



ANALÍA RODRÍGUEZ
BLANCO

Ingeniera Alimentaria



arodriguez@fq.edu.uy
598 99801280

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 27/04/2026
Última actualización: 27/04/2026

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

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

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Química / Sector Educación Superior/Público / Departamento de Alimentos

Dirección: General Flores 2124 / 11800

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (02) 9242675

Correo electrónico/Sitio Web: arodriguez@fq.edu.uy <https://www.fq.edu.uy/>

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Química (2009 - 2017)

Universidad de la República - Facultad de Química , 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 , 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

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

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

"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 , Uruguay

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

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

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

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , 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 , 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 , Uruguay
25 horas

Palabras Clave: diseño de experimentos

Areas de conocimiento:

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

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

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
8 horas

Palabras Clave: presentaciones

Areas 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 , Uruguay
18 horas

Palabras Clave: congelacion y liofilizacion

Areas 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 Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay
27 horas

Palabras Clave: ISO HACCP inocuidad calidad

Areas 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 Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / 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

Areas 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 Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales /

Organizaciones Sin Fines de Lucro / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay
27 horas

Palabras Clave: diseño y desarrollo

Areas de conocimiento:

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

Implementacion de planes de análisis de peligros y puntos criticos 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

Areas de conocimiento:

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

Seguridad e Higiene en el Laboratorio (01/1997)

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

AUDITOR en HACCP (01/2006)

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

Jornada de actualización en Microbiología Alimentaria (01/2006)

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

Workshop "HACCP" (01/2005)

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

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

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

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

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

Areas de conocimiento:

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

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Décimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2021 (2021)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Palabras Clave: ciencia y tecnología de alimentos sostenibilidad sustentabilidad salud

Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos, CIIAL 2020 (2020)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AIALU, Uruguay

Palabras Clave: ciencia y tecnología de alimentos alimentos y salud sustentabilidad

4to. Simposio Iberoamericano: Los AGEs y la Salud (2020)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Sociedad Iberoamericana AGEs y Salud, México

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / compuestos de la glicación avanzada

De País en País: América Latina 2020, territorios, paz y equidad (2020)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, Colombia

Palabras Clave: Conversatorio virtual compuestos bioactivos del café

XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de alimentos & XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2019)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AATA y ALACCTA, Argentina

Palabras Clave: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

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

Tipo: Congreso

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

Tipo: Congreso

Workshop “Scientific Writing and publishing” (2015)

Tipo: Otro

Institución organizadora: IIBCE, Uruguay

InLactis (2015)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Latu, INALE, UTEC, Uruguay

Enaqui 4 (2015)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: PEDECIBA, 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”, CIIAL 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

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

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

Actuación profesional

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - MÉXICO

Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Colaborador (12/2019 - a la fecha)

miembro de la comisión directiva bajo cargo de secretaria hasta 2023 2 horas semanales

ACTIVIDADES

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

secretaria (12/2019 - 11/2022)

2 horas semanales

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

Miembro del Comité Organizador de Congreso ALACCTA 2025 (09/2023 - 04/2025)

2 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

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

Facultad de Química / Laboratorio de propiedades funcionales de alimentos

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (03/2019 - a la fecha) Trabajo relevante

asistente 40 horas semanales / Dedicación total

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Efectivo

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Evaluación del uso de leche en polvo de diferentes calidades sensoriales y suero de quesería en polvo como insumo en la elaboración de Dulce de Leche. En búsqueda de eficiencia y revalorización en el área dulcería. (04/2024 - a la fecha)

El presente proyecto propone evaluar la utilización de suero de quesería en polvo y evaluar leche en polvo de diferentes calidades sensoriales para la elaboración del Dulce de Leche. Evaluar conjuntamente variables del proceso muy influyentes como pH inicial, hidrólisis de la lactosa y tratamiento térmico para obtener un producto con las características de calidad deseadas.

20 horas semanales

Cytal , Area Química de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Especialización:1

Maestría/Magister:1

Equipo: RODRÍGUEZ, A. (Responsable) , PANIZZOLO, LUIS (Responsable)

Revalorización de un subproducto industrial: cascarilla de café (03/2024 - a la fecha)

El objetivo del proyecto es desarrollar una secuencia de procesos (bajo el concepto de biorrefinería) para aprovechar de manera integral uno de los subproductos generados a partir del proceso de obtención del café, la cascarilla (silverskin) y hacer el proceso de producción de café tostado más sostenible. Se evaluarán diferentes alternativas para su utilización, desde la utilización directa de la cascarilla (previa caracterización microbiológica y fisicoquímica) hasta la obtención de extractos con actividad antioxidante (ricos en compuestos fenólicos) mediante diferentes tecnologías de extracción. Las tecnologías de extracción a utilizar constituyen procesos vinculados a la sostenibilidad y la química verde y se han definido como: ?High-Tech? (basada en el empleo de fluidos presurizados), y ?Low-Tech? (extracción con agua o extracción asistida por enzimas) de fácil aplicación. Se seleccionarán los métodos de mayor eficiencia y más factibles de ser implementados para su producción en el país. El residuo remanente de las extracciones también será caracterizado

para su utilización. Finalmente, se desarrollarán productos alimenticios con incorporación de cascarilla de café, del extracto seleccionado y/o el residuo de la extracción. Se determinará el contenido máximo a incorporar en los panificados, en función del enriquecimiento en compuestos antioxidantes y fibra, del perfil sensorial y de la aceptabilidad por parte del consumidor y a los cuales se les determinará la vida útil. Eso permitirá a Nestlé la comercialización de la cascarilla de café, del extracto y/o el residuo de la extracción con diferentes aplicaciones probadas durante la ejecución del proyecto y evitará la acumulación de la cascarilla o los costos asociados de retirar y transportar este subproducto para alimentación animal.

3 horas semanales

Cytal , Cytal

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Maestría/Magister prof:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: RODRÍGUEZ, A. , VIEITEZ, I. (Responsable) , GAMBARO, A. (Responsable)

Estrategias para reducir el contenido graso en salsas tipo mayonesa (03/2021 - 03/2023)

CSIC- UDeLaR llamado 2020

3 horas semanales

Integrante del Equipo

Equipo: RODRÍGUEZ, A.

DOCENCIA

Carrera de Ingeniería de los Alimentos (12/2009 - a la fecha)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Química de Alimentos, 36 horas, Teórico-Práctico

Química de Alimentos, 2 horas, Teórico

Laboratorio de química de alimentos, 60 horas, Práctico

análisis de alimentos, 60 horas, Práctico

Maestría en Ingeniería de Alimentos (06/2023 - a la fecha)

Maestría

Responsable

Asignaturas:

Tecnología de la leche y los productos lácteos, 50 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

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

alimentos

Maestría en Alimentos (07/2021 - a la fecha)

Maestría

Invitado

Asignaturas:

Química y Tecnología de Cereales, 46 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

Maestría en Alimentos (06/2022 - a la fecha)

Maestría

Invitado

Asignaturas:

Estrategias de reducción de azúcares, 40 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

Carrera de Posgrado (08/2020 - a la fecha)

Doctorado

Invitado

Asignaturas:

Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y aplicación en la industria alimentaria, 79 horas, Teórico-Práctico

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE**Integrante del Equipo en la red Red Iberoamericana de Investigadores en Valorización de Residuos y Subproductos de Origen Alimentario (VALORAL) (05/2018 - a la fecha)**

1 horas semanales

GESTIÓN ACADÉMICA**miembro de la comision de reválidas de la carrera de Ingenieria de Alimentos (12/2017 - a la fecha)**

Participación en consejos y comisiones 1 horas semanales

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

Facultad de Química / Laboratorio de propiedades funcionales de alimentos

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**Funcionario/Empleado (03/2019 - a la fecha)** Trabajo relevante

Asistente 40 horas semanales / Dedicación total

Funcionario/Empleado (05/2017 - 02/2019)

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:

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

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

Desarrollo de un fortificador para la nutrición de pretérminos severos a base de proteínas de leche humana (04/2026 - a la fecha)

Código: Programa Vinculación Universidad, Sociedad y Producción, M2 2025 El objetivo de este proyecto es desarrollar un concentrado de proteínas de leche humana que pueda ser utilizado como fortificador para la alimentación de RNPT severos. Se propone el desarrollo de un proceso adaptado a la escala y posibilidades del BLH, a solicitud de la contraparte. El equipo de investigación está formado por docentes e investigadores de la Facultad de Ingeniería, la Facultad de Química, la Facultad de Medicina y la Universidad Tecnológica del Uruguay y por técnicos de apoyo del BLH. El proyecto explorará los procesos de filtración por membranas para la concentración de las proteínas, generando una alternativa de fortificador líquido y otra alternativa liofilizada en polvo, con adecuado contenido de proteínas sin generar alteraciones significativas en la concentración de componentes de bajo peso molecular de la leche fortificada (osmolalidad). Se evaluará el desempeño y estabilidad de cada tipo de fortificador en el proceso de fortificación de leche humana, teniendo en cuenta las condiciones de uso en las unidades neonatales. Se considerarán los procesos que permitan reducir los riesgos microbiológicos y alcanzar los requerimientos de seguridad del BLH. El

resultado principal del proyecto es un procesodesarrollado en la escala y posibilidades del BLH para la concentración de proteínas de leche humana, que permitala producción de un fortificador efectivo y estable en las condiciones de uso. Los resultados de este proyecto son desuma relevancia para la nutrición y el desarrollo de los RNPT severos en Uruguay, impactando de forma significativaen la salud de esta población vulnerable. Este proyecto no solo representa una innovación científica y médica, sino que refuerza el propósito central de la FACB: brindar esperanza y oportunidades de vida a los bebés más vulnerables delUruguay.

2 horas semanales

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: RODRÍGUEZ, A. , LEMA, P. , BARRIOS S. , I. MACHADO , BURZACO P. , J Santander , Tejeira, S. , RODRIGUEZ-CAMEJO C , CABRERA L. , ZECCHI, BERTA, MORAES M , PANIZZOLO, LUIS, ARBILDI P. , PUYOL A. , JORCIN S , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , FAZIO, L

Palabras clave: leche humana fortificador proteínas de leche humana

Aditivos funcionales obtenidos a partir de residuos de la industria cítrica: caracterización y aplicación (02/2025 - a la fecha)

Código: FCE_3_2024_1_181235 Durante los últimos años ha surgido un interés creciente por el concepto de economía circular como un nuevo paradigma que promueve la producción de alimentos de manera sostenible, reduciendo los desperdicios generados en toda la cadena productiva. Porlo tanto, el uso de residuos agroindustriales ha cobrado gran relevancia, ya que su posible incorporación en alimentos funcionales contribuye a la reutilización de los desechos generados y, añade valor a los productos destinados a la alimentación humana, con efectos beneficiosos para la salud. A partir del procesamiento de cítricos para la elaboración de jugos, mermeladas y jaleas, se genera un subproducto compuesto por cáscaras y restos de tejido rico en antioxidantes, compuestos polifenólicos y fibra alimentaria, que representa aproximadamente el 50 % del peso de la fruta fresca y que actualmente es descartado. El objetivo de este proyecto es estudiarla influencia del método de extracción en la obtención de aditivos funcionales a partir de un residuo de la industria cítrica sin secado previo. Para alcanzar estos objetivos se realizará una comparación entre el rendimiento y la composición de los extractos obtenidos por extracción porlíquido presurizados y extracción asistida por ultrasonido, comparando estos dos métodos con el método Soxhlet. Adicionalmente, se comparará el contenido y la capacidad antioxidante in vitro y la capacidad antioxidante de los extractos al ser agregados a un aceite comestible. Se evaluará la capacidad de retención de agua y de unión al aceite y las características de emulsiones preparadas con las fracciones enriquecidas en fibra alimentaria, obtenidas como residuo de los respectivos procesos de extracción. Esto permitirá utilizarla fracción remanente rica en fibra antioxidante y de esta forma aprovechar todo el residuo. De esta forma se obtendrán dos nuevos potenciales ingredientes alimentarios a partir del residuo de cáscara de naranja sin secado previo.

3 horas semanales

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: RODRÍGUEZ, A. , Cecilia DAUBER CAPI (Responsable) , Cecilia ABIRACHED ALONZO , Luis Alberto PANIZZOLO MARTÍNEZ , Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ , Ignacio Alberto VIEITEZ OSORIO , Carla Valentina BONIFACINO BUTTIGLIONE (Responsable)

Áreas de conocimiento:

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

Desarrollo de paté a partir de hongos (Pleurotus ostreatus) como aperitivo saludable (11/2017 - 11/2019)

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

proyectos CSIC-VUSP

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: RODRÍGUEZ, A. (Responsable)

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 - 05/2019)

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

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

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

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

Código: FSPI_X_2015_1_107750 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 (fisisquímica 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 horas 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
Concluido
RRHH formados en el proyecto:
Doctorado:1
Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: RODRÍGUEZ, A. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , HERNANDEZ A. (Responsable) , Puyol, A. , Fazio, L. , RODRIGUEZ-CAMEJO C , MALANGA, A.

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 - 03/2018)

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

2 horas semanales

Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: RODRÍGUEZ, A.
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / compuestos bioactivos

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 cuáles de esas variables son preponderantes en el color del producto final y cuáles 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 qué 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, 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 - 11/2019)

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 PROCENCIA (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 PROCENCIA (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 semanales

GESTIÓN ACADÉMICA

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

Participación en consejos y comisiones

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 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 (12/2022 - 12/2024)

Integrante de la Comisión Directiva 1 hora semanal
decidí tomar un descanso de la actividad

Otro (12/2019 - 12/2021)

miembro de la comisión directiva con el cargo de secretaria 3 horas semanales

Otro (12/2018 - 12/2020)

Secretaria 3 horas semanales

Otro (12/2014 - 11/2018)

Tesorera 4 horas semanales

Otro (12/2010 - 12/2014)

Vocal 3 horas semanales

ACTIVIDADES

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Integrante de la Comisión Directiva (12/2010 - 12/2020)

2 horas semanales

EXTENSIÓN

organización de cursos de especialización profesional (12/2010 - 12/2020)

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 Comité organizador Congreso CIIAL 2020 (02/2019 - 11/2020)

3 horas

miembro del comité 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 - UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA - URUGUAY

Universidad Tecnológica / colonia

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (09/2014 - 10/2021)

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 por convenio UTEC UdelaR

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos (09/2014 - 10/2021)

Técnico nivel superior

Invitado

Asignaturas:

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

Medición Instrumental de Color en Alimentos, 4 horas, Teórico

Areas 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 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 Projoven 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: 2 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 (Ing. Alim Micaela Escobal) en el tema reacción de Maillard 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 (QF Jessica Santander) en conjunto con Química Analítica (DEC/FQ). Por otro lado, vinculado al área alimentos y salud, se está trabajando con el Laboratorio de Bioactividad y Nanotecnología de Alimentos (CYTAL/FQ) realizando estudios vinculado al desarrollo de AGE's en alimentos y como evitarlos mediante la incorporación de compuestos con propiedades bioactivas. Entendiendo la importancia de la aplicación del conocimiento, se enfatiza en tener o generar vínculos con instituciones o empresas mediante proyectos o trabajos concretos.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Elemental dynamics in human milk: Composition, Holder pasteurization effects, and variability by maternal diet and lactation month (Completo, 2026)

RODRÍGUEZ, A., I. MACHADO, J Santander, PANIZZOLO, LUIS, PUYOL A.
Journal of Food Composition and Analysis, v.: 153 109128 mayo, p.:1 - 9, 2026
Palabras clave: leche materna composicion pasteurizacion nutricion
Medio de divulgación: Internet
Lugar de publicación: online
ISSN: 08891575
E-ISSN: 10960481

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2026.109128>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0889157526002711?via%3Dihub>

WEB OF SCIENCE™ Scopus 

Novel Insights into Torrefacto and Natural Coffee Silverskin: Composition, Bioactivity, Safety, and Environmental Impact for Sustainable Food Applications (Completo, 2025)

RODRÍGUEZ, A., E. Quagliata, Gazzara, S, DAUBER, C., PANIZZOLO, LUIS, Bruno Irigaray, GAMBARO, A., Mendiola, J. A., VIEITEZ, I., del Castillo, D.
Foods, v.: 14 19 3388, p.:1 - 22, 2025
Palabras clave: Silverskin melanoidin coffee Bioactivity Sustainable Food
Áreas de conocimiento:

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


Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: online

E-ISSN: 23048158

DOI: <https://doi.org/10.3390/foods14193388>

<https://www.mdpi.com/2304-8158/14/19/3388>

Scopus 

Optimization of chromatographic methods for the evaluation of vitamin losses in human milk after Holder pasteurization (Completo, 2024)

RODRÍGUEZ, A., J Santander, PANIZZOLO, LUIS, I. MACHADO, PUYOL A.
Journal of Food Composition and Analysis, v.: 135 106673, 2024

Palabras clave: leche materna pasteurizacion vitaminas oligoelementos elementos potencialmente toxicos

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: web

ISSN: 08891575

E-ISSN: 10960481

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2024.106673>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0889157524007075>

WEB OF SCIENCE™ Scopus

Study of Melanoidins of the Maillard Reaction in Dulce de Leche (Completo, 2022)

RODRÍGUEZ, A., MarAa Micaela Escobal Silva, PANIZZOLO, LUIS, FERREIRA, F., OLIVARO C.
Biology and Life Sciences Forum, v.: 18 1, p.:54 2022

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 26739976

<https://www.mdpi.com/search?authors=escobal&journal=blsf>

Characterization of Melanoidins and Color Development in Dulce de Leche, a Confectionary Dairy Product With High Sucrose Content: Evaluation of pH Effect, an Essential Manufacturing Process Parameter (Completo, 2021) Trabajo relevante

RODRÍGUEZ, A. , LEMA, P. , MARÍA INÉS BESSIO , MOYNA, G. , OLIVARO C. , FERREIRA, F. , PANIZZOLO, LUIS

Frontiers in Nutrition, v.: 8 p.:1 - 11, 2021

Palabras clave: Maillard Reaction dairy dulce de leche melanoidin process parameters pH

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: www.frontiersin.org

Escrito por invitación

E-ISSN: 2296861X

DOI: [10.3389/fnut.2021.753476](https://doi.org/10.3389/fnut.2021.753476)

<https://www.frontiersin.org/article/10.3389/fnut.2021.753476>

WEB OF SCIENCE™  Scopus

Isolation and Characterization of Melanoidins from Dulce de Leche, A Confectionary Dairy Product (Completo, 2019) Trabajo relevante

RODRÍGUEZ, A. , LEMA, P. , MARÍA INÉS BESSIO , MOYNA, G. , PANIZZOLO, LUIS , Ferreira, F
Molecules, v.: 24 p.:1 - 14, 2019

Palabras clave: Melanoidinas dulce de leche

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación

E-ISSN: 14203049

DOI: [doi:10.3390/molecules24224163](https://doi.org/10.3390/molecules24224163)

<https://www.mdpi.com/journal/molecules>

WEB OF SCIENCE™  Scopus

“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, 2017

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 08903344

E-ISSN: 15525732

WEB OF SCIENCE™  Scopus

“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

E-ISSN: 14710307

WEB OF SCIENCE™  Scopus

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)

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

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 16883691

E-ISSN: 16886593



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

Áreas de conocimiento:

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

ISSN: 16883691

E-ISSN: 16886593



LIBROS

Dairy Foods Processing. Methods and Protocols in Food Science (Participación , 2024) Publicado

Trabajo relevante

RODRÍGUEZ, A., Sergio Rozycki, PANIZZOLO, LUIS, GAMBARO, A.

Editor/Compilador: Springer Protocols. Springer Nature Experiments

Edición: 1, 1

Editorial: Humana, New York, NY, New York, NY

Tipo de publicación: Divulgación

DOI: https://doi.org/10.1007/978-1-0716-4144-6_20

Referado

Escrito por invitación

Palabras clave: Dulce de Leche Protocolos de elaboración

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 978-1-0716-4144-6

https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-1-0716-4144-6_20#citeas

Capítulos:

Dulce de Leche

Página inicial 1, Página final 11

Ch 2. Ibero-American Network as a Collaborative Strategy to Provide Tools for the Development of Phytopharmaceuticals and Nutraceuticals. En: Phytopharmaceuticals: Potential Therapeutic Applications (Completo , 2021) Publicado

RODRÍGUEZ, A.

Número de volúmenes: 1

Número de páginas: 496

Edición: 1, 1

Editorial: Scrivener Publishing LLC, Wiley-Scrivener

Tipo de publicación: Divulgación

DOI: [no](#)

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 978-1-119-68207-3

<https://www.wiley.com/en-bs/Phytopharmaceuticals%3A+Potential+Therapeutic+Applications-p-97811196819>

capitulo 2

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

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

Editorial: Editora Associada Ltda, Juiz de Fora, Brasil

Tipo de publicación: Divulgación

Escrito por invitación

Áreas 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 (Completo , 2016) Publicado

RODRÍGUEZ, A. , A. PANIZZOLO , ROZYCKI S

Número de volúmenes: 1

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

Aroma in Dulce de Leche, a confectionary dairy product (2024)

RODRÍGUEZ, A. , FARIÑA, L. , VALERY BÜHL , Minetti, M. , PANIZZOLO, LUIS

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 22nd World Congress of Food Science and Technology IUFOST 2024

Ciudad: Rimini, Italia

Año del evento: 2024

<https://iufost2024-italy.com/>

Identificación de precursores de la reacción de Maillard en fracciones coloreadas de Dulce de Leche (2024)

RODRÍGUEZ, A. , M. Escobal , PANIZZOLO, LUIS , FERREIRA, F. , OLIVARO C.

Publicado

Resumen

Descripción: .IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Medio de divulgación: Otros

<https://ciial.org.uy/>

Arsenic and lead monitoring in donated human milk from Uruguayan mothers (2024)

RODRÍGUEZ, A. , I. MACHADO , J Santander , PUYOL A. , PANIZZOLO, LUIS

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 9th International Congress & Exhibition on Arsenic in the Environment (As2024)

Ciudad: Bhubaneswar, India

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Otros

<https://as2024.kiit.ac.in/>

Evaluación de iodo en leche humana: Efecto de la pasteurización (2023)

RODRÍGUEZ, A.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: 8 vo Encuentro Nacional de Química (ENAQUI 8)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2023

Análisis del contenido de disialillacto-N-tetraosa (DSLNT) en leche humana (2023)

RODRÍGUEZ, A.
Publicado
Resumen
Descripción: Enaqui 8
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2023
Medio de divulgación: Otros
<https://www.enaqui8.pedeciba.edu.uy/>

Evaluación del efecto del uso de leche en polvo y condiciones de elaboración del DL sobre el desarrollo de Hidroximetilfurfural y del color (2023)

RODRÍGUEZ, A. , PANIZZOLO, LUIS , BONIFACINO, C.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XVIII CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS IX SIMPOSIO INTERNACIONAL DE NUEVAS TECNOLOGÍAS VII SIMPOSIO LATINOAMERICANO SOBRE HIGIENE Y CALIDAD DE ALIMENTOS V SIMPOSIO DE INNOVACIÓN EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2023
Medio de divulgación: Otros
<https://cytal2023.org/>

Identificación de productos de Amadori en el Dulce de Leche (2023)

RODRÍGUEZ, A. , Escobal, M. , FERREIRA, F. , PANIZZOLO, LUIS , OLIVARO C.
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: INNOVA 11º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2023
Medio de divulgación: Otros
<https://www.innova-uy.com/site/innova2023?conferencistas>

Estudio de actividad antioxidante en melanoidinas de Dulce de Leche (2022)

RODRÍGUEZ, A. , Escobal, M. , Olivaro, C.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 5to Simposio Iberoamericano AGEs. Los AGEs y la salud
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2022
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Otros

Influencia de las proteínas del suero y caseínas en el desarrollo de color y reacción de maillard para un producto similar dulce de leche (2021)

RODRÍGUEZ, A. , Iorena Grieco , Valentina Colina , PANIZZOLO, LUIS
Publicado
Resumen
Descripción: X Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos- INNOVA 2021
Ciudad: Montevideo, Uruguay
Año del evento: 2021
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Evaluación de AGEs y su relación con el desarrollo de color en un producto con alto desarrollo de la reacción de Maillard (2020)

RODRÍGUEZ, A. , LEMA, P. , PANIZZOLO, LUIS
Publicado
Completo

Evento: Internacional
Descripción: 4to Simposio Iberoamericano los AGEs y la Salud
Ciudad: Guanajuato, México
Año del evento: 2020
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Evaluación del uso de leche en polvo y condiciones de elaboración del Dulce de Leche sobre las características sensoriales (2019)

RODRÍGUEZ, A. , Bonifacino, C. , Amarillo, M. , Roascio, A. , PANIZZOLO, LUIS , GAMBARO, A. , ELLIS, A.C.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XII Iberoamerican Congress of Food Engineering ? CIBIA 2019
Ciudad: Faro, Portugal
Año del evento: 2019
Medio de divulgación: Otros

Evaluación del uso de leche en polvo y condiciones de elaboración del DL sobre las características reológicas y del color (2019)

RODRÍGUEZ, A. , Bonifacino, C. , BUDELLI E. , Escobal, M. , LEMA, P. , PANIZZOLO, LUIS
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de alimentos & XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires, Argentina
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos

Melanoidinas en dulce de leche (2019)

RODRÍGUEZ, A. , Escobal, M. , Olivaro, C. , Ferreira, F. , PANIZZOLO, LUIS
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos, CIIAL 2020
Ciudad: Montevideo, Uruguay
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Otros

Desarrollo de un paté vegano funcional a partir del hongo *Pleurotus ostreatus* con agregado de extracto de orégano (*Origanum vulgare*) y evaluación de su vida útil (2019)

RODRÍGUEZ, A. , Báez, J. , Maldonado, V. , Medrano, A. , N. SEGURA
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XII Iberoamerican Congress of Food Engineering ? CIBIA 2019
Ciudad: Faro, Portugal
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Otros

Dulce de leche as part of the gastronomic landscape of Río de la Plata (2019)

RODRÍGUEZ, A. , Pepa, L. , Hough, G. , PANIZZOLO, LUIS , Buera, P
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: AIC 2019: Midterm Meeting of the International Color Association, Color and Landscape

Ciudad: Buenos Aires, Argentina
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Otros

Color identity in South American natural landscapes: herbs, flowers and fruits crops (2019)

RODRÍGUEZ, A. , Gibalondo, J , Pepa, L , Fernández-Varela, A , Villagrán dos Santos, N , Telvi, L , Freire-Costa, F , dos Santos, C , Busch, V , Farroni, A , PANIZZOLO, LUIS , Cortés, C , Buera, P
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: AIC 2019: Midterm Meeting of the International Color Association, Color and Landscape
Ciudad: Buenos Aires, Argentina
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Otros

Estudio de melanoidinas en dulce de leche elaborado con leche fluida y con sustitución de leche fluida por leche en polvo (2019)

RODRÍGUEZ, A. , M. Escobal, OLIVARO C. , FERREIRA, F. , De Souza, G. , PANIZZOLO, LUIS
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: Sexto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI6
Ciudad: Montevideo, Uruguay
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Otros

Aislamiento de melanoidinas en dulce de leche elaborado con leche fluida y con sustitución de leche fluida por leche en polvo (2019)

RODRÍGUEZ, A. , M. Escobal, OLIVARO C. , De Souza, G. , FERREIRA, F. , PANIZZOLO, LUIS
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires, Argentina
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Otros

¿Existe el dulce de leche ideal? (2018)

RODRÍGUEZ, A.
Publicado
Resumen
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)

RODRÍGUEZ, A. , J Santander , PANIZZOLO, LUIS , Machado, I
Publicado
Resumen
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)

RODRÍGUEZ, A.

Publicado

Resumen

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)

RODRÍGUEZ, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IUFoST 2016

Ciudad: Dublin, Irlanda

Año del evento: 2016

Areas de conocimiento:

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

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)

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

Publicado

Resumen

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

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

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

Publicado

Resumen

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

Areas de conocimiento:

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

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

RODRÍGUEZ, A.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: ENQUI 4

Año del evento: 2015

Areas de conocimiento:

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

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

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

Publicado

Resumen

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

Areas 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)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Año del evento: 2014

Areas 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)

RODRÍGUEZ, A.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: INNOVA 2013

Año del evento: 2013

Areas 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)

RODRÍGUEZ, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Año del evento: 2013

Areas 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)

RODRÍGUEZ, A.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: ENAQUI 3.0

Año del evento: 2013

Areas 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)

RODRÍGUEZ, A.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: ENAQUI 3.0

Ciudad: montevideo

Año del evento: 2013

Areas de conocimiento:

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

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

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

Publicado

Resumen

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

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

RODRÍGUEZ, A.

Publicado

Resumen

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 / Tecnologia 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)

RODRÍGUEZ, A.

Publicado

Resumen

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 / Tecnologia 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)

RODRÍGUEZ, A.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios, CIIAL 2012

Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Palabras clave: Maillard
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de alimentos
Medio de divulgación: Papel

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

RODRÍGUEZ, A.
Publicado
Resumen
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)

RODRÍGUEZ, A.
Publicado
Resumen
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)

RODRÍGUEZ, A.
Publicado
Resumen
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 Normativa nacional e internacional 2020 (2020)

RODRÍGUEZ, A.
Especialización
País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
Tipo de participación: Organizador
Lugar: webinario
Ciudad: Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Normativa nacional e internacional

Información adicional: ¿Curso de actualización en Normativa nacional e internacional 2020? a cargo de los docentes Ing. Alim Rosana Dilandro e Ing. Alim. Mariana Pereda (MSP), Msc. Jairo Romero (Consultor de Colombia), Ing. Alim. Carolina Parolli y Lic. Bioquímica Federico Fossa (SRA - IM) e Ing. Alim. Valeria Villar (Asesora en Normativa UNIT-ISO)

Curso de actualización en Normativa nacional e internacional (2019)

RODRÍGUEZ, A.

Especialización

País: Uruguay

Idioma: Español

Tipo de participación: Organizador

Lugar: Agrupación Universitaria del Uruguay (AUDU)

Ciudad: Montevideo, Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Información adicional: ¿Curso de actualización en Normativa nacional e internacional? a cargo de los docentes Lic. Bioquímica Federico Fossa (SRA - IM) y el Ing. Qco. Leonardo Cizmic (OUA, LSQA, WQS). Se realizó los días 18 y 20 de junio de 2019

Control de plagas en la industria alimentaria (2019)

RODRÍGUEZ, A.

Especialización

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Otros

Tipo de participación: Organizador

Lugar: Agrupación Universitaria del Uruguay (AUDU).

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Información adicional: "Control de plagas en la industria alimentaria? a cargo del Ing. Roberto Carballo y el Tec. Leonardo Ferrari. Se realizó los días 15 y 17 de octubre de 2019

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

Areas 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 semanas

Areas 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:

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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / costos

DESARROLLO DE MATERIAL DIDÁCTICO O DE INSTRUCCIÓN

Clase de Teórico en curso de posgrado: Desarrollo de color y aromas en el horneado. Reacción de Maillard (2021)

RODRÍGUEZ, A., PANIZZOLO, LUIS

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Otros
Curso de posgrado en Fq: Química y Tecnología de Cereales, desarrollo de productos a base de harinas

Práctica de Laboratorio: evaluación de compuesto Hidroximetilfurfural y compuestos fluorescentes totales como indicadores del grado de avance de la reacción de Maillard (2020)

RODRÍGUEZ, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Otros
Curso de posgrado PEDECIBA QUIMICA, ¿Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y aplicación en la industria alimentaria?
Palabras clave: curso de posgrado

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 (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)

Teórico: Teoría del color y su medida (2018)

RODRÍGUEZ, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Otros
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 (AN

Práctica de laboratorio: Estudio del efecto de la proporción de glucosa sustitutiva de sacarosa y del pH inicial en el desarrollo de color y en su cinética en la elaboración de dulce de leche (2016)

RODRÍGUEZ, A.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Otros

práctica para el curso Laboratorio de Química de los Alimentos. Es una de las tres prácticas que los alumnos trabajan el semestre desde el planteamiento del problema, búsqueda bibliográfica, diseño experimental y selección de técnicas, ejecución, análisis

Información adicional: Curso obligatorio de grado de la carrera de Ing. de Alimentos

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 Projovent 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 Projovent C2, ¿Operario en la industria alimentaria?

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

XXII - Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos - ALACCTA (2022)

RODRÍGUEZ, A.

Congreso

Sub Tipo: Organización

Lugar: Colombia ,Colombia Medellín

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: <https://www.upb.edu.co/es/congreso-latinoamericano-alimentos-clamisa>

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: ALACCTA, CONACTA, IAFP

5to Simposio Iberoamericano AGEs (2022)

RODRÍGUEZ, A.

Congreso

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay ,Montevideo Montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: <https://www.agesenlasalud.com/>

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Red Iberoamericana de AGEs y Salud

11° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos - INNOVA 2021 (2021)

RODRÍGUEZ, A.
Otro
Sub Tipo: Organización
Lugar: Uruguay ,Latu Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
Web: <https://www.innova-uy.com/>
Duración: 1 semanas
Evento itinerante: SI
Institución Promotora/Financiadora: Latitud - Latu
Información adicional: Miembro del comité científico

Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2020)

RODRÍGUEZ, A.
Congreso
Sub Tipo: Organización
Lugar: Uruguay ,Hotel Dazzler Montevideo Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
Web: <https://cial.org.uy/>
Evento itinerante: SI
Catálogo: SI
Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

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

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

RODRÍGUEZ, A.

Congreso

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay

Idioma: Español

Duración: 1 semanas

Areas de conocimiento:

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

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

RODRÍGUEZ, A.

Congreso

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay

Idioma: Español

Duración: 1 semanas

Areas de conocimiento:

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

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

REVISIONES

CHARACTERIZATION OF THE COMPOSITION OF HUMAN MILK FROM MOTHERS OF PREMATURE BABIES AT THE MONTEVIDEO'S CLINICAS HOSPITAL (2024)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

revista Agrociencia Uruguay

Recent developments in the application of physical processing techniques for controlling browning in fresh wet noodles: A review (2023)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Journal of the Science of Food and Agriculture. Año 2023. Artículo finalmente rechazado

Optimización del comportamiento reológico de una bebida láctea a base de lactosuero formulada con distintos hidrocoloides (2022 / 2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revista INNOTECH

Production of process flavorings from methionine, thiamine with D-xylose or dextrose by direct extrusion: physical properties and volatile profiles (2021)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revision de manuscrito del Journal of Food Science Manuscript ID JFDS-2021-1563

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

Tribunal del Llamado (144) "MÉTODOS GENERALES DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS" Exp: 2024-25-4-006805 Res:4467/2024, de la Carrera Tecnólogo Químico, en el departamento de Montevideo (2024 / 2024)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

UTU

Llamado N° 112/24 contratación de una persona en aplicación del Art. 46 para investigación en el Área de Química de Alimentos , CYTAL (2024 / 2024)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
cargo de 30hs por proyecto

Llamado N° 111/24 contratación de una persona en aplicación del Art. 46 para investigación en el Área de Química de Alimentos , CYTAL (2024 / 2024)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
concurso de cargo de 20 hs semanales

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

Estudio de los efectos de la pasteurización sobre los niveles de vitaminas, elementos esenciales y elementos potencialmente tóxicos en leche materna (2018 - 2024) Trabajo relevante

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Doctor en Química
Tipo de orientación: Cotutor (RODRÍGUEZ, A. , I. MACHADO , PANIZZOLO, LUIS)
Nombre del orientado: Jessica Santander
País: Uruguay
Palabras Clave: leche materna vitaminas oligoelementos pasteurización banco de leche humana trabajo conjunto con el Banco de Leche Humana y Facultad de Química, involucrando el área de Química de Alimentos del Departamento de Alimentos y el área de Química Analítica del Departamento Estrella Campos

GRADO

Ensayos preliminares para la evaluación del uso de suero de quesería en polvo en la elaboración de dulce de leche (2024 - 2024)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Polo Educativo Tecnológico del LATU / Dirección General de Educación Técnico Profesional, , Uruguay
Programa: Tecnólogo Químico
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (RODRÍGUEZ, A. , PANIZZOLO, LUIS)
Nombre del orientado: Camila Morales
País: Uruguay
Palabras Clave: dulce de leche suero reacción de maillard

OTRAS

Elaboración de dulce de leche a partir de leches en polvo con defecto sensorial oxidado: estudio de la oxidación lipídica en materias primas y producto final. (2024 - 2025)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Programa: Licenciado en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (RODRÍGUEZ, A. , PANIZZOLO, LUIS)
Nombre del orientado: Sol Secco
País: Uruguay
Palabras Clave: dulce de leche oxidación de lípidos lácteos defecto sabor oxidado leche en polvo
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos

estudio de la reacción de Maillard en panificados en base a harina de trigo adicionados con harinas de legumbres fermentadas (2022 - 2022)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Movilidad Académica Escala Docente AUGM
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (RODRÍGUEZ, A. , PANIZZOLO, LUIS)
Nombre del orientado: Prof. Dra. Debora López
País: Uruguay

Desarrollo de panes funcionales utilizando bagazo de cerveza y su evaluación en la prevención de enfermedades no transmisibles asociadas a la formación de AGEs (2021 - 2021)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Cytal , Uruguay
Programa: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil-CSIC
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (RODRÍGUEZ, A. , A. MEDRANO)
Nombre del orientado: Cecilia Di Cono Barlocco
País: Uruguay
Palabras Clave: AGEs alimentos y salud bioactivos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos y salud

Gestión de Calidad y POEs en nueva planta industrial (2021 - 2021)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / CyTal , Uruguay
Programa: Practicantado fin de carrera (Químico)
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (RODRÍGUEZ, A. , E. FERNÁNDEZ)
Nombre del orientado: Valentina Faggiani
País: Uruguay
Carrera de Químico Orientación Calidad Empresa: Vitacal SA. (Bocatti Empanadas)

Validación de procesos de limpieza en planta frigorífica (2020 - 2020)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Cytal , Uruguay
Programa: Practicantado fin de carrera (Químico)
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Antonella Scattolini González
País: Uruguay
Practicantado de Carrera: Químico orientación Agrícola y Medio Ambiente, FQ, UdeLaR Empresa donde realiza el practicantado: Área de Calidad de la Planta Industrial del frigorífico PULSA S.A

OPTIMIZACIÓN DE TÉCNICA DE EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS VOLÁTILES SENSORIALMENTE ACTIVOS EN DULCE DE LECHE (2019 - 2020)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Alimentos y Depto. Estrella Campos , Uruguay
Programa: Químico Farmacéutico
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (RODRÍGUEZ, A. , FARIÑA, L. , VALERY BÜHL)
Nombre del orientado: MARIANA MINETTI
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Química Analítica de compuestos volátiles y aromáticos
TRABAJO EXPERIMENTAL, CARRERA QUÍMICA FARMACÉUTICA, FQ, UdeLaR

Análisis y optimización de un modelo matriz de galleta de menta (2019 - 2019)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de alimentos , Uruguay
Programa: Licenciatura en análisis Alimentario (UTEC)
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (RODRÍGUEZ, A. , A. MEDRANO)
Nombre del orientado: Micaela Rodríguez Pignataro

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos con incorporación de bioactivos

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 - 2019)

Otras tutorías/orientaciones

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

Programa: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil-CSIC

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (RODRÍGUEZ, A. , PANIZZOLO, LUIS)

Nombre del orientado: Lorena Grieco

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

PAIE

Practicantado Química Farmaceutico: implementación del sistema de gestión de calidad para la nueva planta industrial (2017 - 2017)

Otras tutorías/orientaciones

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

Programa: Practicantado final de carrera (Químico Farmacéutico)

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Pablo Fontán

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Planta Melilla de Labrezza S.A.

Practicantado Química farmacéutica: control de calidad / aseguramiento de la calidad de los datos analíticos (2016 - 2016)

Otras tutorías/orientaciones

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

Programa: Practicantado final de carrera (Químico Farmacéutico)

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Alejandra Moreira

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / control de calidad realizado en el Laboratorio de Control de Calidad de la Planta Industrial N° 7 de CONAPROLE

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

Otras tutorías/orientaciones

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

Programa: Programa Acortando distancias, financiado por ANII

Tipo de orientación: Asesor

Nombre del orientado: Marina Bonaudi

País: Uruguay

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

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

Otras tutorías/orientaciones

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

Programa: Acortando Distancias

Tipo de orientación: Asesor

Nombre del orientado: Dámaris Blanco

País: Uruguay

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

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

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

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

País: Uruguay

Areas 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

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Yamila Volla

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

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

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Asesor

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

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

APROVECHAMIENTO DEL SUERO DE TOFU EN UN PRODUCTO VEGANO UNTABLE SÍMIL DULCE DE LECHE (2026)

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química /

Departamento de Alimentos. Area Química de Alimentos , Uruguay

Programa: Maestría en Química

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (RODRÍGUEZ, A. , ABIRACHED, C , PANIZZOLO, LUIS)

Nombre del orientado: Sol Secco

País/Idioma: Uruguay,

INFLUENCIA DEL USO DE SUERO LÁCTEO Y LECHE EN POLVO DE DIFERENTES CALIDADES SENSORIALES EN EL DESARROLLO DE LA REACCIÓN DE MAILLARD Y EL AROMA DEL DULCE DE LECHE (2025)

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química /

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay

Programa: Posgrado en Química

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (RODRÍGUEZ, A. , PANIZZOLO, LUIS)

Nombre del orientado: Yara Reyes

País/Idioma: Uruguay,

Areas de conocimiento:

Influencia del suero lácteo en polvo y variables del proceso en las propiedades reológicas de un Dulce de Leche para confitería (2024)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería / Facultad de Química y Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Maestría de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (RODRÍGUEZ, A. , PANIZZOLO, LUIS)
Nombre del orientado: Alexander López
País/Idioma: Uruguay,
Palabras Clave: suero lácteo dulce de leche repostería reología

Estudio de las Melanoidinas y precursores de la reacción de Maillard en el dulce de leche (2019)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Alimentos , Uruguay
Programa: Doctor en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (RODRÍGUEZ, A. , FERREIRA, F. , OLIVARO C.)
Nombre del orientado: Micaela Escobal
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alimentos

GRADO

Sustitución parcial del aceite de girasol y la harina de trigo en la torta Carrot Cake para la formulación de un producto de mayor valor nutritivo (2020)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Cytal , Uruguay
Programa: Carrera de Ingeniería de los Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (RODRÍGUEZ, A. , PANIZZOLO, LUIS)
Nombre del orientado: Agustina Rial
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Diseño de alimentos

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Reconocimiento 3er. Lugar en la presentación de trabajos de investigación (2020)

(Internacional)
4to. Simposio Iberoamericano "Los AGEs y la Salud"
trabajo oral presentado: "Evaluación de AGEs y su relación con el desarrollo de color en un producto con alto desarrollo de la reacción de Maillard"

PRESENTACIONES EN EVENTOS

XXIV Congreso de la Asociación Chilena de Ciencia y Tecnología de Alimentos (SOCHITAL) XXIII Congreso de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA) (2025)

Congreso
Desarrollo de alimentos a partir de suero lácteo
Chile
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: SOCHITAL Y ALACCTA
Alcance geográfico: Internacional Palabras Clave: SUERO LACTEO

Áreas de conocimiento:

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

POR INVITACION

Primer Congreso Latinoamericano de Sustentabilidad y Sostenibilidad de Alimentos (CLASS2023) (2023)

Congreso

Lactosuero en la Economía Circular: De Residuo a Recurso Sostenible

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Facultad de Química (UdelaR) y COOLINARIO

Alcance geográfico: Internacional Palabras Clave: SUERO LACTEO ECONOMIA CIRCULAR SOSTENIBILIDAD

Áreas de conocimiento:

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

Congreso Latinoamericano de Alimentos: Una Mirada Integral a los Sistemas Alimentarios - CLAMISA 2022 (2022)

Congreso

Mesa: El nuevo enfoque de nutrición y salud: el reto actual para el desarrollo de alimentos y bebidas

Colombia

Tipo de participación: Moderador

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos ? ACTA, Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos - ALACCTA, Asociación Internacional para la Protección de Alimentos - IAFP

Alcance geográfico: Internacional Palabras Clave: alimentos y bebidas nutrición salud desarrollo de alimentos

5to Simposio Iberoamericano AGES. Los AGEs y la salud (2022)

Simposio

Interrelación de indicadores de Maillard y condiciones de proceso en la elaboración de alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: Red Iberoamericana de AGEs y Salud

Alcance geográfico: Internacional Palabras Clave: indicadores de Maillard AGEs Salud Alimentos durante el simposio se generaron áreas de trabajo del grupo de la Red con reuniones post simposio, integrando el grupo de determinación de carboximetil-lisina (CML)

Primer Concurso Uruguayo del Dulce de Leche (2021)

Otra

Juez seleccionado para el concurso

Uruguay

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 4

Nombre de la institución promotora: UTEC y ADE Juez seleccionado en base a curriculum

X Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2021)

Simposio

trabajo titulado: Influencia de las proteínas del suero y caseínas en el desarrollo de color y reacción de maillard para un producto similar dulce de leche

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: Latitud - Latu

Tercer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios , CIIAL 2020 (2020)

Congreso

?Moderador de la ?Mesa Obesidad, reducción de azúcar e industria? y de varias charlas en las tres Áreas temáticas ?Salud?, ?Seguridad?, ?Sustentabilidad?

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

Nombre de la institución promotora: AIALU

Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos CIIAL 2020 (2020)

Congreso

Trabajo titulado Melanoidinas en Dulce de Leche

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 27

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

De País en País: América Latina 2020 (2020)

Otra

??Compuestos Bioactivos en alimentos: Café?

Colombia

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Universidad de Antioquia Areas de conocimiento:

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

Simposio ?Los AGEs y la Salud? (2020)

Simposio

?Evaluación de AGEs y su relación con el desarrollo de color en un producto con alto desarrollo de la reacción de maillard?

México

Tipo de participación: Expositor oral Areas de conocimiento:

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

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

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

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 Areas de conocimiento:

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

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

2º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL 2016) (2016)

Congreso

?Moderador de la presentación de trabajos orales Área 1: Nuevos desarrollos, procesos e investigaciones, Área 2: Nuevas tecnologías para aplicaciones e innovaciones en el procesamiento de alimentos y Área 3: Alimentos Funcionales

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

Nombre de la institución promotora: AIALU

IUFoST 2016 (2016)

Congreso

Bioactive peptides from β -lactoalbumin isolate
Irlanda
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

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

ENAI 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

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

Seminario
Evolución de glioxal y metil-glioxal 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

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

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

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

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

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

ENAI 3.0 (2013)

Encuentro

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

Uruguay

Tipo de participación: Poster

ENAIQUI 3.0 (2013)

Encuentro

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

Uruguay

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

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

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

Congreso

Moderador en la presentación de trabajos orales β Tecnologías alimentarias, nuevos desarrollos, procesos e investigaciones? Y MODERADOR DE 4 CONFERENCIAS

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

Nombre de la institución promotora: AIALU

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

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

Congreso

Browning kinetics in concentrated Sheep dairy system β 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)

ENAIQUI 2011 (2011)

Encuentro

ENAIQUI

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

Pertenezco al SNI

Miembro de Comité Directivo de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA), vinculada en diferentes funciones desde el año 2019.

Miembro del Comité Directivo del Consejo Mundial del Dulce de Leche

Indicadores de producción

ACTIVIDADES	40
Líneas de investigación	2
Proyectos Investigación Desarrollo	10
Docencia	12
Extensión	6
Gestión Académica	2
Dirección Administración	2
Capacitación Entrenamiento	2
Pasantía	1
Otra Actividad Técnica	3
PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	52
Artículos publicados en revistas científicas	10
Completo	10
Trabajos en eventos	38
Libros y Capítulos	4
Libro publicado	3
Capítulos de libro publicado	1
Otros tipos	40
PRODUCCIÓN TÉCNICA	40
EVALUACIONES	7
Evaluación de publicaciones	4
Evaluación de convocatorias concursables	3
FORMACIÓN RRHH	22

Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	17
Otras tutorías/orientaciones	15
Tesis de doctorado	1
Docente adscriptor/Practicantado	1
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	5
Tesis de doctorado	1
Tesis/Monografía de grado	1
Tesis de maestría	3