionales y tóxicos, la destrucción de aminoácidos esenciales y/o la reducción de la digestibilidad de proteínas, tanto en el proceso o el almacenamiento. En esta línea, se presentó una propuesta de Tesis en el tema reacción de Maillard que está en evaluación y que pretende además generar vínculos de trabajo entre el Departamento de Alimentos de la Facultad de Química (CYTAL/FQ) y el Espacio de Ciencia y Tecnología Química del Centro Universitario de Tacuarembó (ECTQ/CUT) a mediano y largo plazo, mediante el desarrollo y fortalecimiento del trabajo y la colaboración en líneas de investigación de

común interés. También se ha evaluado efecto del tratamiento térmico en leche humana (Banco de Leche Humana), donde actualmente hay una Tesis en ejecución. Entendiendo la importancia de la aplicación del conocimiento se enfatiza en tener o generar vínculos con instituciones o empresas mediante proyectos o trabajos concretos, donde presentamos algunos trabajos en marcha.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Antibody Profile of Colostrum and the Effect of Processing in Human Milk Banks: Implications in Immunoregulatory Properties (Completo, 2017)

RODRÍGUEZ-CAMEJO, C , PUYOL, A, FAZIO, L, RODRÍGUEZ, A , VILLAMIL, E , ANDINA, E , CORDOBEZ, V , DÍAZ, H , LEMOS, M , SIRÉ, G , CARROSCIA, L , CASTRO, M , PANIZZOLO, L , HERNÁNDEZ, A.

Journal of Human Lactation : Official Journal of International Lactation Consultant Association, 2017

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Procesos térmicos

ISSN: 08903344

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Study of the browning and gelation kinetics in a concentrated sheep milk and sucrose system (Completo, 2016) Trabajo relevante

RODRÍGUEZ, A , CUFFIA F , PIAGENTINI A , P. LEMA , PANIZZOLO, L , ROZYCKI S

International Journal of Dairy Technology, v.: 69 2016

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Pardeamiento no enzimático

ISSN: 1364727X

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Evolución del desarrollo del color en sistema modelo de composición similar al dulce de leche. Influencia del tiempo de calentamiento y del pH (Completo, 2012) Trabajo relevante

RODRÍGUEZ, A , PIAGENTINI A , ROZYCKI S , P. LEMA , PAULETTI, M.S. , PANIZZOLO, L. INNOTEC, v.: 7 2012

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 16883691

latindex

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

PANIZZOLO, ARAÚJO, A. C. , TAROCO, L. V , RODRÍGUEZ, A. , SCHÖPF, G.

INNOTEC, v.: 6 2011

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 16883691

latindex

LIBROS

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

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

Edición: ,

Editorial: Editora Associada Ltda, Juiz de Fora, Brasil

Tipo de publicación: Divulgación

Escrito por invitación

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

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

Ciencia de Sistemas Lácteos Concentrados (Libro publicado Compilación , 2016)

RODRÍGUEZ, A. , A. PANIZZOLO , ROZYCKI S

Número de volúmenes: 1

Edición: .

Editorial: Ediciones UNL, Santa Fe, Argentina.

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Escrito por invitación

Areas de conocimiento:

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

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 978?987?657?980?3

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

?¿Existe el dulce de leche ideal? (2018)

Resumen

RODRÍGUEZ, A.

Evento: Internacional

Descripción: XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencias y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Panamá, Panamá.

Año del evento: 2018

Medio de divulgación: Otros

?Estudio del efecto de la pasteurización sobre los niveles de vitamina C, cobre, hierro, selenio y zinc en leche humana? (2018)

Resumen

RODRÍGUEZ, A. , J Santander , PANIZZOLO, LUIS , Machado, I

Evento: Nacional

Descripción: 5to Congreso Uruguayo de Química Analítica

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2018

Medio de divulgación: Otros

Influencia del pH en el desarrollo de color y en la formación de melanoidinas en la elaboración del dulce de leche (2017)

Resumen

RODRÍGUEZ, A.

Evento: Internacional

Descripción: XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, CIBIA XI

Ciudad: Valparaiso, Chile

Año del evento: 2017

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

Bioactive peptides from α -lactoalbumin isolate. (2016)

Resumen

RODRÍGUEZ, A.

Evento: Internacional
Descripción: IUFoST 2016
Ciudad: Dublin, Irlanda
Año del evento: 2016
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / propiedades bioactivas

Estudio de las melanoidinas en el Dulce de Leche (2015)

Resumen
RODRÍGUEZ, A. , LEMA, P. , FERREIRA, F. , PANIZZOLO, L.

Evento: Internacional
Descripción: Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2015 y Décimo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de alimentos CIBIA
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2015
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Las rutas del color del dulce de leche: influencia del pH (2015)

Resumen
RODRÍGUEZ, A.

Evento: Nacional
Descripción: ENQUI 4
Año del evento: 2015
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / reacción de Maillard

Evaluación de extractos acuosos de *Achyrocline satureioides* sobre la capacidad inhibitoria de especies reactivas de oxígeno (ros) en cultivo de células endoteliales de aorta bovina (2015)

Resumen
PANZL, M. , SUBELZÚ, N. , FRANCO FRAGUAS, E. , RODRÍGUEZ, A. , ABIRACHED, C. , MEDRANO, A.

Evento: Internacional
Descripción: Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2015 y Décimo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de alimentos, CIBIA
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2015
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / propiedades bioactivas
Medio de divulgación: Papel

NUEVA METODOLOGÍA DE ANÁLISIS DE MELANOIDINAS PRODUCIDAS EN SISTEMAS MODELO (2014)

Resumen
RODRÍGUEZ, A. , M BESSIO , P. LEMA , PANIZZOLO, L.A. , FERREIRA F

Evento: Internacional
Descripción: XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: San José, Costa Rica
Año del evento: 2014
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / analítica
Medio de divulgación: Papel

Influencia de la temperatura y sacarosa en el desarrollo de Hidroximetilfurfural y color, en un sistema modelo dulce de leche de oveja (2014)

Resumen

RODRÍGUEZ, A. , LATORRE K , P. LEMA , CUFFIA F , PIAGENTINI A , PANIZZOLO L.A. , ROZYCKI S , PAULETTI M.S.

Evento: Internacional

Año del evento: 2014

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Pardeamiento no enzimático

Determinación y caracterización de péptidos con potenciales propiedades antioxidantes obtenidos a partir de hidrólisis enzimática de α -lactoalbúmina (2013)

Resumen

RODRÍGUEZ, A.

Evento: Nacional

Descripción: INNOVA 2013

Año del evento: 2013

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

Separación de melanoidinas de dulce de leche por hidrólisis enzimática (2013)

Resumen

RODRÍGUEZ, A.

Evento: Internacional

Año del evento: 2013

Áreas de conocimiento:

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

Preparación de melanoidinas modelo y su análisis cromatográfico empleando el sistema de tres detectores (2013)

Resumen

RODRÍGUEZ, A.

Evento: Nacional

Descripción: ENAQUI 3.0

Año del evento: 2013

Áreas de conocimiento:

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

Influencia del pH inicial en la formación y evolución de compuestos α -dicarbonilos en elaboración de dulce de leche (2013)

Resumen

RODRÍGUEZ, A.

Evento: Nacional

Descripción: ENAQUI 3.0

Ciudad: montevideo

Año del evento: 2013

Áreas de conocimiento:

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

Browning kinetics in concentrated Sheep dairy system Dulce de Leche as affected by temperature and sucrose content (2012) Trabajo relevante

Resumen

RODRÍGUEZ, A.

Evento: Internacional

Descripción: IUFOST 2012

Ciudad: Foz de Iguazu
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Palabras clave: kinetic, browning, sheep dairy
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de alimentos
Medio de divulgación: Papel

Study of 5-Hydroxymethylfurfural and Furosina as indicator of Maillard reaction and color development in Dulce de Leche model system as affected by pH (2012)

Resumen
RODRÍGUEZ, A.

Evento: Internacional
Descripción: IUFoST 2012
Ciudad: Foz de Iguazu
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Palabras clave: Maillard, color, furosine, HMF
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de alimentos
Medio de divulgación: Papel

Desarrollo de Furosina y color durante el calentamiento en un sistema modelo de dulce de leche. Influencia de los parámetros ph y temperatura (2012)

Resumen
RODRÍGUEZ, A.

Evento: Regional
Descripción: Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios, CIIAL 2012
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Palabras clave: Maillard
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de alimentos
Medio de divulgación: Papel

Caracterización de glicoconjugados mediante SEC-LS/UV/RI: determinación on-line de peso molecular y relación carbohidrato/proteína (2012)

Resumen
RODRÍGUEZ, A. , M BESSIO , PANIZZOLO, L.A. , FERREIRA F

Evento: Nacional
Descripción: SUB 2012
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2012
Palabras clave: glicoconjugado, peso molecular, light scattering
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / biotecnología
Medio de divulgación: Papel

Estudio de estabilidad de emulsiones formadas con glicinina de soja:goma guar y su variación con el pH (2011)

Resumen
RODRÍGUEZ, A.

Evento: Nacional
Descripción: INNOVA
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Estudio del desarrollo de hidroximetilfurfural y del color durante el calentamiento en un sistema modelo de dulce de leche. Influencia de los parámetros pH y temperatura. (2011)

Resumen

RODRÍGUEZ, A.

Evento: Nacional

Descripción: Enaqui

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Propiedades espumantes de proteínas de salvado de arroz y proteínas de soja (2011)

Resumen

RODRÍGUEZ, A.

Evento: Nacional

Descripción: INNOVA 2011

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Producción técnica

Otras Producciones

CURSOS DE CORTA DURACIÓN DICTADOS

Curso de actualización en servicios industriales (2018)

RODRÍGUEZ, A.

Perfeccionamiento

País: Uruguay

Idioma: Español

Tipo de participación: Organizador

Unidad: 3 hs semanales

Duración: 3 semanas

Lugar: Asociación de Ingenieros Químicos del Uruguay

Ciudad: Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: AIALU

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / servicios industriales

Curso Normativa, regulación e inocuidad alimentaria: de la teoría a la práctica. Aspectos nacionales e internacionales (2017)

RODRÍGUEZ, A.

Perfeccionamiento

País: Uruguay

Idioma: Español

Tipo de participación: Organizador

Duración: 1 semana

Áreas de conocimiento:

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

Curso Costos para la toma de decisiones en la Industria de Procesos (2017)

RODRÍGUEZ, A.
Perfeccionamiento
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Organizador
Duración: 1 semanas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / costos

Curso Jornadas de actualización sobre registro de productos, habilitación de empresas alimentarias y POES (2016)

RODRÍGUEZ, A.
Perfeccionamiento
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Organizador
Duración: 1 semanas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / registro de alimentos

Curso Fundamentos físico-químicos, tecnológicos y nutricionales para la obtención de productos alimenticios a base de harinas (2015)

RODRÍGUEZ, A.
Perfeccionamiento
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Organizador
Duración: 1 semanas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / panificados

Curso Alimentos y Salud. Un mercado de futuro (2015)

RODRÍGUEZ, A.
Perfeccionamiento
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Organizador
Duración: 1 semanas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos y salud

Taller: 7 reglas inmutables para la buena gestión de los efluentes industriales (2014)

RODRÍGUEZ, A.
Perfeccionamiento
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Organizador
Duración: 1 semanas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / efluentes

Curso: Relaciones laborales (2014)

RODRÍGUEZ, A.
Perfeccionamiento
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Organizador
Duración: 1 semanas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / relaciones laborales

Jornadas de actualización sobre registros de productos y habilitación de empresas alimentarias (2014)

RODRÍGUEZ, A.
Perfeccionamiento
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Organizador
Duración: 1 semanas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / registro de alimentos

Curso: Análisis de Alimentos avanzado (2013)

RODRÍGUEZ, A.
Especialización
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Organizador
Duración: 1 semanas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / análisis de alimentos

Curso: Tecnología y Calidad del aceite de Oliva y utilización de los subproductos (2013)

RODRÍGUEZ, A.
Perfeccionamiento
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Organizador
Duración: 1 semanas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / aceites

Curso: Grasas y aceites para confecciones y coberturas (2013)

RODRÍGUEZ, A.
Perfeccionamiento
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Organizador
Duración: 1 semanas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites

Curso: Diseño de Tratamiento de Efluentes e Introducción a la Generación y Distribución de vapor (2011)

RODRÍGUEZ, A.
Perfeccionamiento
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Organizador
Duración: 1 semanas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / servicios industriales

Curso: Relaciones laborales (2011)

RODRÍGUEZ, A.
Perfeccionamiento
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Organizador
Duración: 1 semanas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / relaciones

laborales

Curso: Refrigeración y Atmósferas Modificadas (2011)

RODRÍGUEZ, A.

Especialización

País: Uruguay

Idioma: Español

Tipo de participación: Organizador

Duración: 1 semanas

Areas de conocimiento:

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

Curso: Tecnología de Frituras y Alimentos Fritos (2010)

RODRÍGUEZ, A.

Perfeccionamiento

País: Uruguay

Idioma: Español

Tipo de participación: Organizador

Duración: 1 semanas

Areas de conocimiento:

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

Curso: Relaciones laborales (2010)

RODRÍGUEZ, A.

Perfeccionamiento

País: Uruguay

Idioma: Español

Tipo de participación: Organizador

Duración: 1 semanas

Areas de conocimiento:

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

DESARROLLO DE MATERIAL DIDÁCTICO O DE INSTRUCCIÓN

Teórico ?Métodos analíticos para la determinación de glúcidos? (2018)

RODRÍGUEZ, A.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Otros docente

Información adicional: Dictado para el curso ?Análisis de los Alimentos? perteneciente a la Carrera Ingeniería de los Alimentos por el Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Química. Udelar

Teórico ?Aplicación de Métodos Analíticos a la Evaluación de Métodos de Conservación de Alimentos? (2018)

RODRÍGUEZ, A.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Otros docente

Información adicional: Dictado para el curso ?Análisis de los Alimentos? perteneciente a la Carrera Ingeniería de los Alimentos por el Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Química. Udelar

Teórico ?Métodos de Conservación de Alimentos? (2018)

RODRÍGUEZ, A.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Otros docente

Información adicional: Dictado para el curso de Bromatología y Nutrición correspondiente al curso de Bromatología y Nutrición (plan 2000) por el Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, para las carreras de Químico Farmacéutico y Bioquímico Clínico de Facultad de Química y para la carrera de Licenciatura en Bioquímica de Facultad de Ciencias. UdelaR

Teórico ?Cambios químicos y bioquímicos en la Leche? (2018)

RODRÍGUEZ, A.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Otros docente

Información adicional: Dictado para el curso ?Química de los Alimentos? perteneciente a la Carrera Ingeniería de los Alimentos por el Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Química. UdelaR

?Reacción de Maillard y caramelización. Variables de la reacción? y ?Teoría del color y su medida? (2018)

RODRÍGUEZ, A.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Otros docente

Información adicional: Participación como docente en: Curso de Actualización Disciplinar en Química. ?¿Qué es cocinar para un químico?? Instituto de Perfeccionamiento y Estudios Superiores (IPES). Consejo de Formación en Educación. Administración Nacional de Educación Pública (ANEP)

Diseño Experimental (2011)

RODRÍGUEZ, A.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Otros

Clase dentro del curso Laboratorio de Química de Alimentos

Palabras clave: diseño experimental

Áreas de conocimiento:

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

Operario en la Industria Alimentaria (2010)

RODRÍGUEZ, A. , Rey, V.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Otros

Elaboración del Material didáctico y dinámica del curso ONG Gurises Unidos en el Proyecto Projoven C2, ?Operario en la industria alimentaria?

Palabras clave: operario industria de alimentos inocuidad calidad

Áreas de conocimiento:

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

Información adicional: Elaboración del Material didáctico y dinámica del curso ONG Gurises Unidos en el Proyecto Projoven C2, ?Operario en la industria alimentaria?

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Acto de conmemoración anual del Día del Ingeniero Alimentario y entrega de reconocimiento a los egresados en el período (2018)

RODRÍGUEZ, A.

Otro

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay ,Facultad de Ingeniería montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Otros

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: AIALU y Carrera de Ingeniería de los Alimentos

Información adicional: con la participación de la Dra. María Cristina Añón de la Universidad de La Plata, Buenos Aires Argentina con la charla ¿Los alimentos y la Ingeniería? reflexionando sobre el Rol del Ingeniero Alimentario en la sociedad

Acto de conmemoración de los 25 años de la carrera de Ingeniería de los Alimentos, la conmemoración de los 10 años de AIALU y la instauración del Día del Ingeniero Alimentario (2017)

RODRÍGUEZ, A.

Otro

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay ,Facultad de Química montevideo

Idioma: Español

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: AIALU y Carrera de Ingeniería de los Alimentos

Información adicional: Miembro del comité organizador

Jornada sobre Aprovechamiento de Subproductos Autóctonos para el Desarrollo de Alimentos Funcionales: interrelación investigación, producción y desarrollo de la. Red Temática Iberoamericana CYTED 415RT0495 (2016)

RODRÍGUEZ, A.

Congreso

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay

Idioma: Español

Duración: 1 semanas

Áreas de conocimiento:

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

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios, CIAL 2016 (2016)

RODRÍGUEZ, A.

Congreso

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay

Idioma: Español

Duración: 1 semanas

Áreas de conocimiento:

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

Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios, CIAL 2012 (2012)

RODRÍGUEZ, A.

Congreso

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay

Idioma: Español

Duración: 1 semanas

Áreas de conocimiento:

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

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

OTRAS

Practicantado Química Farmaceutico (2017)

Otras tutorías/orientaciones

/, Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Pablo Fontán

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sistema de Gestión de calidad

Practicando Química farmacéutica (2016)

Otras tutorías/orientaciones

/, Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Alejandra Moreira

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Seguimiento de acrilamida, asparagina e hidroximetilfurfural en tortas fritas elaboradas en puestos pertenecientes a la Asociación de Tortafriteros del Uruguay (2015)

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Norberto Cánepa, Bruno Galán, Sebastián Martínez

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Revalorizar desechos de la industria alimentaria como fuente de compuestos bioactivos frente a enfermedades crónicas (2015)

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Yamila Volla

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Influencia del pH en el desarrollo de pardeamiento enzimático en un sistema modelo lactosa-lisina (2014)

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Marina Bonaudi

País/Idioma: Uruguay, Español

Participación como docente en el programa: Acortando Distancias ? ANII y PROCENCIA (ANEP ? PEDECIBA). Docente Orientador responsable: Luis Panizzolo.

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

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

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

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

?Influencia de la reacción de Maillard en la cebolla salteada (2013)

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Dámaris Blanco

País/Idioma: Uruguay, Español

Participación como docente en el programa: Acortando Distancias ? ANII y PROCIENCIA (ANEP ? PEDECIBA). Docente Orientador responsable: Luis Panizzolo

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

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

Tesis de doctorado

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Jessica Santander

País/Idioma: Uruguay, Español

OTRAS

Evaluación de la influencia de las proteínas de la leche (caseínas y proteínas del suero) en el desarrollo de color en el dulce de leche (2018)

Iniciación a la investigación

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Lorena Grieco

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

PAIE

Otros datos relevantes

PRESENTACIONES EN EVENTOS

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

Congreso

¿Existe el dulce de leche ideal?

Panamá

Tipo de participación: Poster

5to Congreso Uruguayo de Química Analítica (2018)

Congreso

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

Uruguay

Tipo de participación: Poster

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

Congreso

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

Chile

Tipo de participación: Expositor oral

IUFoST 2016 (2016)

Congreso
Bioactive peptides from β -lactoalbumin isolate
Irlanda
Tipo de participación: Poster

ENAGUI 4 (2015)

Encuentro
Las rutas del color del Dulce de Leche: Influencia del pH
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA

Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2015 y Décimo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de alimentos, CIBIA (2015)

Congreso
Evaluación de extractos acuosos de Achyrocline satureioides sobre la capacidad inhibitoria de especies reactivas de oxígeno (ROS) en cultivo de células endoteliales de aorta bovina
Uruguay
Tipo de participación: Poster

Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2015 y Décimo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de alimentos, CIBIA (2015)

Congreso
Estudio de las melanoidinas en el dulce de leche
Uruguay
Tipo de participación: Poster

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

Seminario
Evolución de glicoxal y metil-glicoxal en la producción de dulce de leche en función del pH inicial
Costa Rica
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

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

Congreso
Nueva metodología de análisis de melanoidinas producidas en sistemas modelo
Costa Rica
Tipo de participación: Poster

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

Congreso
Evolución de glicoxal y metil-glicoxal en la producción de dulce de leche en función del pH inicial
Costa Rica
Tipo de participación: Otros
Exposición Oral por Dr Luis Panizzolo

FoodInnova 2014 (2014)

Congreso
Influencia de la temperatura y sacarosa en el desarrollo de Hidroximetilfurfural y color, en un sistema modelo β -dulce de leche de oveja
Argentina
Tipo de participación: Poster

INNOVA 2013 (2013)

Simposio
Determinación y caracterización de péptidos con potenciales propiedades antioxidantes obtenidos a partir de hidrólisis enzimática de β -lactoalbúmina?
Uruguay

Tipo de participación: Poster

?Determinación y caracterización de péptidos con potenciales propiedades antioxidantes obtenidos a partir de hidrólisis enzimática de ?-lactoalbúmina?. Valeria Lozano, Analía Rodríguez, Cecilia Abirached, Luis Panizzolo, Alejandra Medrano

ENAQUI 3.0 (2013)

Encuentro

Influencia del pH inicial en la formación y evaluación de compuestos ?-dicarbonilos en elaboración de dulce de leche

Uruguay

Tipo de participación: Poster

ENAQUI 3.0 (2013)

Encuentro

Preparación de melanoidinas modelo y su análisis cromatográfico empleando el sistema de tres detectores

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Latin American Symposium of Food Science- SLACA 2013 (2013)

Congreso

Separación de melanoidinas de dulce de leche por hidrólisis enzimática?

Brasil

Tipo de participación: Poster

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

Congreso

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

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: International Union of Food Science and Technology (IUFoST)

CIIAL 2012, Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Congreso

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

Influencia de los parámetros pH y temperatura

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AIALU

CIIAL 2012, Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Congreso

moderador de presentaciones

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

Nombre de la institución promotora: AIALU

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

Congreso

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

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: IUFoST

ENAQUI 2011 (2011)

Encuentro

ENAQUI

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Areas de conocimiento:

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

alimentos

INNOVA 2011 (2011)

Simposio

INNOVA

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Latu

Palabras Clave: emulsion

Areas de conocimiento:

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

Información adicional

Obtención de una beca de posgrado convenio Latu-Facultad de Química

Obtención de la beca de doctorado ANII

Fui Estudiante de PEDECIBA QUIMICA

Actualmente Investigador de PEDECIBA QUIMICA

Perteneció al SNI, no continué por no tramitar renovación

Indicadores de producción

| | |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA | 26 |
| Artículos publicados en revistas científicas | 4 |
| Completo | 4 |
| Trabajos en eventos | 20 |
| Libros y Capítulos | 2 |
| Libro publicado | 2 |
| Otros tipos | 29 |
| PRODUCCIÓN TÉCNICA | 29 |
| FORMACIÓN RRHH | 9 |
| Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas | 7 |
| Otras tutorías/orientaciones | 7 |
| Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha | 2 |
| Tesis de doctorado | 1 |
| Iniciación a la investigación | 1 |
| | |
| | |