



CARLA VALENTINA  
BONIFACINO BUTTIGLIONE

Carla

[cbonifacino@fq.edu.uy](mailto:cbonifacino@fq.edu.uy)

Fecha de publicación: 04/01/2021  
Última actualización: 04/01/2021

## Datos Generales

### INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR/ Departamento de ciencia y tecnología de los alimentos / Uruguay

### DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

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

Teléfono: (598) 29242675

Correo electrónico/Sitio Web: [cbonifacino@fq.edu.uy](mailto:cbonifacino@fq.edu.uy) [www.fq.edu.uy](http://www.fq.edu.uy)

## Formación

### Formación académica

#### CONCLUIDA

##### GRADO

###### Licenciatura en Bioquímica (2006 - 2012)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Búsqueda de agentes moduladores del rumen a partir de la Quimioteca del laboratorio de química orgánica

Tutor/es: Mercedes González Hormaiztegui, Cecilia Cajarville Sanz

Obtención del título: 2012

Financiación:

Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay

Palabras Clave: Líquido ruminal Monensina Moduladores

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería /

##### ESPECIALIZACIÓN/PERFECCIONAMIENTO

###### Especialista UNIT en Inocuidad Alimentaria (2013 - 2013)

Redes Internacionales - Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Especialista UNIT en Inocuidad Alimentaria

Obtención del título: 2013

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Gestión de la Calidad

#### EN MARCHA

##### DOCTORADO

###### Posgrado en Química (2016)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Obtención de una fracción rica en fibra y proteína a partir de salvado de arroz desgrasado, caracterización y evaluación de sus propiedades tecnofuncionales y bioactivas

Financiación:

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

Uruguay  
Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas / Área Química (PEDECIBA) , Uruguay  
Palabras Clave: salvado de arroz desgrasado propiedades tecnofuncionales péptidos bioactivos  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos

## Formación complementaria

### CONCLUIDA

#### CURSOS DE CORTA DURACIÓN

##### **Evaluación Sensorial (07/2017 - 12/2017)**

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

##### **Métodos de separación en Química Orgánica (03/2017 - 07/2017)**

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

##### **Diseño experimental (03/2017 - 07/2017)**

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

##### **Análisis de Alimentos (03/2017 - 07/2017)**

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

##### **Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y aplicación en la industria alimentaria. (07/2016 - 12/2016)**

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

##### **Química de Alimentos (04/2016 - 06/2016)**

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

##### **Espectrometría de masa en química clínica (04/2016 - 04/2016)**

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

##### **Prevención de riesgos en el laboratorio (01/2016 - 01/2016)**

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

##### **Sistema de gestión de la calidad en los laboratorios de ensayo y calibración (UNIT-ISO/IEC 17025) (09/2015 - 09/2015)**

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / UNIT , Uruguay  
24 horas

##### **Especialista UNIT en inocuidad alimentaria (05/2013 - 12/2013)**

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / UNIT , Uruguay  
231 horas

**Auditorías en las empresas alimentarias (12/2013 - 12/2013)**

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / UNIT , Uruguay  
27 horas

**Diseño y desarrollo de alimentos (11/2013 - 11/2013)**

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / UNIT , Uruguay  
24 horas

**Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (UNIT-ISO 22000) (10/2013 - 10/2013)**

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / UNIT , Uruguay  
27 horas

**Trazabilidad en el sector agropecuario y la industria alimentaria (09/2013 - 09/2013)**

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / UNIT , Uruguay  
24 horas

**Análisis de peligros y puntos críticos de control en las empresas alimentarias (HACCP) (08/2013 - 08/2013)**

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / UNIT , Uruguay  
27 horas

**Buenas prácticas en las empresas alimentarias (08/2013 - 08/2013)**

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / UNIT , Uruguay  
27 horas

**Gestión de la documentación (07/2013 - 07/2013)**

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / UNIT , Uruguay  
24 horas

**Herramientas para la mejora de la calidad (Inocuidad alimentaria) (06/2013 - 06/2013)**

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / UNIT , Uruguay  
24 horas

**Gestión de la calidad en las empresas alimentarias (05/2013 - 05/2013)**

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / UNIT , Uruguay

**Alimentación (01/2011 - 01/2011)**

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

**Nutrición aplicada a la Ingeniería de Alimentos (01/2011 - 01/2011)**

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

**Laboratorio de Química Bio-Orgánica (01/2010 - 01/2010)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay  
55 horas

**Nutrición Animal (01/2010 - 01/2010)**

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

**PARTICIPACIÓN EN EVENTOS**

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

Tipo: Congreso  
Institución organizadora: ALACCTA, Panamá

### **VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos CICyTAC (2018)**

Tipo: Congreso

Áreas de conocimiento:

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

### **VII Conferencia internacional de proteínas y coloides alimentarios CIPCA VII (2017)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: UNLP-UBA, Argentina

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

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos, Chile

### **5 Encuentro Nacional de Química ENAQUI 2017 (2017)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: PEDECIBA Química, Uruguay

### **Segundo Congreso Iberoamericano de Ingenieros de los Alimentos, CIIAL 2016 (2016)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Ingenieros en Alimentos Uruguay (AIALU), Uruguay

### **IV Congreso nacional de producción animal (2012)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Uruguaya de Producción Animal (AUPA), Uruguay

### **XIV Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias (2012)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Biociencias, Uruguay

### **XXII Reunión de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal (2011)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Latinoamericana de Producción Animal, Uruguay

### **III Congreso Asociación Uruguaya de Producción Animal (2010)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Uruguaya de Producción Animal, Uruguay

## **Idiomas**

### **Inglés**

Entiende bien / Habla bien / Lee bien / Escribe bien

## **Áreas de actuación**

### **CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS**

Ciencias Químicas / Química Orgánica

### **CIENCIAS AGRÍCOLAS**

Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición Animal

### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos

## **Actuación profesional**

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

Facultad de Química - UDeLaR / Departamento de Ciencia y

# Tecnología de los Alimentos

## VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

### **Funcionario/Empleado (11/2017 - a la fecha)** Trabajo relevante

Ayudante de Investigación ,20 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

### **Becario (05/2016 - 04/2018)** Trabajo relevante

Investigador ,30 horas semanales

Escalafón: No Docente

### **Funcionario/Empleado (09/2017 - 10/2017)**

Ayudante de Investigación ,30 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

## ACTIVIDADES

### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

#### **Estudio de las propiedades emulsionantes e interfaciales de proteínas obtenidas de subproductos agroindustriales (05/2016 - a la fecha )**

Esta línea surge a partir de la línea de propiedades funcionales de macromoléculas de la tesis de doctorado de la Dra. Cecilia Abirached en proteínas de soja. Particularmente se ha trabajado con proteínas de soja y se está trabajando con concentrados proteicos de salvado de arroz.

Recientemente ha sido aceptado para publicación un trabajo sobre la relación existente entre las propiedades emulsionantes de las proteínas de soja y sus propiedades interfaciales. En cuanto al salvado de arroz, se está aplicando técnicas de ultrasonido para mejorar la estabilidad de las emulsiones de salvado de arroz, la cual es una tecnología innovadora.

Mixta

5 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Integrante del equipo

Equipo: Cecilia ABIRACHED ALONZO , Luis Alberto PANIZZOLO MARTÍNEZ

Areas de conocimiento:

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

#### **Propiedades funcionales de macromoléculas (en particular proteínas y carbohidratos) (05/2016 - a la fecha )**

Se evalúan las propiedades funcionales: solubilidad, espumantes, emulsionantes y reológicas.

Mixta

3 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Integrante del equipo

Equipo: Carla Valentina BONIFACINO BUTTIGLIONE , PANIZZOLO, L. , ABIRACHED, C. , MEDRANO, A. , FRANCO FRAGUAS, E.

Areas de conocimiento:

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

#### **Alimentos funcionales (Bioactividad y Nanotecnología de alimentos). (04/2018 - a la fecha )**

Recientemente, el interés, tanto de la comunidad científica como de la industria alimentaria se ha centrado en el estudio del papel de los componentes del alimento que actúan en la prevención de ciertas enfermedades crónicas, de carácter degenerativo, como las enfermedades cardiovasculares y el cáncer, entre otras. Este interés ha conducido al nacimiento de los llamados alimentos funcionales, capaces de ejercer efectos beneficiosos sobre el organismo, adicionales al efecto meramente nutritivo. Por lo cual esta línea se enfoca en la búsqueda de nuevos ingredientes funcionales a partir de alimentos vegetales hierbas aromáticas o subproductos de la industria tanto vegetal (salvado de arroz, harina de soja, cáscaras de frutas) como animal (suero lácteo). La evaluación de la actividad de estos nuevos ingredientes (antioxidante, antihipertensiva, antiglicante,

anti inflamatorio, anti-aterómica) se determina utilizando metodologías modernas. Además de verificar que los nuevos ingredientes presentan actividad en estudios in vitro verificamos que dicha actividad siga estando presente mediante estudios de biodisponibilidad y bioaccesibilidad. A su vez la línea se complementa con pruebas de diseño y desarrollo de alimentos con evaluación química, microbiológica y sensorial para obtener productos con potencial transferencia a la industria de alimentos.

3 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Integrante del equipo

Equipo: Carla Valentina BONIFACINO BUTTIGLIONE , Tomás LÓPEZ PEDEMONTE , Pablo CABRAL GONZÁLEZ , Adriana Maite FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ , Sonia COZZANO FERREIRA , Jessica Natalie Báez Caballero , Agustina IRAZUSTA SILVESTRI , Analía RODRÍGUEZ BLANCO , Cecilia ABIRACHED ALONZO , Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ

Areas de conocimiento:

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

#### **Péptidos bioactivos como ingredientes en el desarrollo de alimentos funcionales. (04/2018 - a la fecha )**

La producción de nuevos productos alimenticios requiere de nuevos ingredientes con propiedades funcionales y biológicas específicas. Las proteínas y los péptidos son los responsables de la mayoría de las actividades biológicas/funcionales de las semillas de legumbres, proteínas lácteas, proteína de huevo, proteínas cárnicas. Existe un creciente interés por determinados fragmentos específicos de las proteínas de la dieta que además de su valor nutricional tienen actividad biológica y regulan procesos fisiológicos. Por este motivo muchos investigadores se están interesando en los productos de la hidrólisis de proteínas, entre los cuales destacan algunos péptidos que constituyen un gran número de mensajeros biológicos específicos. Las secuencias definidas de aminoácidos que están inactivas en el seno de la proteína de origen presentan propiedades especiales una vez que se liberan por acción de las enzimas. Su función fisiológica puede ejercerse mediante su absorción a nivel del intestino y transportados por la circulación sanguínea, o localmente en el tubo digestivo. Las funciones de los péptidos bioactivos como antihipertensivos, antioxidantes, antimicrobianos, anticariogénicos, antiulceratívos y antitrombóticos, por mencionar algunas, permitirían su utilización como ingredientes en la elaboración de alimentos funcionales y con ello obtener un efecto beneficioso para alguna función corporal del individuo produciendo una mejora en su salud o reduciendo el riesgo de padecer alguna enfermedad. Por lo que en esta línea se trata de estudiarla bioactividad que presentan los péptidos bioactivos obtenidos a partir de diferentes fuentes proteicas y evaluar su actividad mediante estudios in vitro, in vivo e in silico.

3 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Integrante del equipo

Equipo: Carla Valentina BONIFACINO BUTTIGLIONE , Cecilia ABIRACHED ALONZO , Tironi, V., Añón, M. C. , Jessica Natalie Báez Caballero , Margot PAULINO , Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ

Areas de conocimiento:

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

#### **Red Iberoamericana de investigación en valorización de residuos y subproductos de origen alimentario (VALORAL) (11/2018 - a la fecha )**

Red Iberoamericana de investigación en valorización de residuos y subproductos de origen alimentario (VALORAL). Responsable científico: Alberto Romero García (Universidad de Sevilla, España). Responsable por grupos de Uruguay: Alejandra Medrano.

Mixta

5 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Integrante del equipo

Equipo: Carla Valentina BONIFACINO BUTTIGLIONE , Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ , Jessica Natalie Báez Caballero , Cecilia ABIRACHED ALONZO , Adriana Maite FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ , Adriana GÁMBARO GARCÍA

#### **PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**

##### **Evaluación de las propiedades tecnofuncionales y bioactivas de concentrados proteicos obtenidos por hidrólisis enzimática de salvado de arroz desgrasado (04/2018 - a la fecha)**

El presente trabajo contempla la realización de estudios que permitan conocer las propiedades de concentrados proteicos de salvado de arroz desgrasado (SAD). La hidrólisis enzimática es un

método eficaz para mejorar la extracción de proteínas, además puede mejorar las propiedades fisicoquímicas y funcionales (bioactivas) de las proteínas nativas. Durante los últimos años, el interés científico sobre los alimentos funcionales se ha trasladado a los consumidores y a la industria alimenticia, buscando alimentos capaces de ejercer efectos beneficiosos sobre el organismo, adicionales al efecto meramente nutritivo que los mismos posean. Secuencias definidas de aminoácidos que están inactivos o encriptados dentro de la proteína nativa pueden presentar propiedades biológicas una vez que se liberan por acción de las enzimas. Particularmente las proteínas y los péptidos son los responsables de la mayoría de las actividades biológicas/funcionales en los alimentos. La elevada cantidad de salvado de arroz desgrasado que se produce a nivel mundial y en particular en Uruguay, así como a su bajo costo, y su significativo contenido de proteína realza la importancia de contar con procesos que permitan concentrarlas con un máximo rendimiento y buenas cualidades tecnofuncionales y bioactivas para ser utilizadas en formulaciones alimenticias.

27 horas semanales

Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Remuneración

Equipo: Luis Alberto PANIZZOLO MARTÍNEZ , Cecilia ABIRACHED ALONZO , Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ , Palazolo, G.

Areas de conocimiento:

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

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

#### **Aprovechamiento de subproductos y residuos de la industria del aceite de oliva de Uruguay para obtener compuestos con valor agregado (03/2019 - a la fecha)**

A nivel mundial se generan cada vez mayor cantidad de residuos y subproductos tanto a escala agroindustrial como doméstica, cuya disposición final es siempre un problema tanto desde el punto de vista de salud pública como económico. La industria del aceite de oliva no es ajena a esta problemática y genera grandes cantidades de productos de desecho, por lo cual la búsqueda de nuevos usos para estos residuos es de gran importancia.

5 horas semanales

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

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

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

Equipo: Ignacio ALBERTO VIEITEZ OSORIO , Carla Valentina BONIFACINO BUTTIGLIONE , Cecilia ABIRACHED ALONZO , Cecilia DAUBER CAPI

#### **Estudio de las propiedades funcionales (antioxidantes y emulsificantes) en semillas de sésamo (10/2018 - a la fecha)**

En la actualidad existe un gran interés en el desarrollo de procesos medioambientalmente limpios de extracción, susceptibles de sustituir a los procesos tradicionales que emplean solventes orgánicos. Por tanto, es interesante el estudio de procesos de extracción y purificación de compuestos y extractos con actividad funcional (y alto valor añadido) a partir de fuentes naturales. Por lo tanto, en el presente proyecto estudiarán las propiedades antioxidantes del aceite y emulsificantes de las proteínas de semillas de sésamo negro. Para lo cual se evaluarán dos mecanismos de extracción de aceite a partir de las semilla.

5 horas semanales

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

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Dirección para el desarrollo de la ciencia y el conocimiento, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Cecilia ABIRACHED ALONZO , Carla Valentina BONIFACINO BUTTIGLIONE , Ignacio ALBERTO VIEITEZ OSORIO

#### **Elaboración de Dulce de Leche utilizando leche en polvo. Influencia de la proporción de sustitución de**

### **leche fluida y otras variables del proceso (11/2017 - 04/2019)**

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

13 horas semanales

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

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Carla Valentina BONIFACINO BUTTIGLIONE, Lema, P., Budelli, E., Panizzolo, L., Ferreira, F., Gámbaro, G., Davyt, D., Ellis, A. C., Rodríguez, A. (Responsable)

Áreas de conocimiento:

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

### **Obtención de concentrados proteicos a partir del salvado de arroz, caracterización y evaluación (05/2016 - 10/2017)**

El objetivo de este estudio es obtener concentrados proteicos a partir de salvado de arroz mediante la aplicación de técnicas novedosas como pueden ser los tratamientos con ultrasonido y enzimático, aplicados tanto por separado como combinados sobre los mismos, se obtengan concentrados con diferentes propiedades funcionales. Los concentrados se caracterizarán y se estudiarán las propiedades interfaciales de los mismos para poder realizar una correlación entre las características estructurales de las proteínas, las propiedades interfaciales y las propiedades funcionales. Esto le dará un nuevo enfoque a los conocimientos existentes sobre las propiedades de las proteínas de salvado de arroz, para en una etapa posterior poder evaluar su aplicabilidad como ingredientes alimentarios. El equipo de investigación cuenta con investigadores de la Universidad Nacional de Quilmes (UNQ), Argentina, Dres. Gonzalo Palazolo; Darío Cabezas; Jorge Wagner y de la Facultad de Química-UDELAR, Dres. Luis Panizzolo; Alejandra Medrano; Cecilia Abirached, Ing. Alim. Franco Fraguas Eugenia y Lic. Bioq. Carla Bonifacino.

10 horas semanales

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

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Carla Valentina BONIFACINO BUTTIGLIONE, PALAZOLO, G, CABEZAS, D, WAGNER, J, PANIZZOLO, L, MEDRANO, A, Franco fraguas, E., Abirached, C. (Responsable)

Áreas de conocimiento:

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

## **DOCENCIA**

### **Ingeniería de Alimentos (07/2017 - a la fecha)**

Grado

Asistente

Asignaturas:

Laboratorio de Química de Alimentos, 50 horas, Práctico

Química de Alimentos, 50 horas, Teórico-Práctico



Laboratorio de Análisis de Alimentos, 50 horas, Práctico

Áreas de conocimiento:

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

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

#### **Carrera de Posgrado (10/2018 - a la fecha)**

Doctorado

Asistente

Asignaturas:

Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y Aplicación en la Industria Alimentaria, 10 horas, Práctico

Áreas de conocimiento:

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

#### **Ingeniería de Alimentos (03/2019 - a la fecha)**

Grado

Asistente

Asignaturas:

Aplicaciones Industriales de Antioxidantes Naturales, 50 horas, Práctico

Áreas de conocimiento:

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

#### **EXTENSIÓN**

##### **Semana de la Ciencia y la Tecnología (2019), Alimentos funcionales: alimentos para mejorar nuestra salud. (06/2019 - 06/2019 )**

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

5 horas

Áreas de conocimiento:

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

##### **Dictado de charla para estudiantes de Enseñanza media sobre mi tesis de Maestría (10/2017 - 10/2017 )**

Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2 horas

##### **Participación en las Jornadas de Promoción de Carreras Académicas (Procaad) (10/2017 - 10/2017 )**

Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2 horas

#### **PASANTÍAS**

##### **Pasantía (08/2017 - 08/2017 )**

Universidad Nacional de Quilmes, Laboratorio de Investigación en Funcionalidad y Tecnología de Alimentos

45 horas semanales

#### **GESTIÓN ACADÉMICA**

##### **Líder de evacuación (11/2017 - a la fecha )**

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

Otros

##### **Comisión de Gestión Medioambiental Interna Delegada suplente por el Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (04/2019 - a la fecha )**

Facultad de Química, Comisión de Gestión Medioambiental Interna

Participación en consejos y comisiones , 2 horas semanales

#### **SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY**

Frigorífico San Jacinto - Nirea S.A.

**Funcionario/Empleado (07/2013 - 11/2015)**

Asistente de gestión de la calidad ,44 horas semanales

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

Facultad de Veterinaria - UDeLaR

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN****Colaborador (12/2011 - 02/2013)**

Ayudante de investigación ,20 horas semanales

Calibración y puesta a punto de un cromatógrafo de gases de alta eficiencia (HPLC)- Unidad de Digestión y Metabolismo Ruminal de los Departamentos de Nutrición y Bovinos de Facultad de Veterinaria, UdeLaR (Campo Experimental N°2, San José, Uruguay).

Escalafón: No Docente

Cargo: Interino

**ACTIVIDADES****PASANTÍAS****Calibración y puesta a punto de un cromatógrafo de gases de alta eficiencia (HPLC) para determinación y cuantificación de ácidos grasos volátiles de bajo peso molecular (12/2011 - 02/2013)**

Universidad de la República, Unidad de Digestión y Metabolismo Ruminal de los Departamentos de Nutrición

20 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería /

**Inclusión de una pastura de alta calidad en una dieta totalmente mezclada en ovinos: Efecto sobre el aprovechamiento digestivo- metabólico de la dieta (11/2012 - 12/2012)**

Universidad de la República, Unidad de Digestión y Metabolismo Ruminal de los Departamentos de Nutrición

30 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería /

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

Facultad de Ciencias - UDeLaR

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN****Colaborador (07/2010 - 02/2013)**

Ayudante de Investigación ,20 horas semanales

Escalafón: No Docente

Cargo: Interino

**ACTIVIDADES****LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN****Investigación y Desarrollo de Agentes Modulares de la Fermentación Ruminal (07/2010 - 02/2013)**

Esta línea de investigación estudia la acción de compuestos químicos o grupos de sustancias que pueden tener un efecto como potenciales moduladores de la fermentación ruminal (disminuyendo la producción de metano, aumentando la producción de ácidos grasos volátiles, etc.)

20 horas semanales

Universidad de la República, Laboratorio de Química Orgánica- Instituto de Química Biológica de Facultad , Integrante del equipo

Equipo: GONZÁLEZ M , PÉREZ- RUCHEL A , BONIFACINO , C . , CERECETTO H , REPETTO J.L , CAJARVILLE C

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Fermentación ruminal

## PASANTÍAS

**Búsqueda de agentes moduladores del rumen a partir de la quimioteca del laboratorio de química orgánica?. Orientadores: Dra. Mercedes González Hormaiztegui y Dra. Cecilia Cajarville Sanz (07/2010 - 12/2012 )**

Universidad de la República, Laboratorio de Química Orgánica- Instituto de Química Biológica de Facultad

20 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición Animal

## SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - AGENCIA NACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN - URUGUAY

Agencia Nacional de Investigación e Innovación

### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

**Becario (09/2011 - 08/2012)**

Beca de iniciación en la investigación ,20 horas semanales

## Formación de RRHH

### TUTORÍAS CONCLUIDAS

#### OTRAS

**Propiedades emulsificantes de ARTHROSPIRA PLATENSIS (2019)**

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Uruguay

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Anne Luize Lupatini Menegotto

País/Idioma: Uruguay, Español

**Obtención de una salsa vegana a base de aceite de arroz, utilizando las proteínas del salvado de arroz como emulsionante (2019)** Trabajo relevante

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Fernández Joaquín, González, M<sup>a</sup> Dolores y Kniazev, Maximiliano.

País/Idioma: Uruguay, Español

Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil (PAIE)

**Determinación de propiedades funcionales de proteínas de Chía (2017)**

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Débora López

País/Idioma: Uruguay, Español

Areas de conocimiento:

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

Orientación de la estudiante de Doctorado Débora López (Universidad Nacional de Rosario, Argentina) en el marco de una pasantía en el Área de Química de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. Desde Setiembre de 2017 a Diciembre de 2017

### **Propiedades funcionales de proteínas lácteas (2016)**

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Uruguay

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Dra. Rosicler Colet

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Pasantía de la estudiante de posdoctorado Dra. Rosicler Colet proveniente de la Universidad Regional Integrada del Alto Uruguay y las Misiones URI, Erechim, Río Grande del Sur, Brasil, en el marco de una pasantía en el Área de Química de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. La misma se llevó a cabo desde el 28 de noviembre al 3 de diciembre de 2016.

### **Determinación de propiedades tecnofuncionales de proteínas de musílago (2016)**

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Nidia García

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

La estudiante de Maestría Nidia García en el marco de una pasantía en el Área de Química de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. La misma se llevó a cabo en el mes de Octubre de 2016.

## **Producción científica/tecnológica**

Desde Abril de 2016 me integré al Departamento de ciencia y tecnología de los alimentos Facultad de Química-UDELAR en donde me encuentro realizando mi tesis de Doctorado titulada " Obtención de una fracción rica en fibra y proteína a partir de salvado de arroz desgrasado, caracterización y evaluación de sus propiedades tecnofuncionales y bioactivas" bajo la dirección de la Dra. Cecilia Abirached, Dr. Luis A. Panizzolo (Facultad de Química-UDELAR) y Dr. Gonzalo Palazolo (LIFDA-UNQ, Argentina). En Uruguay y el mundo, uno de los principales aprovechamientos del salvado de arroz es la obtención de aceite, lo que genera grandes cantidades de salvado de arroz desgrasado como un subproducto de la industria arrocera. El mismo es actualmente infravalorado destinándose para la alimentación animal, como combustible o como fuente de sílice. La extracción de proteínas del salvado de arroz desgrasado presenta varias dificultades, por un lado los extensos entrecruzamientos por puentes disulfuro y la consiguiente agregación proteica es una característica inherente de las proteínas del salvado de arroz, a lo cual se le adicionada la dificultad que genera la estabilización por calor, necesaria para inactivar la lipasa y la lipooxigenasa antes del proceso de extracción, que refuerza la unión de las proteínas a los carbohidratos y a otros componentes haciendo la extracción de las mismas aun más difícil. Esto conlleva a la necesidad de mejorar los mecanismos de extracción. Se busca constatar que es posible mediante la combinación de las tecnologías de hidrólisis enzimática y tratamiento con ultrasonido (o tratamientos combinados) de concentrados proteicos de salvado de arroz, mejorar la disponibilidad de sus proteínas y por ende sus propiedades emulsionantes. También caracterizar los concentrados con el fin de poder relacionar su composición química y estructura con las propiedades emulsionantes. Esto le dará un nuevo enfoque a los conocimientos existentes sobre las propiedades de las proteínas de salvado de arroz, para en una etapa posterior poder evaluar su aplicabilidad como ingredientes alimentarios.

## **Producción bibliográfica**

### **ARTÍCULOS PUBLICADOS**

### **ARBITRADOS**

**Study of sesame seeds antioxidant and emulsifying properties Original high-quality research paper (Completo, 2020)** Trabajo relevante

ABIRACHED, C., BONIFACINO, C., DUTTO, E., VELAZCO, L., JORGE, F., VIEITEZ, I.  
Journal of Supercritical Fluids, v.: 166 2020  
Medio de divulgación: Internet  
ISSN: 08968446  
DOI: [10.1016/j.supflu.2020.104994](https://doi.org/10.1016/j.supflu.2020.104994)

Scopus

**Identification of N-Oxide-Containing Aromatic Heterocycles as Pharmacophores for Rumen Fermentation Modifiers (Completo, 2019)** Trabajo relevante

BONIFACINO, C., RODRÍGUEZ, G., PÉREZ-RUCHEL A., REPETTO, J. L., CERECETTO, H., CAJARVILLE, C., GONZALEZ, M.  
Metabolites, v.: 9 62, 2019  
Palabras clave: rumen fermentation modifiers propionate; butyrate N-oxide; methylfuroxan NMR  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / I+D de fármacos  
Medio de divulgación: Internet  
Lugar de publicación: Suiza  
ISSN: 22181989  
DOI: [10.3390/metabo9040062](https://doi.org/10.3390/metabo9040062)  
<https://www.mdpi.com>

Scopus

**Adsorption of chia proteins at interfaces: Kinetics of foam and emulsion formation and destabilization (Completo, 2019)** Trabajo relevante

LÓPEZ, D. N., BOERIS, V., SPELZINI, D., BONIFACINO, C., PANIZZOLO, LUIS, ABIRACHED, C  
Colloids and Surfaces B-Biointerfaces, v.: 180 p.:503 - 507, 2019  
Palabras clave: Interfacial properties Chia protein isolates  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /  
Medio de divulgación: Internet  
ISSN: 09277765  
DOI: [10.1016/j.colsurfb.2019.04.067](https://doi.org/10.1016/j.colsurfb.2019.04.067)  
[www.elsevier.com/locate/colsurfb](http://www.elsevier.com/locate/colsurfb)

Scopus WEB OF SCIENCE™

**Emulsifying properties of defatted rice bran concentrates enriched in fiber and proteins (Completo, 2019)** Trabajo relevante

BONIFACINO, C., FRANCO FRAGUAS E., LÓPEZ, D. N., WAGNER, J. R., CABEZAS, D. M., PANIZZOLO, LUIS, PALAZOLO, G. G., ABIRACHED, C  
Journal of the Science of Food and Agriculture, 2019  
Palabras clave: Oryza sativa industrial by-product fiber and protein concentrates O/W emulsions  
Medio de divulgación: Otros  
ISSN: 00225142  
DOI: [10.1002/jsfa.10150](https://doi.org/10.1002/jsfa.10150)

Scopus WEB OF SCIENCE™

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

Ittcheno, S., Preci, D., BONIFACINO, C., Franco Fraguas, E., Steffens, C., Panizzolo, L. A., Colet, R., Fernandes, I. A., Abirached, C., Valduga, E., Steffens, J  
Ciência Rural, v.: 48 05, p.:1 - 11, 2018  
Palabras clave: ultrafiltration whey solubility emulsion stability  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet  
Lugar de publicación: Brasil  
ISSN: 01038478  
DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/0103-8478cr20170807>

Scopus WEB OF SCIENCE™ 

## LIBROS

### **Salvia Chemistry and Effects ( Participación , 2020)** Trabajo relevante

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

Edición: ,

Editorial: Nova Science Publishers, Inc., Hauppauge, NY 11788 USA

Tipo de publicación: Divulgación

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Otros

ISSN/ISBN: 978-1-53617-819-7

Capítulos:

SUPERFICIAL PROPERTIES OF PROTEINS FROM SALVIA HISPANICA L

Organizadores: J. Rodolfo Rendón Villalobos

Página inicial 1, Página final 27

## PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

### **Capacidad antioxidante de concentrados de salvado de arroz obtenidos por hidrólisis enzimática (2020)**

Resumen

BONIFACINO, C. , PANIZZOLO, LUIS , PALAZOLO, G. , A. MEDRANO , ABIRACHED, C

Evento: Internacional

Descripción: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2020

Anales/Proceedings: Avances y desafíos de la Ingeniería de Alimentos: hacia una alimentación saludable, segura y sostenible

Página inicial: 114

Página final: 114

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-1-9

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Otros

### **Antioxidant activity and emulsifying properties of Arthrospira platensis protein concentrated by membrane separation process. (2020)**

Resumen

MENEGOTTO A.L.L , COLLA L.M , BONIFACINO, C. , ABIRACHED, C , DUARTE J. , ANDRADE M.Z. , STEFFENS J , VALDUGA E

Evento: Internacional

Descripción: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2020

Anales/Proceedings: Avances y desafíos de la Ingeniería de Alimentos: hacia una alimentación saludable, segura y sostenible

Página inicial: 30

Página final: 30

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-1-9

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

### **Estudio del potencial antioxidante de un hidrolizado de salvado de arroz desgrasado (2019)**

Resumen

BONIFACINO, C. , A. MEDRANO , PANIZZOLO, LUIS , Gonzalo G Palazolo , ABIRACHED, C

Evento: Internacional

Descripción: XXI Congreso de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos ALACCTA 2019 y XVII Congreso CyTAL

Ciudad: Buenos Aires, Argentina

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada  
Medio de divulgación: Internet

**Evaluación del uso de leche en polvo y condiciones de elaboración del dl sobre las características (2019)**

Resumen  
RODRÍGUEZ, A. , BONIFACINO, C. , BUDELLI E. , Escobar, M. , LEMA, P. , PANIZZOLO, LUIS

Evento: Internacional  
Descripción: XXI Congreso de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos ALACCTA 2019 y XVII Congreso CyTAL  
Ciudad: Buenos Aires, Argentina  
Año del evento: 2019  
Publicación arbitrada  
Medio de divulgación: Internet

**Estudio de la capacidad antioxidante y caracterización de hidrolizados de la proteína alfa-Lactoalbumina tras simulación digestiva. (2019)**

Resumen  
Báez Jessica , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , BONIFACINO, C. , Añon, C. , Tironi, V. , A. MEDRANO

Evento: Internacional  
Descripción: XXI Congreso de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos ALACCTA 2019 y XVII Congreso CyTAL  
Ciudad: Buenos Aires, Argentina  
Año del evento: 2019  
Publicación arbitrada  
Medio de divulgación: Internet

**Propiedades emulsificantes de las proteínas de chíá (2019)**

Resumen  
López, D. N. , Boeris, V. , Spelzini, D. , BONIFACINO, C. , PANIZZOLO, LUIS , ABIRACHED, C

Evento: Internacional  
Descripción: XXI Congreso de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos ALACCTA 2019 y XVII Congreso CyTAL  
Ciudad: Buenos Aires, Argentina  
Año del evento: 2019  
Publicación arbitrada  
Medio de divulgación: Internet

**Characterization by in vitro and in silico studies of bioactive peptides obtained from a digestive simulation of alfa-lactalbumin hydrolysates. (2019)**

Resumen  
Báez Jessica , Agustina Nardo , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , BONIFACINO, C. , M. PAULINO , Anón, M. C. , Tironi, V. , A. MEDRANO

Evento: Internacional  
Descripción: Primer Congreso Ibero-Americano de Péptidos Bioactivos  
Ciudad: Campinas, Brasil  
Año del evento: 2019  
Medio de divulgación: Internet

**Revalorización del salvado de arroz desgrasado proveniente de la industria aceitera. (2019)**

Resumen  
BONIFACINO, C. , PANIZZOLO, LUIS , Palazolo, G. , ABIRACHED, C

Evento: Internacional  
Descripción: XII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos- CIBIA  
Ciudad: Faro, Portugal  
Año del evento: 2019  
Publicación arbitrada  
Medio de divulgación: Otros

### **Evaluación del uso de leche en polvo y condiciones de elaboración del DL sobre las características sensoriales. (2019)**

Resumen

RODRÍGUEZ, A. , BONIFACINO, C. , Miguel Amarillo , Roascio, A. , PANIZZOLO, LUIS , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: XII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos- CIBIA

Ciudad: Faro, Portugal

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Otros

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

Resumen

RODRÍGUEZ, A. , Hodos, N. , Santana, M. , BONIFACINO, C. , PANIZZOLO, LUIS , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

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

Ciudad: Ciudad de Panamá

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

### **Estabilidad de emulsiones preparadas con concentrados de salvado de arroz desgrasado. (2018)**

Resumen

BONIFACINO, C. , FRANCO FRAGUAS E. , Cabezas, D. , Wagner, J. , PANIZZOLO, LUIS , Palazolo, G. , ABIRACHÉD, C

Evento: Internacional

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

Ciudad: Ciudad de Panamá

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Otros

### **Estabilidad al almacenamiento de emulsiones o/w preparadas con concentrado de salvado de arroz rico en polisacáridos. (2018)**

Resumen

BONIFACINO, C. , Luis Alberto PANIZZOLO MARTÍNEZ , Palazolo, G. , ABIRACHÉD, C

Evento: Internacional

Descripción: VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2018)

Ciudad: Córdoba

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

### **Determinación de solubilidad proteica en concentrados de salvado de arroz modificados por hidrólisis con alcalasa. (2017) Trabajo relevante**

Resumen

BONIFACINO, C. , FRANCO FRAGUAS, E. , CABEZAS, D.M. , WAGNER, J.R. , PANIZZOLO, L.A. , PALAZOLO, G.G. , ABIRACHÉD, C.

Evento: Internacional

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

Ciudad: Valparaíso- Chile

Año del evento: 2017

Áreas de conocimiento:



**Obtención de hidrolizados de salvado de arroz: estudio de las propiedades emulsionantes**

**(2017)** Trabajo relevante

Resumen

BONIFACINO, C. , FRANCO FRAGUAS, E. , CABEZAS, D.M. , WAGNER, J.R. , PANIZZOLO, L.A. , PALAZOLO, G.G. , ABIRACHED, C.

Evento: Internacional

Descripción: 8° Simposio Internacional de Innovación y desarrollo de Alimentos INNOVA

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Palabras clave: propiedades emulsionantes Hidrolizados de salvado de arroz

Areas de conocimiento:

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

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

**(2017)**

Resumen

BONIFACINO, C. , FRANCO FRAGUAS, E. , CABEZAS, D , WAGNER, J. , PANIZZOLO, L.A. , PALAZOLO, G. , ABIRACHED, C

Evento: Internacional

Descripción: VII Conferencia internacional de proteínas y coloides alimentarios CIPCA VII.

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2017

Palabras clave: Solubilidad proteica Concentrados de salvado de arroz

Areas de conocimiento:

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

**Extraction and Evaluation of Rice Bran Protein (2017)**

Resumen

ABIRACHED, C. , BONIFACINO, C. , FRANCO FRAGUAS, E. , CABEZAS, D , WAGNER, J. , PANIZZOLO, L.A. , PALAZOLO, G.

Evento: Internacional

Descripción: 2017 AOCS Annual Meeting and Industry Showcases

Ciudad: Orlando, Florida, EEUU

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Palabras clave: Rice bran protein concentrates composition

Areas de conocimiento:

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

**Caracterización y determinación de solubilidad proteica en función del pH de concentrados de salvado de arroz desgrasado. (2017)**

Resumen

FRANCO FRAGUAS, E. , BONIFACINO, C. , CABEZAS, D.M. , WAGNER, J.R. , PANIZZOLO, L.A. , PALAZOLO, G.G. , ABIRACHED, C.

Evento: Internacional

Descripción: XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA XI

Ciudad: Valparaíso-Chile

Año del evento: 2017

Palabras clave: Concentrados

Areas de conocimiento:

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

**Evaluación de propiedades tecnofuncionales de concentrados de salvado de arroz modificados. (2017)**

Resumen

BONIFACINO, C. , FRANCO FRAGUAS, E. , CABEZAS, D.M. , WAGNER, J.R. , PANIZZOLO, L.A. , PALAZOLO, G.G.

Evento: Nacional

Descripción: 5° Encuentro Nacional de Química ENAQUI

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Palabras clave: CONCENTRADOS PROTEICOS Propiedades tecnofuncionales

Areas de conocimiento:

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

**Obtención de concentrados proteicos de salvado de arroz ricos en fibra: efecto del pH y la granulometría de las muestras sobre la solubilidad proteica. (2017)** Trabajo relevante

Resumen

FRANCO FRAGUAS, E. , BONIFACINO, C. , CABEZAS, D.M. , WAGNER, J.R. , PANIZZOLO, L.A. , PALAZOLO, G.G. , ABIRACHED, C.

Evento: Internacional

Descripción: 8° Simposio Internacional de Innovación y desarrollo de Alimentos INNOVA

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Palabras clave: Salvado de arroz Granulometría

Areas de conocimiento:

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

**Ruminal pH, ammonia and volatile fatty acids concentrations in lambs fed diets composed by fresh lucerne and total mixed ration. (2014)**

Resumen

PÉREZ-RUCHEL A. , BONIFACINO, C. , ARRIECH P , ARTIGAS E , KOZLOSKI G.V , GONZÁLEZ M , REPETTO J.L.

Evento: Internacional

Descripción: Animal production in Australia, Proceedings of the Australian Society of Animal Production

Ciudad: Australia

Año del evento: 2014

Volumen:30

ISSN/ISBN: 07285965

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición de Rumiantes

Medio de divulgación: Papel

**Nuevos compuestos con potencial actividad moduladora ruminal: identificación mediante técnicas in vitro (2012)**

Resumen

BONIFACINO, C. , A. PÉREZ- RUCHEL , N. POMIÉS, , H. CERECETTO , J.L. REPETTO , C. CAJARVILLE , M. GONZÁLEZ

Evento: Nacional

Descripción: IV Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Volumen:48

Fascículo: 1

Página inicial: 136

Página final: 136

ISSN/ISBN: 03764362

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición de Rumiantes

Medio de divulgación: Papel

**Incorporación de diferentes niveles de alfalfa en una dieta de confinamiento en ovinos: efecto sobre la actividad fermentativa del líquido ruminal utilizado en pruebas de producción de gas in vitro. (2012)**

Resumen

A. PÉREZ- RUCHEL , B. OUDRI , J.L. REPETTO , G.V. KOZLOSKI , BONIFACINO, C. , J. UBILLA, C. CAJARVILLE

Evento: Nacional

Descripción: IV Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Volumen:48

Fascículo: 1

Página inicial: 152

Página final: 152

ISSN/ISBN: 0376-4362

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición de Rumiantes

Medio de divulgación: Papel

**Identificación de agentes moduladores de la fermentación ruminal (2012)**

Resumen

BONIFACINO, C. , H. CERECETTO , J.L. REPETTO , M. GONZÁLEZ

Evento: Nacional

Descripción: XIV Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias

Ciudad: Maldonado

Año del evento: 2012

Página inicial: 81

Página final: 81

ISSN/ISBN: 1688-9819

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición de Rumiantes

Medio de divulgación: Papel

## Otros datos relevantes

### PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

**Beca de Iniciación a la investigación- convocatoria 2010 (2011)**

(Nacional)

ANII

Beca concursable ejecutada entre 09/2011-08/2012. Otorgada por el proyecto de investigación titulado Identificación de agentes moduladores de la fermentación ruminal a partir de la quimioteca del LQO - FC.

### PRESENTACIONES EN EVENTOS

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

Congreso

CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE CONCENTRADOS DE SALVADO DE ARROZ OBTENIDOS POR HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA

Uruguay

Tipo de participación: Poster

**XII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos- CIBIA (2019)**

Congreso

XII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos- CIBIA

Portugal

Tipo de participación: Poster

### **XII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos- CIBIA (2019)**

Congreso  
XII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos- CIBIA  
Portugal  
Tipo de participación: Poster

### **VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2018) (2018)**

Congreso  
Poster  
Argentina  
Tipo de participación: Poster  
Carga horaria: 10  
Nombre de la institución promotora: Gobierno de Córdoba, Argentina  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

### **XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2018)**

Congreso  
¿Existe el dulce de leche ideal?  
Panamá  
Tipo de participación: Poster  
Carga horaria: 20  
Nombre de la institución promotora: ALACCTA  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos

### **XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2018)**

Congreso  
. Estabilidad de emulsiones preparadas con concentrados de salvado de arroz desgrasado.  
Panamá  
Tipo de participación: Poster  
Carga horaria: 20  
Nombre de la institución promotora: ALACCTA  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos

### **5º Encuentro Nacional de Química ENAQUI (2017)**

Congreso  
Evaluación de propiedades tecnofuncionales de concentrados de salvado de arroz modificados.  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster

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

Congreso  
Caracterización y determinación de solubilidad proteica en función del pH de concentrados de salvado de arroz desgrasado.  
Chile  
Tipo de participación: Poster

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

Congreso  
Determinación de solubilidad proteica en concentrados de salvado de arroz modificados por hidrólisis con alcalasa.  
Chile  
Tipo de participación: Poster

### **VII Conferencia internacional de proteínas y coloides alimentarios CIPCA VII (2017)**

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

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 25

Palabras Clave: CONCENTRADOS PROTEICOS Salvado de arroz desgrazado Tratamiento enzimático

Áreas de conocimiento:

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

#### **IV Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal (2012)**

Congreso

Nuevos compuestos con potencial actividad moduladora ruminal: identificación mediante técnicas in vitro

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: AUPA

#### **XIV Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias (2012)**

Congreso

Identificación de agentes moduladores de la fermentación ruminal

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Biociencias

## **Indicadores de producción**

<b>PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>	<b>29</b>
<b>Artículos publicados en revistas científicas</b>	5
Completo	5
<b>Trabajos en eventos</b>	23
<b>Libros y Capítulos</b>	1
Capítulos de libro publicado	1
<b>EVALUACIONES</b>	<b>3</b>
<b>Evaluación de publicaciones</b>	3
<b>FORMACIÓN RRHH</b>	<b>5</b>
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</b>	5
Otras tutorías/orientaciones	5

## **Evaluaciones**

### **EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES**

#### **REVISIONES**

##### **Food Chemistry (2020)**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

##### **Food Chemistry (2020)**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

**Food Chemistry (2020)**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5