



IGNACIO ALBERTO VIEITEZ
OSORIO

Dr IngAlim



ivieitez@fq.edu.uy
www.fq.edu.uy

General Flores 2124
(++598) 29251115

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnología

s

Categorización actual: Nivel II (Activo)

Fecha de publicación: 14/02/2026
Última actualización: 10/02/2026

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química / Departamento Ciencia y Tecnología de Alimentos / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

Dirección: General Flores 2124 / 11800

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (598) 29251115

Correo electrónico/Sitio Web: ivieitez@fq.edu.uy <http://www.fq.edu.uy/>

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Química (2006 - 2010)

Universidad de la República - Facultad de Química , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Transesterificación en alcoholes supercríticos como alternativa para la producción de biodiesel

Tutor/es: Dr. Iván Jachmanián y Dra. María A. Grompone

Obtención del título: 2010

Palabras Clave: Biodiesel

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Lípidos, Biodiesel, Enzimas

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, alcoholes supercríticos

ESPECIALIZACIÓN/PERFECCIONAMIENTO

TECNICO EN GESTION DE LA CALIDAD UNIT-ISO 9000. (2004 - 2006)

Organizaciones Sin Fines de Lucro - Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa:

Obtención del título: 2006

Palabras Clave: Calidad

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Técnico en Gestión de Calidad

GRADO

Ingeniería de Alimentos (1995 - 2005)

Universidad de la República - Facultad de Ingeniería , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa:

Obtención del título: 2005

Áreas de conocimiento:

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

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

CICLO DE WEBINARIOS: BIORREFINERÍAS EN TIEMPOS DEL COVID-19, CONCEPTOS Y OPORTUNIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE EN LATINOAMÉRICA (10/2020 - 10/2020)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), España

8 horas

Palabras Clave: biorrefinerías revalorización

Areas de conocimiento:

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

Mesa Redonda Online_ Valorização dos Resíduos Agroindustriais (10/2020 - 10/2020)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Brasil

4 horas

Palabras Clave: revalorización residuos agroalimentarios

Areas de conocimiento:

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

Productos lácteos fermentados: Procesamiento e Innovación (10/2020 - 10/2020)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / FEDERACIÓN PANAMERICANA DE LECHERÍA, Uruguay

20 horas

Palabras Clave: yogur quesos

Areas de conocimiento:

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

Primera conferencia sobre Edulcorantes no calóricos en embarazo, lactancia y niñez (06/2020 - 06/2020)

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

Sociedades Científico-Tecnológicas / Sociedad Uruguaya para el Estudio de la Obesidad, Uruguay

Palabras Clave: Edulcorantes no calóricos

Areas de conocimiento:

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

La evaluación en línea: El uso de cuestionarios (05/2020 - 05/2020)

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

2 horas

Palabras Clave: evaluación en línea uso de cuestionarios

Areas de conocimiento:

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

Formación de evaluadores de riesgo (05/2020 - 05/2020)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Unidad Académica de Sistemas Integrados de Gestión, Uruguay

20 horas

Palabras Clave: Identificación de Peligros Herramientas para la identificación de peligros.

Evaluación de Riesgos. Herramienta para la evaluación de los riesgos.

Areas de conocimiento:

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

Tecnología de Postres y Flanes (05/2020 - 05/2020)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / FEDERACIÓN PANAMERICANA DE LECHERÍA, Uruguay

24 horas

Palabras Clave: Postres y flanes lácteos leche Proceso de elaboración

Areas de conocimiento:

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

Reducción de azúcares en alimentos (08/2018 - 08/2018)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Camara de Industrias del Uruguay , Uruguay
12 horas
Palabras Clave: Reducción de azúcares en alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Curso de Diseño Experimental (01/2017 - 01/2017)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
24 horas
Palabras Clave: Diseño Experimental
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Antioxidantes naturales en alimentos. Aspectos tecnológicos y toxicológicos (01/2017 - 01/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Cs. Exactas, Universidad Nacional de La Plata , Argentina
80 horas
Palabras Clave: Antioxidantes naturales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes

Oxidación de Lípidos: Impacto en la Calidad de Alimentos (01/2015 - 01/2015)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Asociación Argentina de Grasas y Aceites , Argentina
9 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y Aceites

Técnicas para presentaciones orales (01/2012 - 01/2012)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
8 horas
Palabras Clave: Presentaciones orales

Fundamentals of Reactive Systems (01/2010 - 01/2010)

Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidade Federal do Rio Grande do Norte , Brasil
3 horas
Palabras Clave: Supercritical Biodiesel
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel en medio supercrítico

Biocombustibles: Producción, almacenaje, calidad tecnología y las normativas que encuadran a los biocombustibles derivados de aceites y grasas. (01/2009 - 01/2009)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Asociación Argentina de Grasas y Aceites , Argentina
Palabras Clave: Biodiesel
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biocombustibles, Biodiesel

Biodiesel: fundamentos de su tecnología y parámetros de calidad (01/2007 - 01/2007)

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

Sistemas de la Calidad. Implantación (UNIT-ISO 9001:2000) (01/2006 - 01/2006)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay
24 horas
Palabras Clave: Gestión de Calidad

Manuales y Documentación de Sistemas de Gestión (01/2006 - 01/2006)

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

Organizaciones Sin Fines de Lucro / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay
24 horas
Palabras Clave: Gestión de Calidad

Normalización y Evaluación de la Conformidad (01/2006 - 01/2006)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay
20 horas
Palabras Clave: Gestón de la Calidad

Introducción a la metrología y control de procesos II (01/2006 - 01/2006)

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

Introducción a la metrología y control de procesos I (01/2006 - 01/2006)

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

Aceite de Oliva Virgen. Producción y evaluación de calidad (01/2006 - 01/2006)

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

Muestreo para Evaluación (01/2005 - 01/2005)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay
24 horas
Palabras Clave: Muestreo (Calidad)

Planificación de clases: Diseño de Unidades Didácticas (01/2005 - 01/2005)

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

Aprendizaje de las Ciencias (01/2005 - 01/2005)

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

Vida útil acelerada de alimentos (01/2004 - 01/2004)

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

Control Estadístico de la Calidad (01/2004 - 01/2004)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay
30 horas
Palabras Clave: Control de Calidad

Herramientas para la Mejora de la Calidad (01/2004 - 01/2004)

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: Gestión de Calidad

Gestión de Calidad. Fundamentos (UNIT-ISO 9004:2000) (01/2004 - 01/2004)

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: Gestión de Calidad

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

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

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Latitud - Fundación LATU, Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Séptimo Encuentro Nacional de Química (ENAQUI 7) (2021)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: PEDECIBA, Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

2021 AOCS Annual Meeting & Expo (2021)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: American Oil Chemists' Society, Estados Unidos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Primer Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (2021)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Departamento de Alimentos (CYTAL)/ Facultad de Química, UdelaR, Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Virtual 2020 AOCS Annual Meeting & Expo (2020)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: American Oil Chemists' Society, Canadá
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

I Simpósio Internacional de Ciência e Tecnologia de Alimentos e o V Simpósio de Inovações em Tecnologia de Alimentos (2020)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: Departamento de Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ), Brasil
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

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

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU), Uruguay

9º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) (2019)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: Latitud Fundación LATU, Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

XII CIBIA Iberoamerican Congress of Food Engineering (2019)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Universidade do Algarve, Campus de Gambelas, Portugal, Portugal
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

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: Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Argentina
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

2019 AOCS Annual Meeting & Expo (2019)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: American Oil Chemists' Society, Estados Unidos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

18th AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats, Oils and Lipids (2019)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: American Oil Chemists' Society (AOCS), Brasil
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

III Congresso Óleos e Gorduras - International Meeting on Fats and Oils (2018)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras (SBOG), Brasil
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

2018 AOCS Annual Meeting & Expo (2018)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: American Oil Chemists' Society (AOCS), Estados Unidos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

IV Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos (2018)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Universidad Nacional de Córdoba - CONICET, Argentina
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

5° Encuentro Nacional de Química, (ENAUQI 5) (2017)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: PEDECIBA-Química., Uruguay
Palabras Clave: Química
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

17th AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats, Oils, and Lipids (2017)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: American Oil Chemists' Society (AOCS), México
Palabras Clave: Grasas, Aceites y Lípidos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas, Aceites y Lípidos

Ciclo de formación docente 2017 (2017)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Unidad Académica de Educación Química (UNADEQ), Uruguay
Palabras Clave: Formación docente
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

2017 AOCS Annual Meeting and Industry Showcases (2017)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: American Oil Chemists' Society (AOCS), Estados Unidos
Palabras Clave: Aceites y Grasas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIAAL) (2016)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU), Uruguay
Palabras Clave: Ingeniería de Alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Taller proyectos en curso o programados sobre Biorefinería en Uruguay (2016)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Academia Nacional de Ingeniería Uruguay, Uruguay
Palabras Clave: Biorefinería
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel

107th AOCS Annual Meeting & Expo (2016)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: American Oil Chemists Society (AOCS), Estados Unidos
Palabras Clave: Grasas y Aceites
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y Aceites

Primer Jornada Preparatoria para el Dialogo Social: Hacia una Cultura alimentaria sostenible en Uruguay (2016)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Ministerio de Desarrollo Social, Uruguay
Palabras Clave: Alimentación
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Programa de formación docente 2016 (2016)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Unidad Académica de Educación Química (UNADEQ), Uruguay
Palabras Clave: Ciclo de formación docente

18th World Congress of Food Science and Technology (2016)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: International Union of Food Science and Technology (IUFoST), Irlanda
Palabras Clave: Ciencia y Tecnología de Alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

106th Annual Meeting and Industry Showcases (2015)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: American Oil Chemists' Society (AOCS), Estados Unidos
Palabras Clave: Grasas y Aceites
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y Aceites

Simpósio Internacional Processamento de ÓLEOS & GORDURAS (2015)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras (SBOG), Brasil
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y Aceites

Congresso Internacional de Gestão, Tecnologia e Inovação (I CONIGTI) (2015)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: URI Erechim, Brasil
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

World Congress on Oils and Fat and 31st ISF Lectureship Series and 16th AOCS Latin American Congress (2015)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: ASAGA-ISF-AOCS, Argentina
Palabras Clave: Grasas y Aceites
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y Aceites

InLactis - Simposio de Quesos (2015)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU-INALE-UTEC, Uruguay
Palabras Clave: Quesos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quesos

III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos – RITeQ (2014)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: PLAPIQUI y el IDTQ, Argentina
Palabras Clave: Tecnología y Procesos Químicos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

105th AOCS Annual Meeting & Expo (2014)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: American Oil Chemists Society (AOCS), Estados Unidos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y Aceites

XV Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2013)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: American Oil Chemists Society (AOCS) y Corporación Chilena de Aceites y Grasas (CORCHIGA), Chile
Palabras Clave: Grasas y Aceites
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

104th AOCS Annual Meeting and Expo (2013)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: American Oil Chemists Society (AOCS), Canadá
Palabras Clave: Grasas y Aceites
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

20 ANOS DA SBOG - Novos horizontes para ciência e tecnologia de óleos e gorduras (2013)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras (SBOG), Brasil
Palabras Clave: Grasas y Aceites
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

103rd AOCS Annual Meeting and Expo (2012)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: American Oil Chemists Society (AOCS), Estados Unidos
Palabras Clave: Grasas y Aceites
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Encuentro Nacional de Energías Renovables (ALTERNOVABLES) (2012)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Instituto de Mecánica de los Fluidos e Ingeniería Ambiental, Uruguay
Palabras Clave: Energías renovables
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Energías renovables

V Encuentro Regional de Ingeniería Química y XXVI Congreso Interamericano de Ingeniería Química (2012)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: asociación de Ingenieros Químicos del Uruguay, Uruguay
Palabras Clave: Ingeniería Química
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química /

Jornada de Control de Aceites de Fritura en Alimentos, Avances en la Reglamentación (2012)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Intendencia de Montevideo, Uruguay

Palabras Clave: Aceites de fritura de descarte

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceites de fritura de descarte

Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIAAL) (2012)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU), Uruguay

Palabras Clave: Ingeniería de los Alimentos

Areas de conocimiento:

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

Seminário Energia +Limpa : Conhecimento, Sustentabilidade e Integração (2012)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Instituto Ideal, Brasil

Palabras Clave: Energías renovables

Areas de conocimiento:

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

Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2011)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

Palabras Clave: Innovación y desarrollo de Alimentos

Areas de conocimiento:

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

XIV Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2011)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: American Oil Chemists Society (AOCS), Colombia

Palabras Clave: Grasas y Aceites

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y Aceites y Biodiesel

VII Jornadas Técnicas de Ciencia y Tecnología de Carnes y Alimentos (2011)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Revista Carnes y Alimentos, Uruguay

Palabras Clave: Alimentos

Areas de conocimiento:

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

102nd AOCS Annual Meeting and Expo (2011)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: American Oil Chemists Society (AOCS), Estados Unidos

Palabras Clave: Grasas y Aceites

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y Aceites y Biodiesel

Seminario de Actualización en Cromatografía de Macherey-Nagel (2010)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: ELECO, Uruguay

Palabras Clave: Cromatografía

II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos (2010)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: PLAPIQUI, Argentina

II Iberoamerican Conference on Supercritical Fluids (2010)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brasil

Palabras Clave: Supercritical Fluids

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel Supercrítico

XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2009)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: ASAGA, Argentina

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Grasas y Aceites, Biodiesel

Energía Solar Fotovoltaica (2009)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Instituto de Energía Eléctrica de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de San Juan, Argentina

Introducción a los Biocombustibles, biodiesel (2009)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Instituto de Energía Eléctrica de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de San Juan, Argentina

Tercer Congreso Nacional y Segundo Iberoamericano sobre Hidrógeno y Fuentes Sustentables de Energía - HYFUSEN 2009 (2009)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Instituto de Energía y Desarrollo Sustentable, en colaboración con Universidad Nacional de San Juan y la Universidad Tecnológica Nacional., Argentina

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Energías Renovables, Biodiesel

Primer Encuentro Nacional de Ciencias Químicas (ENAQUI) (2009)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: PEDECIBA, Uruguay

FORO sobre BIOCOMBUSTIBLES: Uruguay haciendo el futuro de Uruguay (2009)

Tipo: Otro

Institución organizadora: ANCAP, Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biocombustibles, Biodiesel

Primer Jornada de Capacitación del Portal TIMBÓ (2009)

Tipo: Otro

Institución organizadora: ANII, Uruguay

XVI JORNADAS DE JÓVENES INVESTIGADORES (2008)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: ASOCIACIÓN DE UNIVERSIDADES GRUPO MONTEVIDEO (AUGM), Uruguay

I REUNIÓN INTERDISCIPLINARIA DE TECNOLOGÍA Y PROCESOS QUÍMICOS (2008)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: PLAPIQUI, Argentina

Primeras Jornadas ANCAP - UR (2008)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Comisión Sectorial de Investigación Científica y ANCAP, Uruguay

Areas de conocimiento:

IV Encuentro Regional de Ingeniería Química (2008)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Químicos del Uruguay, Uruguay

La catálisis enzimática como alternativa en la síntesis de biodiesel (2007)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Departamento de Engenharia de Alimentos. Erechim, RS Brasil, Brasil

XII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2007)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras (S.B.O.G), Brasil

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Lípidos, Alimentos, Trans, Biodiesel

Curso Intensivo en fluidos supercríticos (2007)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Química - Polo Tecnológico, Uruguay

La Problemática de los Isómeros Trans en el Brasil (2006)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Uruguay

Gastronomía molecular (2006)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Uruguay

XI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2005)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Argentina de Grasas y Aceites (ASAGA), Argentina

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Lípidos, Alimentos, Trans, Biodiesel

Aplicación del Modelo de Mejora Continua del Premio Nacional de Calidad (2004)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: PNC, Uruguay

Estabilidad de grasas, aceites y alimentos grasos (2003)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Laboratorio de Grasas y Aceites, Uruguay

Aplicaciones novedosas de hidrocoloides en la industria alimentaria (2003)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Uruguay

Técnicas constructivas para locales de la industria láctea (2003)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Universidad Católica del Uruguay, Uruguay

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

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Universidad Católica del Uruguay, Uruguay

La Textura de los Alimentos. Medición y Aplicación en la Industria (2003)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Ciencia Y tecnología de los Alimentos, Uruguay

Jornada de Actualización en Panificación (2003)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Uruguay

Tecnología de la Panificación y Productos de Panadería (2002)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Uruguay

VI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2001)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos (S.U.C.T.A.L.), Uruguay

IV Simposio y Exposición de la Sección de América Latina y el Caribe de A.O.A.C. Internacional (2001)

Tipo: Simposio

Curso/ Taller F.A.O. en el marco del IV Simposio y Exposición de la Sección de América Latina y el Caribe de A.O.A.C. Internacional (2001)

Tipo: Taller

Institución organizadora: IV Simposio y Exposición de la Sección de América Latina y el Caribe de A.O.A.C., Uruguay

Curso Básico de Higiene Alimentaria para Manipuladores de Alimentos: "COMER SIN RIESGOS" (2000)

Tipo: Simposio

Idiomas

Español

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

Inglés

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

Portugués

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

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Otras Ingenierías y Tecnologías /Antioxidantes, estabilidad oxidativa

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /Alimentos, lípidos

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /Grasas y Aceites comestibles y derivados

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Otras Ingenierías y Tecnologías /Biodiesel

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Otras Ingenierías y Tecnologías /Procesos Supercríticos

Actuación profesional

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

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (12/2024 - a la fecha) Trabajo relevante

Profesor Agregado 40 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 4
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (09/2015 - 11/2024)

Profesor Adjunto (Grado 3) Efectivo 40 horas semanales / Dedicación total
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (03/2009 - 09/2015)

Asistente (Grado 2) Efectivo 40 horas semanales / Dedicación total
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (12/2008 - 03/2009)

Asistente (Grado 2) Efectivo 40 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (03/2008 - 11/2008)

Asistente (Grado 2) 40 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (08/2004 - 02/2008)

Ayudante (Grado 1) 40 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

Becario (05/2003 - 08/2004)

Ayudante (Grado 1) 20 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Biodiesel: Catálisis Química, Enzimática, Tecnología Supercrítica (08/2004 - a la fecha)

20 horas semanales
Facultad de Química, Departamento De Ciencia y Tecnología de Alimentos, Coordinador o Responsable
Equipo:
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Lípidos, Biodiesel, Alcoholes

Estabilidad Oxidativa de materiales grasos y Biodiesel (03/2006 - a la fecha)

10 horas semanales

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

Equipo:

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Lípidos, Oxidación

Aspectos nutricionales, Isómeros trans en alimentos (03/2005 - a la fecha)

10 horas semanales

Facultad de Química, Departamento De Ciencia y Tecnología de Alimentos , Coordinador o
Responsable

Equipo:

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Lípidos, Alimentos, Trans

Propiedades Térmicas y Modificación de materiales grasos (03/2005 - a la fecha)

5 horas semanales

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

Equipo:

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Lípidos, Alimentos, Enzimas

Tecnología Supercrítica (02/2007 - a la fecha)

Actualmente mis principales líneas de investigación son el desarrollo de la tecnología de extracción supercrítica con dióxido de carbono (SC-CO₂) aplicada a diferentes matrices y materias primas (en especial descarte de la industria agroalimentaria) para la obtención de compuestos bioactivos. Por ejemplo, se ha trabajado y estudiado la obtención y caracterización de extractos supercríticos de diferentes hierbas nativas y frutos nativos de Uruguay. Se evaluó el poder antioxidante y antimicrobiano de dichos extractos. Su eficiencia en la protección de aceites comestibles a los procesos de oxidación. Además se procuró identificar los compuestos responsables del efecto antioxidante en los extractos. Además, es posible la utilización de diferentes co-solventes durante la extracción supercrítica, con fin de mejorar los extractos obtenidos tanto desde el punto de vista de los rendimientos como desde el punto de vista de la actividad antioxidante. También, con el mismo objetivo anterior se estudió la extracción supercrítica asistida por ultrasonido. Se trata, por lo tanto, de una tecnología novedosa y de primer nivel con grandes posibilidades, ya que es una nueva vía para la obtención de productos de origen natural. Recientemente, dentro del marco de aprovechamiento de residuos y subproductos tanto a escala agroindustrial como doméstica, se ha comenzado a estudiar los descartes de la industria del aceite de oliva, donde se generan grandes cantidades de productos de desecho como orujo o alpeorujo, agua de vegetación y hojas en un corto período de tiempo. El alpeorujo se caracteriza por ser un residuo semi-sólido, con un porcentaje de humedad alto y en su composición se incluye gran cantidad de materia orgánica entre la cual se encuentran compuestos fenólicos. Las hojas de olivo son un desecho del cultivo del olivo durante la época de poda y representan el 10% del peso total del árbol y también son ricas en compuestos fenólicos. En Uruguay, la plantación de olivares ha constituido en los últimos años una nueva alternativa de producción frutícola con gran expansión, sin embargo, son pocos los trabajos de investigación para determinar el contenido de polifenoles de alpeorujo y de las hojas de olivos plantados en nuestro territorio. Resulta entonces interesante encontrar potenciales usos a estos subproductos de desecho que no tienen retorno económico. Complementariamente, también se ha comenzado a utilizar la tecnología de extracción supercrítica obtener de extractos de Cannabis y estudiar el efecto de las condiciones de extracción sobre la concentración en el extracto de los diferentes compuestos de interés medicinal y farmacológico, a los efectos de diseñar un método para la preparación de productos de alto valor agregado.

5 horas semanales

Facultad de Química, Departamento De Ciencia y Tecnología de Alimentos , Coordinador o
Responsable

Equipo: Ignacio Alberto VIEITEZ OSORIO

Areas de conocimiento:

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

Química y Tecnología de Grasas y Aceites comestibles (02/2004 - a la fecha)

10 horas semanales

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

Equipo:

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Grasas y Aceites

Antioxidantes naturales (02/2011 - a la fecha)

5 horas semanales

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

Equipo:

Palabras clave: Antioxidantes

Areas de conocimiento:

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

Revalorización de subproductos agroalimentarios (07/2018 - a la fecha)

El principal objetivo es proponer la mejora de la sostenibilidad y la minimización de los impactos ambientales en los procesos de extracción que se pueden desarrollar para la revalorización de subproductos agroalimentarios o desperdicios de alimentos. Identificación de recursos y subproductos de la industria agroalimentaria que puedan constituir una fuente potencial de riqueza; el aprendizaje de los fundamentos de procesos y tecnologías encaminados a la revalorización de residuos agroalimentarios y que se basan en los principios de la Química Verde; y el aprendizaje de las herramientas necesarias para garantizar la calidad de los productos obtenidos, así como su potencial actividad biológica, aspecto de gran interés para la industria alimentaria.

Aplicada

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (UdelaR) , Coordinador o Responsable

Equipo: Ignacio Alberto VIEITEZ OSORIO

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Revalorización de subproductos agroalimentarios

Estudio de la calidad del aceite de oliva (06/2010 - 12/2015)

3 horas semanales

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

Equipo: M. GROMPONE , IRIGARAY , N. URRUZOLA

Palabras clave: Aceite de Oliva

Areas de conocimiento:

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

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Uso integral y revalorización de un residuo de la industria vitivinícola: la semilla de la uva (04/2023 - a la fecha)

Objetivo general: Uso integral y valorización de un subproducto de la industria vitivinícola, la semilla de uva, mediante la evaluación de distintas técnicas convencionales y metodologías ?verdes? para la extracción de aceite a partir de semillas de uva y obtención concentrados proteicos a partir del residuo desgrasado generado en la extracción.

3 horas semanales

Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Equipo: VIEITEZ, I. , Abirached, C

Areas de conocimiento:

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

Utilización de subproductos de la industria vitivinícola y olivícola para la elaboración de productos con alto valor agregado (08/2023 - a la fecha)

El objetivo del proyecto es la utilización de subproductos de la industria vitivinícola y olivícola para la elaboración de productos alimenticios con alto valor agregado y con beneficios en la salud humana. Durante la ejecución del proyecto se podrán generar nuevos productos para que puedan ser comercializados por la empresa Vitanna (como se detalla en los objetivos específicos). De los subproductos de la industria vitivinícola se pretende lograr tanto la optimización en su proceso de elaboración, como así también comprobar sus efectos sobre la salud, mediante estudios clínicos de intervención en pacientes. Por lo tanto, en la utilización de subproductos vitivinícolas - orujo (cáscara y semillas de uva) se generan los siguientes productos: (1) optimización en la obtención del aceite de pepita de uva (incluye análisis fisicoquímicos y funcionales); (2) producto modificado: polvo resultante de la molienda de la cáscara de uva con el residuo de la extracción del aceite de pepita de uva (semillas prensadas). Incluye análisis fisicoquímicos y funcionales; (3) nuevo producto: cápsulas de polvo de orujo y la realización de estudios clínicos. De los subproductos de la industria olivícola se trabajará en la incorporación de nuevos productos con el mismo perfil con alto valor agregado para que tengan un impacto positivo en la salud, y se puedan incorporar en el mercado local como innovación y a posteriori en el mercado internacional. Por lo cual, en la utilización de subproductos olivícolas - alperujo (piel y hueso de aceituna) se generan los siguientes productos: (1) nuevo producto: polvo de alperujo. Caracterización fisicoquímica y funcional; (2) Obtención a escala de prototipo de hidroxitirosol (extracción).

10 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Maestría/Magister prof:1

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: VIEITEZ, I., Chavarria, C.

Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de nuevos productos a partir de tofu (11/2023 - a la fecha)

El mercado de los productos vegetarianos o veganos ha tenido un crecimiento exponencial en los últimos años, tanto a nivel nacional como internacional. Naturezas fue la primera empresa en vender productos vegetarianos en las grandes superficies en Uruguay, siendo líder del mercado de Tofu, identificándose desde sus inicios con la innovación y trabajando de manera muy estrecha con la academia. El objetivo general de este proyecto es desarrollar nuevos productos alimenticios innovadores utilizando como materia prima tanto al tofu clásico que actualmente comercializa la empresa, como a los recortes/descartes de la producción actual de tofu en bloque. Si bien se desarrollarán alimentos aptos para todo tipo de consumidores, será especialmente una respuesta saludable y agradable para aquellos que son vegetarianos, veganos o intolerantes a la lactosa. El elemento innovador del proyecto son los diferentes productos que se van a elaborar con el tofu como ingrediente: productos de tofu saborizados, simil de salchichas tipo Frankfurt y análogo de queso tipo untable. Dichos productos no existen en el mercado doméstico y constituyen una opción diferenciada para los consumidores de proteínas vegetales. En este proyecto, se definirán las fórmulas óptimas para los tres productos seleccionados y así como la determinación de su vida útil. No solo se busca la innovación en la composición y calidad del producto, sino que se pretende lograr un sistema productivo propio basado en una economía circular, permitiendo maximizar la utilización de los recursos, a través de la utilización de recortes de la producción del tofu y minimizar los impactos ambientales.

10 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Maestría/Magister prof:1

Equipo: VIEITEZ, I., Gámbaro, A.

Areas de conocimiento:

Revalorización de un subproducto Industrial: Cascarilla de café (07/2024 - 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.

10 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Maestría/Magister prof:1

Doctorado:1

Equipo: VIEITEZ, I. , Gámbaro, A.

Areas de conocimiento:

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

Reformulación de postres congelados tradicionales uruguayos para alinearse con nuevas tendencias saludables (12/2024 - a la fecha)

La reformulación de un producto alimenticio, específicamente para eliminar o sustituir azúcar y grasas es un proceso complejo que requiere profundos conocimientos de I&D. No solamente se basa en buscar ingredientes alternativos, sino que los mismos sean también seguros, saludables y viables económicamente para la empresa. Además, cualquier reducción en el contenido de azúcar y grasa de los productos alimenticios procesados presenta importantes dificultades técnicas para que los fabricantes de alimentos eviten cambios en la percepción sensorial, la calidad del producto y la aceptación del consumidor. Es en este marco se ha buscado la colaboración del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Química, con dos objetivos muy claros; desarrollar una nueva línea saludable (sin octógonos) para sus principales postres congelados e incrementar la vida útil de otro de sus productos. El proyecto, con una duración estimada de 18 meses, incluirá etapas de análisis y relevamiento de los procesos industriales, formulaciones y caracterización de los productos, definición de estrategias e implementación de mejoras, evaluación sensorial, pruebas de estabilidad y pruebas finales en la planta industrial de la empresa. En paralelo, se realizarán estudios cualitativos con consumidores sobre la percepción de estos productos, buscando orientar la estrategia de marketing para el lanzamiento de la nueva línea y el diseño de los envases.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Equipo: VIEITEZ, I. , Gámbaro, A. (Responsable) , Vargha, So.

Queso en Polvo & Panificados (12/2024 - a la fecha)

En los últimos años, uno de los mayores desafío para los elaboradores de panificados es utilizar el conocimiento sobre diferentes materias primas y variados métodos de procesamiento para lograr

la calidad requerida, ante los nuevos desafíos en productos y las necesidades de los consumidores. El uso de ingredientes lácteos en productos de panadería es una práctica común en muchos países, debido a comprobados beneficios nutricionales (aumento del contenido de calcio y proteínas y la incorporación de aminoácidos esenciales) y funcionales (mejoras en el manejo de la masa y en el sabor, color de la corteza, características de tostado, estructura y textura de la miga). El queso en polvo ha adquirido una gran importancia en la industria alimentaria debido a su capacidad para proporcionar textura, sabor y aroma a una amplia gama de productos, aunque existen pocos estudios que brinden información sobre las diversas aplicaciones que empíricamente se encuentran al incorporarlo en panificados. El objetivo del presente proyecto es determinar el impacto de la incorporación de queso en polvo en la funcionalidad, en las características sensoriales y en la vida útil de elaboraciones de panadería y pastelería de interés comercial (budines, muffins, panes blandos y galleta malteada), evaluando también la posibilidad de reducir y/o eliminar aditivos emulsionantes, difundiendo los resultados en Uruguay y Latinoamérica. El nuevo conocimiento sobre estos efectos permitirá a los elaboradores de alimentos contar con un ingrediente, que podría eventualmente reemplazar total o parcialmente aditivos alimentarios, modificar parámetros de procesos y obtener productos con mayor atractivo sensorial, con mayor vida útil, con un etiquetado más limpio y por tanto más cercanos a las demandas actuales de los consumidores.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Equipo: VIEITEZ, I., Gambaro, A (Responsable), Kniazev, M., Amarillo, M.

Producción y caracterización sensorial de productos lácteos, con compuestos benéficos para la salud humana: estrategias de alimentación en vacas lecheras del sur de Uruguay (12/2024 - a la fecha)

En Uruguay el consumo de alimentos con grasas saturadas es muy alto, siendo las principales fuentes de este tipo de ácidos grasos (AG): carnes, lácteos y otros alimentos. Por esta razón, las recomendaciones del MSP (2015) se basan, entre otras, en mantener una dieta saludable con menor proporción de estos AG, ya que al igual que en todo el mundo, las enfermedades cardiovasculares son la principal causa de muerte prematura y el cáncer es la segunda causa de muerte. En la leche los AG son principalmente saturados, los que son controvertidos en cuanto a efectos sobre la salud (por ejemplo, enfermedades cardiovasculares y cáncer). Por esta razón, se ha estudiado la modificación del perfil de AG, a través de la manipulación de la dieta, con su consecuente beneficio para los consumidores. El presente estudio, permitirá obtener información sobre la producción, modificación y caracterización lipídica de la leche, a través de una estrategia de alimentación de vacas lecheras, con el consiguiente desarrollo de procesos tecnológicos de diferentes tipos de quesos que presenten un perfil de AG más saludable. Esta estrategia involucra diferentes niveles de participación de pastura fresca en una dieta mixta, de forma tal que se modifiquen los niveles de AG insaturados de la leche, posibilitando el aumento de éstos, en particular del ácido linoleico conjugado (CLA). Se plantea también la cuantificación de los ácidos grasos ramificados e impares de la grasa láctea, que han despertado gran interés en los últimos años como consecuencia de los potenciales efectos inhibitorios sobre células tumorales y la relación con el menor riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares. Así es que en esta propuesta se evaluarán los efectos de 3 niveles de inclusión de alfalfa (0, 30, 50%) a una dieta mixta (pastura y ración totalmente mezclada: RTM), sobre el perfil de AG de la leche y por ende, los diferentes quesos elaborados. Además, se propone la evaluación de los quesos elaborados experimentalmente de algunos aspectos benéficos entre otros, reducción de colesterol en animales, así como también la evaluación del efecto antitumoral (antiproliferativo) en cultivos celulares. De esta forma, se podrá demostrar que estos productos con características sensoriales propias, presentan potenciales efectos para la salud humana. El diseño experimental propuesto para este estudio se llevará a cabo en el Campo Experimental N°2, Libertad, Facultad de Veterinaria. Se cuenta allí con una Planta Piloto diseñada a tales efectos. Los análisis correspondientes a las diferentes etapas serán realizados en los laboratorios a los que se integran los participantes del grupo de trabajo. En resumen, el objetivo principal es generar conocimientos científicos aplicados, tanto para la mejora del sistema de alimentación como para la valorización de productos lácteos, específicamente de quesos que tradicionalmente se destacan en el mercado nacional e internacional.

3 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:2

Equipo: VIEITEZ, I. , Carro, S.

Obtención de productos de alto valor agregado a partir subproductos de las almazaras (07/2025 - a la fecha)

Código: ART_X_2024_1_184828 El objetivo general del proyecto es validar, a escala de laboratorio, pruebas piloto y mediante un estudio de prefactibilidad, procesos innovadores de obtención de compuestos de alto valor agregado a partir del alperujo. Entre estos productos se incluyen aceites concentrados en escualeno y tocoferoles, extractos enriquecidos en polifenoles y enzimas xilanasas.

3 horas semanales

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Doctorado:2

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: VIEITEZ, I. (Responsable) , Aldabalde, V , Rodriguez, P. , Gioa, L , Dauber, C

Areas de conocimiento:

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

Revalorización de okara a través de la caracterización y desarrollo de alimentos funcionales (02/2022 - 03/2024)

Reducir la pérdida de alimentos a lo largo de los diferentes niveles de la cadena de valor alimentaria es una prioridad clave para mejorar la seguridad alimentaria, la nutrición y la sostenibilidad de los sistemas alimentarios. En este contexto, es que surge la necesidad de encontrar posibles aplicaciones para el okara, residuo del proceso de elaboración de tofu. Naturezas es una empresa familiar, nacida en plena crisis del año 2002, y es actualmente la única empresa alimentaria habilitada que produce tofu en Uruguay. La empresa cuenta con una planta habilitada para la producción ubicada en el Parque Tecnológico Industrial del Cerro y emplea a 12 personas. Los productos que la empresa ofrece son: Tofu, Milanesas de Tofu, bifés vegetales, empanadas vegetarianas, picada vegetariana y milanesas de trigo. Actualmente, Naturezas se encuentra en un proceso de reconversión, buscando mejorar su tecnología de producción de tofu y apuntando al concepto de Economía Circular, donde los procesos son cerrados y cíclicos, por lo que el uso de los recursos es optimizado. Al presente, con la tecnología empleada para la elaboración de Tofu, se generan 5000 kg al mes de okara como desecho en el proceso. Este subproducto hoy en día es vendido como alimento para animales a un muy bajo precio. En este contexto, es que surge la iniciativa de explorar alternativas para darle valor agregado a este subproducto convirtiéndolo en un nuevo ingrediente que pueda ser posible incorporar en los procesos de producción de la empresa y/o en el desarrollo de nuevos productos. Por lo tanto en el presente proyecto se tendrá como objetivos: primero realizar una caracterización del okara y en segundo lugar el desarrollo de nuevos productos a partir del okara deshidratado.

2 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: VIEITEZ, I. , GAMBARO, A. , PANIZZOLO, LUIS , ABIRACHED, C

Areas de conocimiento:

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

Estudio de la variación estacional del perfil de ácidos grasos beneficiosos para la salud humana en leche de productores remitentes, su relación con el sistema productivo y con la calidad de dos productos finales: manteca y queso (03/2022 - 03/2024)

El objetivo del proyecto es estudiar el efecto del nivel de suplementación y la estacionalidad sobre la aptitud tecnológica de la leche producida y destinada a productos lácteos como queso y manteca. Por un lado se relevarán los perfiles de grasa láctea de nuestras vacas lecheras durante 24 meses,

en las condiciones comunes de explotación, pero asumiendo variaciones (más o menos pasturas por ejemplo) que puedan mejorar dichos perfiles hacia grasas de mayor valor nutricional; por otro lado, habiéndose detectado situaciones de perfiles de ácidos grasos de interés, se realizarán elaboraciones (queso, manteca) exploratorias. Éstas serán la base para generar productos lácteos con mejores posibilidades de aportar beneficios a la salud humana y así mejorar el valor de nuestros productos lácteos en el mercado externo principalmente. Con la información obtenida se buscará encontrar la forma de alimentar el ganado para obtener una leche que aporte un perfil de ácidos que aporte valor añadido sin perder productividad. En este proyecto participarán la Universidad de la República a través de la EEMAC y el Departamento de Alimentos de la Facultad de Química y la Universidad Tecnológica a través del Tecnólogo Químico, el Tecnólogo en Manejo de Sistemas de Producción de leche, la Escuela de Lechería de Nueva Helvecia (CETP-UTU) y la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos (UTECL).

2 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister prof:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: VIEITEZ, I. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , GRILLE, L

Areas de conocimiento:

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

Hidrotratamiento catalítico en continuo de aceites vegetales para la obtención de biocombustibles de aviación (04/2022 - 03/2024)

Diseñar un proceso continuo de hidrotratamiento catalítico en una etapa que permita maximizar el contenido de hidrocarburos de largos de cadena perteneciente al rango apto para combustibles de aviación, obteniendo un biocombustible líquido de alta calidad tal que pueda ser utilizado puro o combinado con los combustibles derivados del petróleo. Además de estudiar la eficiencia en la conversión de los aceites vegetales convencionales, se hará énfasis en la conversión de materias primas de especial interés en nuestro medio, como los aceites de desecho provenientes de la fritura de alimentos y el sebo vacuno. Esto implicará determinar la combinación adecuada entre los parámetros de reacción (composición y calidad de la materia prima, temperatura de reacción, presión de hidrógeno, relaciones flujo (H₂, aceite)/catalizador) y la naturaleza del catalizador (tipo de catalizador, metal activo, soporte) que permita maximizar el contenido de hidrocarburos en el rango de interés.

2 horas semanales

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

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:1

Equipo: VIEITEZ, I. , JACHMANIAN, I. , E.VOLONTERIO

Investigación e Innovación en nuevos ingredientes alimentarios en polvo a base de queso (03/2022 - 02/2024)

Lactosan (Uruguay) S.A. se dedica desde su creación a la fabricación de queso y preparaciones lácteas en polvo para uso industrial por parte de la industria de alimentos, dirigido mayoritariamente a mercados de exportación. Dentro de su portafolio actual cuenta con diferentes soluciones, con productos específicos, que atienden a prácticamente la totalidad de los segmentos de la industria alimentaria brindando combinaciones únicas de saborización y funcionalidad. Con el objetivo de ampliar este espectro de soluciones es que LACTOSAN tiene interés en explorar nuevos ingredientes y diferentes alternativas productivas buscando nuevas direcciones de sabor y nuevas propiedades funcionales en los productos obtenidos a partir de los hallazgos que se realicen en el marco de este proyecto. Se trabajará en desarrollar, producir e investigar nuevas materias primas para lograr perfiles específicos de sabor mediante procesos enzimáticos, así como también se investigará la interacción de los diferentes componentes de estos nuevos productos y su impacto en el sabor y la funcionalidad de las soluciones obtenidas en diversos tipos de aplicaciones (i.e. salsas, rellenos, postres, etc.). La producción de esta nueva línea de producto demandará del diseño y evaluación de modificaciones y nuevos procesos productivos o combinaciones de éstos que se ensayarán de forma piloto para luego ser validados a escala industrial. Los productos obtenidos

serán evaluados per sé en los mercados target y también en aplicaciones específicas, así como desde el punto de vista regulatorio en los diferentes mercados de destino, de modo de lograr una completa caracterización que permita el diseño de una propuesta de valor ajustada y centrada en el cliente. El desarrollo de esta nueva línea de productos, que tendrán características fisicoquímicas y sensoriales bien diferentes a los que integran el portafolio actual de LACTOSAN, se espera que generen un cambio estratégico muy importante para la empresa, ya que incorporarán un factor de diferenciación, a la vez que contribuirá con mejoras en los procesos y ciertamente con el posicionamiento de LACTOSAN como líder en innovación en lácteos de alto valor agregado.

2 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: VIEITEZ, I. , GAMBARO, A. , MIRABALLES M. , ELLIS, A.C.

Areas de conocimiento:

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

Proyecto Donuts Pagnifique (11/2022 - 12/2023)

Crédito fiscal a empresas privadas para actividades de investigación y desarrollo - 2022 Objetivo General: Elaborar donuts de alta calidad para volcar en un mercado exigente tanto nacional como exterior, con diferentes coberturas que resulten tentadores para el consumidor final y en dos modalidades de presentación: congeladas y frescas envasadas.

2 horas semanales

Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Equipo: VIEITEZ, I. , Gámbaro, A.

Areas de conocimiento:

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

Revalorización de polen uruguayo como fuente de nutrientes y de propiedades bioactivas y como ingrediente funcional (04/2021 - 04/2023)

Debido al excelente perfil de nutrientes y propiedades bioactivas, el polen de abeja puede complementar la dieta humana y proporcionar una ingesta diaria significativa de nutrientes con beneficios para la salud. El consumo de polen está teniendo aumento a nivel mundial y en Uruguay empieza a haber demanda de este producto, pero el polen que se comercializa en nuestro mercado es mayoritariamente de origen chino. Se estima que actualmente en Uruguay se comercializan cerca de 200 kg anuales, pero la producción de polen en el país es un rubro secundario de escasos apicultores ya que el mayor interés del cuidado de colmenas es por la producción de miel que es un producto 90% de exportación. En este contexto, el objetivo de este proyecto es caracterizar el polen uruguayo con miras a su revalorización como fuente de nutrientes, por sus propiedades bioactivas y como ingrediente funcional. Para ello, en el primer año se propone optimizar las condiciones de secado de polen. Posteriormente, realizar muestreos de polen en distintas zonas del país y para ser secado en las condiciones definidas. Se cosechará polen en dos ocasiones: marzo-abril y setiembre-octubre estudiando el efecto de estacionalidad. Las muestras de polen serán caracterizadas en función de su origen polínico, composición nutricional, propiedades bioactivas, microbiológicas y perfil sensorial. Luego, en el segundo año del proyecto se planifica el estudio de la modificación en el tiempo de algunos parámetros nutricionales, las propiedades bioactivas y el perfil sensorial de 3 muestras de polen seleccionadas con diferencias en los parámetros estudiados. En paralelo, se seleccionarán muestras de polen para su incorporación en bases alimenticias (panificados y jugos de frutas) explorando el desarrollo de un alimento funcional con adecuado perfil nutricional, propiedades bioactivas y una adecuada aceptabilidad por parte del consumidor.

3 horas semanales

Facultad de Química (UdelaR)

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:2

Maestría/Magister:2

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: VIEITEZ, I. , GAMBARO, A. , MIRABALLES M.

Areas de conocimiento:

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

Estrategias para reducir el contenido graso en salsas tipo mayonesa (04/2021 - 04/2023)

En el presente proyecto se busca mediante la utilización de diferentes estrategias formular mayonesas reducidas en grasas de tal forma de que éstas tengan propiedades fisicoquímicas y sensoriales similares a las comerciales pero que contengan menor cantidad de aceite y en lo posible con el agregado de fibra alimentaria. De esta manera se estará disminuyendo el consumo de grasa de la población por medio de este alimento de consumo masivo y reduciendo la incidencia de las enfermedades no transmisibles. Las estrategias utilizadas serán la formación de emulsiones simples y dobles a las cuáles se las comparará con las que se encuentran en plaza en cuanto a sus propiedades fisicoquímicas como ser propiedades reológicas, comportamiento de flujo y color. Además se buscará obtener una buena estabilidad para que durante la vida de anaquel no sufran procesos de desestabilización perceptibles. Se harán estudios con consumidores para evaluar la aceptación de las mismas.

3 horas semanales

Facultad de Química (UdelaR)

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Equipo: VIEITEZ, I. , ABIRACHED, C. , PANIZZOLO, LUIS

Enriquecimiento de galletas con antioxidantes naturales obtenidos a partir de un subproducto de la industria del café (02/2022 - 12/2022)

Objetivo general: Obtener extractos naturales a partir de un subproducto de la industria del café: la cascarilla. Evaluar el potencial del extracto de mayor bioactividad, y el extracto de mayor bioactividad junto con la cascarilla, para ser utilizados como ingredientes funcionales en formulaciones de galletas dulces.

3 horas semanales

Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:6

Equipo: VIEITEZ, I. , Miraballes, M.

Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de dos líneas de yogures en base a leche de cabra (06/2020 - 11/2022)

El proyecto "desarrollo de dos líneas de yogures en base a leche de cabra" refiere a lanzar en el mercado doméstico una línea de yogures en base a leche entera y levemente endulzada con sacarosa y otra línea en base a leche descremada y endulzada con stevia o sucralosa. Cada línea ofrecerá los sabores: frutilla, durazno y natural y se presentará en envases 180 y 800 ml. Se trata de un producto de calidad Premium dada la calidad de las materias primas, propiedades de la leche de cabra y procesos que se van a utilizar en la elaboración. La leche de cabra puede considerarse un alimento natural funcional, y debe potenciarse su consumo habitual (o el de sus derivados) entre la población en general. Este proyecto se plantea con el fin de hacer un producto innovador, que no es conocido en Uruguay, y es poco conocido en la región, para así darle valor agregado a la leche de cabra. Se comercializará en los siguientes canales: grandes superficies, tiendas gourmet y otros de los departamentos de Montevideo, Maldonado, Ciudad de la Costa en Canelones y Ciudad de Colonia en Colonia, así como en la tienda Cerro Negro establecida en Diciembre 2019 en Pocitos, Montevideo. En ambos canales ya se comercializan los productos Cerro Negro (leche, 7 tipos de quesos y dulce de leche) desde hace años. El objetivo general del proyecto es elaborar dos líneas de

yogur a partir de leche de cabra de excelente calidad, gran valor nutricional y muy buena aceptabilidad por parte del consumidor uruguayo.

10 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Especialización:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: VIEITEZ, I., LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Areas de conocimiento:

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

Validación técnica de obtención de Okara deshidratado y uso como sustituto de pan rallado en alimentos vegetarianos (02/2022 - 11/2022)

Naturezas es la única empresa alimentaria habilitada que produce Tofu a nivel industrial en Uruguay, alimento de origen oriental elaborado a partir de la coagulación de lo que se conoce como "leche de soja", que se obtiene del molido y posterior prensado de los granos de soja remojados. En el proceso de producción de Tofu se genera en gran volumen un desecho (Okara), actualmente desaprovechado como alimento animal y prácticamente sin retribución económica pese a su potencial debido a su composición. En este contexto, este proyecto busca validar técnicamente una alternativa para darle valor agregado a este desecho convirtiéndolo en un ingrediente innovador a incorporar en los procesos de producción de la empresa.

2 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: VIEITEZ, I., GAMBARO, A., MIRABALLES M.

Areas de conocimiento:

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

Caracterización química, optimización del proceso de extracción supercrítica y estudio de los efectos sobre la actividad electroencefalográfica de dos variedades comerciales de Cannabis sativa (03/2019 - 12/2021)

El cannabis (*Cannabis sativa* L.) es una planta ampliamente distribuida en el planeta, que ha proporcionado al hombre una fuente de fibra, alimentos, aceite, medicinas y estupefaciente desde tiempos del neolítico. En la misma se han identificado a la fecha más de 500 compuestos, entre los que se destacan un centenar de cannabinoides, una familia de metabolitos secundarios producidos únicamente por este género vegetal. Si bien la actividad biológica de la planta, fundamentalmente la psicoactividad, está dada por la presencia de dichos compuestos, estudios recientes indican la contribución de otros metabolitos como terpenos y flavonoides. El presente proyecto pretende obtener nuevos datos acerca de las dos únicas variedades de cannabis que serán comercializadas con fines recreacionales en Uruguay. Para ello se propone realizar una completa caracterización fitoquímica y la determinación del perfil metabólico de cada variedad, utilizando técnicas cromatográficas y espectroscópicas. Se abordará además la extracción de los metabolitos desde el vegetal, profundizando en el estudio de la extracción con fluidos supercrítico. La caracterización de ambas variedades, y de extractos derivados de las mismas, se completará estudiando los efectos sobre la actividad electroencefalográfica en animales de experimentación. Esta información, valiosa por sí misma, resultaría de interés no sólo para las autoridades y consumidores, sino que además podría sentar las bases para posteriores estudios enfocados en otras aplicaciones distintas al uso recreativo, como pueden ser su utilización con fines medicinales y/o industriales.

4 horas semanales

Facultad de Química

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Central de Evaluación Institucional - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: García, C. (Responsable), VIEITEZ, I.

Areas de conocimiento:

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

Obtención y evaluación del poder antioxidante de extractos supercríticos de residuos de la industria del aceite de oliva uruguayo (hojas del olivo) y su comparación con extractos obtenidos por métodos tradicionales (04/2021 - 12/2021)

Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil: La preferencia por alimentos inocuos y saludables por parte del consumidor, ha determinado la búsqueda de aditivos de origen natural para reemplazar a los compuestos sintéticos. Los extractos obtenidos de fuentes naturales, pueden constituir una alternativa a los antioxidantes sintéticos que presentan la desventaja de ser potencialmente nocivos para la salud. Distintos residuos de la industria alimentaria, como las hojas de olivo, que se generan mucha cantidad en un corto período de tiempo, pueden presentar una potencial fuente de antioxidantes, debido principalmente a su contenido en compuestos polifenólicos. En consecuencia, resulta interesante evaluar distintas metodologías de extracción que permitan aprovechar estos residuos. En particular, existe un gran interés en el desarrollo de procesos medioambientalmente limpios de extracción, susceptibles de sustituir a los procesos tradicionales que emplean solventes orgánicos. Los requisitos de estos nuevos procesos son: su carácter "verde" (GRAS, Generally Recognized As Safe), que permite garantizar la ausencia de contaminación en los productos e ingredientes obtenidos, y su eficacia, inocuidad y selectividad. El proyecto consiste en obtener extractos naturales a partir de las hojas de olivo y estudiar las propiedades antioxidantes.

5 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:5

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: VIEITEZ, I. (Responsable), CARRERAS, T.

Areas de conocimiento:

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

Producción de zeaxantina por una cepa antártica de *Flavobacterium* sp. (07/2020 - 12/2021)

Las bacterias tienen gran potencial para producir pigmentos tanto en eficiencia de producción, como en diversidad. Sin embargo, la gran parte de los pigmentos del mercado son producidos por síntesis química. En la actualidad se encuentran disponibles en el mercado unos pocos pigmentos extraídos de microorganismos: caroteno y licopeno de *Blakeslea trispora*, caroteno de *Dunaliella salina*, y Astaxantina de *Haematococcus pluvialis*. Hasta el momento no existen productos de zeaxantina producidos por microorganismos en el mercado. La creciente demanda de los carotenoides se debe al aumento de su utilización como colorante alimentario y debido a su rol biológico y fisiológico. Para que la producción de pigmentos bacterianos sea económicamente viable es necesario contar con un medio de cultivo de bajo costo, mejorar la eficiencia de la fermentación y utilizar procesos más sustentables para la recuperación del producto. Se dispone de poca información en la bibliografía internacional de la producción de carotenoides a partir de bacterias a escala de reactor. La realización de una separación eficiente en cuanto a la concentración y pureza del extracto sigue siendo un desafío en el proceso. Los procesos de extracción siguen siendo ineficientes, representando una limitación significativa a la hora de la aplicación a escala industrial. Esta propuesta tiene como objetivo la producción de zeaxantina a partir de una cepa antártica de *Flavobacterium* sp. El pigmento formado por cepas del género *Flavobacterium* puede contener entre un 95-99% zeaxantina. Se estudiarán las mejores condiciones operativas de producción, estudiando la influencia de inductores del crecimiento microbiano y la producción de zeaxantina, el modelado de las cinéticas de producción de biomasa y carotenoide, y el estudio técnico económico de la propuesta. Además, se estudiará la extracción de los compuestos con CO₂ supercrítico. Este trabajo pretende contribuir al conocimiento de las poblaciones microbianas antárticas y su potencial aplicación biotecnológica.

3 horas semanales

Integrante del Equipo
En Marcha
RRHH formados en el proyecto:
Pregrado:1
Equipo: VIEITEZ, I. , E. VILA (Responsable)

Aprovechamiento de subproductos y residuos de la industria del aceite de oliva de Uruguay para obtener compuestos con valor agregado (03/2019 - 08/2021)

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 como orujo o alpeorujo, agua de vegetación y hojas en un corto período de tiempo. El alpeorujo se caracteriza por ser un residuo semi-sólido, con un porcentaje de humedad alto y en su composición se incluye gran cantidad de materia orgánica entre la cual se encuentran compuestos fenólicos. Las hojas de olivo son un desecho del cultivo del olivo durante la época de poda y representan el 10% del peso total del árbol y también son ricas en compuestos fenólicos. En Uruguay, la plantación de olivares ha constituido en los últimos años una nueva alternativa de producción frutícola con gran expansión, sin embargo, son pocos los trabajos de investigación para determinar el contenido de polifenoles de alpeorujo y de las hojas de olivos plantados en nuestro territorio. Resulta entonces interesante encontrar un uso a estos subproductos de desecho que no tienen retorno económico. 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. Los requisitos de estos nuevos procesos son: su carácter "verde" (GRAS, Generally Recognized As Safe), que permite garantizar la ausencia de contaminación en los productos e ingredientes obtenidos, y su eficacia, inocuidad y selectividad. 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 y más concretamente de residuos o subproductos de la industria agroalimentaria. Así el proceso de extracción con fluidos supercríticos de productos naturales presenta ciertas ventajas que se constituyen en factores decisivos: permite eliminar el disolvente sin dejar restos en el soluto, el aroma y el sabor de los extractos obtenidos es más natural, minimiza la degradación del producto y las extracciones son más rápidas y eficaces. Por lo cual, el objetivo principal del presente proyecto es caracterizar y determinar la eficiencia de la extracción con CO₂ supercrítico de diferentes residuos provenientes de distintas variedades de aceitunas y de diferentes zonas geográficas de Uruguay a los efectos de obtener extractos con potencial antioxidante y/o antimicrobiano atractivos y que ofrezcan una alternativa para ser utilizados en la industria alimentaria. También, identificar los compuestos responsables del efecto antioxidante en los extractos. Como resultado se tendrá el diseño de tecnologías limpias para la revalorización de subproductos de la industria de aceite de oliva de Uruguay (orujo, alpeorujo y hojas de olivo). Se podrá estudiar la posibilidad de incorporar los extractos obtenidos en aceites para prolongar su vida útil y/o encapsular los extractos para mejorar y/o mantener sus propiedades bioactivas.

7 horas semanales

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

Coordinador o Responsable

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: VIEITEZ, I.

Áreas de conocimiento:

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

Cannabis y autismo: caracterización, extracción y efectos en modelos animales y celulares (03/2019 - 07/2021)

El autismo es un trastorno del neurodesarrollo que generalmente aparece en la infancia, la mayoría de los niños autistas se tratan actualmente con medicamentos antipsicóticos, que no siempre son eficaces y pueden tener efectos secundarios dañinos. Frente a esta realidad, se ha profundizado en la búsqueda de tratamientos alternativos, dentro de los cuales se ha detectado la efectividad del cannabis medicinal, mejorando el comportamiento y las habilidades comunicacionales de estos pacientes. En este marco y en alianza con el sector académico, se pretende validar a nivel preclínico tres variedades de Cannabis sativa propiedad de la empresa, determinando el potencial bioactivo de extractos totales y componentes aislados en ensayos celulares específicos y en modelos murinos

de autismo. Además, el proyecto incluye un acercamiento mecánico al potencial efecto de extractos y componentes aislados de estas variedades en cuanto a su potencial anti-inflamatorio y antioxidante.

5 horas semanales

Desarrollo

Integrante del Equipo

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Especialización:1

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Equipo: VIEITEZ, I. , Garcia, C. , Carrera, I. (Responsable)

Películas comestibles obtenidas a partir de subproductos de la industria alimentaria (11/2019 - 03/2021)

Obtener películas comestibles con la incorporación de extractos supercríticos y evaluar la capacidad para prolongar la vida útil de un alimento. Objetivos específicos: ? Elaborar películas comestibles en base a proteínas de suero de leche. ? Obtener extractos supercríticos a partir de orujo de aceite de oliva y/o especias. ? Incorporar los extractos obtenidos a las películas comestibles. ? Evaluar la capacidad de prolongar la vida útil de diferentes frutas frente a una película comestible de referencia. ? Evaluar las diferentes formas de aplicación de las películas comestibles a la fruta.

2 horas semanales

Área Tecnología de Alimentos, CYTAL y Área Físicoquímica, DETEMA

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:8

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Daniel MOLINARI PAGOLA, Ignacio Alberto VIEITEZ OSORIO

Palabras clave: Películas comestibles subproductos de la industria alimentaria Tecnología supercrítica

Áreas de conocimiento:

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

Hidrotratamiento de aceites vegetales para biocombustibles de aviación (08/2018 - 02/2021)

El hidrotratamiento catalítico de aceites vegetales y grasas animales ha demostrado ser una herramienta conveniente y versátil para la conversión estas materias primas a un biocombustible con propiedades y compatibilidad con gasoil superiores que las del biodiesel tradicional.

Adicionalmente, como lo demuestran varios antecedentes así como los resultados obtenidos en investigaciones recientes obtenidas por nuestro grupo de investigación, pueden destinarse a este tipo de proceso materias primas de muy baja calidad, como aceites de descarte provenientes de fritura de alimentos o grasas animales de baja calidad. Sin embargo, si bien esta conversión puede realizarse eficientemente, cuando prevalece el proceso de hidroxigenación (HDO), el producto se caracteriza por contener una elevada proporción de hidrocarburos saturados, de cadena lineal, con pobres propiedades de flujo en frío. Por este motivo, para el mejoramiento de las propiedades del producto es necesario promover la ocurrencia de otro tipo de procesos que acompañen a la HDO y que permitan incrementar la concentración de compuestos capaces de mejorar dichas propiedades. Entre los posibles compuestos capaces de generar este efecto se encuentran las isoparafinas (de cadena ramificada), los naftenos (hidrocarburos cíclicos) y los hidrocarburos aromáticos. En este marco, en este proyecto se propone continuar el desarrollo de esta línea de investigación, focalizando las actividades en el diseño de un proceso que combine convenientemente la HDO con procesos de isomerización, ciclación y aromatización. Para la promoción de este tipo de procesos será necesario la conveniente selección de uno o varios catalizadores y un adecuado ajuste de las variables operativas. La propuesta permitirá la colaboración de tres grupos de investigación, el grupo responsable de la propuesta (Derivados de la Industria Alimentaria, CYTAL), el Laboratorio de Físicoquímica de Superficies (LAFIDESU, DETEMA, de vasta experiencia en el diseño y preparación de catalizadores) y el Grupo de Energías Renovables (Department of Renewable Resources) de la Universidad Karl-Franzens, Graz, Austria, centro de referencia en el diseño de biocombustibles líquidos.

2 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:1

Equipo: Ignacio Alberto VIEITEZ OSORIO , Jachmanian, I (Responsable) , Bussi, J. , Castiglione, J.

Valorización de quesos de leche de cabra a través del enriquecimiento con ácidos grasos de mayor valor nutricional y determinación de su vida útil (02/2018 - 03/2020)

La modificación de la composición de ácidos grasos (AG) en la leche de rumiantes es de especial interés por la relevancia que han adquirido los posibles beneficios para la salud humana de algunos compuestos con propiedades en la prevención de enfermedades. La leche y la carne de los rumiantes son una importante fuente de nutrientes para el ser humano, aportando a la dieta AG valiosos desde el punto de vista de la salud. Sin embargo, la grasa de ambos productos es rica en AG saturados de reconocido efecto hipercolesterogénico, alejándolos de la percepción de alimentos saludables por los consumidores. Sin embargo, es posible la modificación de los lípidos presentes mediante la suplementación animal estratégica con granos oleaginosos o aceites vegetales ricos en ácido linoleico y/o linolénico de forma de lograr una modificación del perfil de AG de la leche en un sentido favorable para la salud. Teniendo como objetivo el aumento del contenido del ácido trans-vaccénico (TVA) y ácido linoleico conjugado (CLA) a los que se atribuyen propiedades anticancerígenas entre otras, y los AG poliinsaturados de reconocido efecto beneficioso en la prevención de enfermedades cardiovasculares. Se calculará el índice de aterogenicidad (IA) el cual toma en cuenta los ácidos grasos láurico (12:0), mirístico (14:0) y palmítico (16:0), en relación con los ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados. Mientras más bajo sea el IA, menor es el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares. Son escasos los trabajos realizados en nuestro país que han investigado la respuesta de las cabras a la inclusión de diferentes aceites vegetales o suplementos en la dieta. Además, la leche de cabra se destina mayoritariamente a la fabricación de queso, se plantea por lo tanto, estudiar el efecto durante la elaboración en el contenido de TVA y CLA, en las cualidades sensoriales y determinar la vida útil. La Sociedad Uruguaya de Criadores de Cabras (SUCC), es la organización social de productores caprinos, dependiente de la Asociación Rural del Uruguay. Dicha sociedad a la fecha, nuclea a la mayoría de los productores caprinos del país, cumple un papel preponderante en el desarrollo del sector y está especialmente interesada en los resultados del presente proyecto. El rubro Caprino es un sector que ha basado su estrategia de crecimiento en que el consumo de los productos derivados de leche de cabra presenta interesantes beneficios para la salud de sus consumidores. Se suele optar por la leche de cabra porque, por ejemplo, presenta menor nivel de colesterol y es una alternativa frente a algunos problemas de salud tales como intolerancia a ciertos componentes y tendencias a desarrollar reacciones alérgicas de leche de otras especies. También es de gran interés para la SUCC estudiar cómo afecta el proceso la congelación de la leche al perfil de ácidos grasos, propiedades fisicoquímicas, (humedad, proteínas, grasa total y ácidos grasos libres), y al perfil sensorial de la leche con la cual se elaboran los quesos de leche de cabra.

10 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Área Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister prof:1

Equipo: A. GAMBARO , T. LOPEZ , BUDELLI, E. , CARRO, S. , CAJARVILLE, C. , BRITOS, A.

Palabras clave: Quesos leche de cabra

Areas de conocimiento:

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

Efecto del método de extracción en las propiedades funcionales (antioxidantes y emulsificantes) en semillas de sésamo. (02/2018 - 12/2018)

El proyecto consiste en estudiar 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 semillas. Se evaluará la extracción supercrítica mediante el uso de dióxido de carbono como fluido supercrítico y la extracción por Soxhlet mediante el uso de solvente (hexano). Se estudiarán las ventajas y desventajas de cada método a partir del análisis de los extractos obtenidos así como también del rendimiento alcanzado por las distintas metodologías. Para la evaluación de dichos extractos se procederá por un lado a un análisis de caracterización por Cromatografía de Gases (GC) y por otro lado se medirá el contenido de polifenoles totales a través del método Folin-Ciocalteu y por HPLC (high performance liquid chromatography) se

determinarán los tocoferoles presentes. También, se evaluará la capacidad antioxidante de los extractos obtenidos al ser adicionados en aceites comestibles a través del método Rancimat (oxidación acelerada). Los resultados se podrán comparar con la capacidad de otros antioxidantes sintéticos usados en la actualidad en la industria de alimentos como por ejemplo: el butilhidroxitolueno (BHT) y butilhidroxianisol (BHA). A su vez, a partir de este análisis será posible determinar si existe o no verdaderamente, una correlación entre la concentración de antioxidantes y la estabilidad oxidativa de los aceites. A partir del residuo proveniente de las extracciones, llamado harina de sésamo, se extraerán las proteínas por medio de precipitación isoeléctrica, estimando su contenido total por el método de Kjeldahl. De ellas, por un lado se obtendrá su solubilidad a pH 3 y 8, con el método de Lowry y se estudiará su estabilidad determinando el grado de desnaturalización a partir de una Calorimetría Diferencial de Barrido (DSC). Estos parámetros serán útiles para sacar conclusiones sobre la capacidad emulsionante de las proteínas. Formadas las emulsiones, se evaluará su estabilidad total y la estabilidad del cremado.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Área Tecnología de Alimentos
Investigación

Coordinador o Responsable

Cancelado

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:3

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: C. ABIRACHED (Responsable)

Palabras clave: propiedades funcionales

Areas de conocimiento:

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

Biocombustibles líquidos de segunda generación mediante la hidrodeoxigenación catalítica de aceites de fritura (02/2015 - 04/2017)

5 horas semanales

Facultad de Química (UDELAR) , Departamento De Ciencia y Tecnología de Alimentos
Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: IVAN JACHMANIAN (Responsable) , BUSSI, J.

Palabras clave: hidrodeoxigenación catalítica, aceites de fritura

EXTRACTOS SUPERCÁRITICOS DE HIERBAS DE ORIGEN NACIONAL O REGIONAL CON PODER ANTIOXIDANTE DESTINADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (02/2015 - 03/2017)

10 horas semanales

Facultad de Química (UDELAR) , Departamento De Ciencia y Tecnología de Alimentos
Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: IVAN JACHMANIAN , IRIGARAY , J. VLADIMIR DE OLIVEIRA , H. HEINZEN , FERREIRA, S. , MARTINEZ, J.

Palabras clave: Antioxidantes, extractos supercríticos

Areas de conocimiento:

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

Obtención de aceites de microalgas y estudio de la eficiencia de su conversión a biodiesel mediante diferentes tecnologías (03/2014 - 12/2016)

Por Uruguay: Universidad de la República, Facultad de Química, Laboratorio de Grasas y Aceites.
Por Brasil: Universidade Federal do Rio Grande (FURG), Rio Grande do Sul - Laboratório de Engenharia Bioquímica
OBJETIVO GENERAL: Establecimiento de una red Uruguayo-Brasileña de cooperación para estudio de la viabilidad técnica de la producción de biodiesel a partir de microalgas. OBJETIVO ESPECIFICOS: - Establecimiento competencias y generación de capacidades. Complementación de capacidades entre los diferentes centros participantes de la propuesta a los efectos del conveniente desarrollo de la misma. Interacción mediante el intercambio de investigadores para contribuir a la formación de recursos humanos especializados

en los métodos específicos de interés. - Screening de microalgas. Screening de cepas de microalgas viables y selección de aquellas más convenientes en función de las características de la biomasa (C/N/H), cinética de crecimiento, productividad de biomasa de microalgas y de lípidos. - Estudio de técnicas de extracción, caracterización. Estudio de pre-tratamientos para la extracción de lípidos de microalgas y de métodos de extracción (solventes convencionales y gases presurizados). Determinación de contenido lipídico y perfil de ácidos grasos. - Diferentes técnicas de transesterificación Estudio de la eficiencia de la reacción de transesterificación del aceite obtenido de las microalgas mediante diferentes métodos: catálisis química convencional (TES), condiciones supercríticas (SC-TES), asistida con ultrasonido (US-TES). - Caracterización del biodiesel obtenido Determinación del contenido de éster y de la composición en ácidos grasos del biodiesel obtenido y evaluación de su calidad en función de los parámetros exigidos por las normativas Uruguaya y Brasileña para este biocombustible.

3 horas semanales

Universidad de la República, Facultad de Química, Departamento De Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, Brasil, Cooperación

Equipo: IVAN JACHMANIAN, IRIGARAY, J. VLADIMIR DE OLIVEIRA, J.A. VIEIRA COSTA, GREQUE DE MORAIS, M., OLIVEIRA DOS SANTOS, L., RADMANN, E., DE OLIVEIRA, D.

Palabras clave: Biodiesel, microalgas

Areas de conocimiento:

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

Obtenção de lipídios por microalgas e avaliação da eficiência de conversão em biodiesel utilizando diferentes tecnologias (02/2014 - 12/2016)

2 horas semanales

Facultad de Química (UDELAR), Departamento De Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Conselho Nacional de Desenvolvimento científico e tecnologico, Brasil, Cooperación

Equipo: IVAN JACHMANIAN, IRIGARAY, J. VLADIMIR DE OLIVEIRA, N. CALLEJAS, MARTINEZ, N., J.A. VIEIRA COSTA (Responsable), GREQUE DE MORAIS, M., OLIVEIRA DOS SANTOS, L., RADMANN, E., GREQUE DE MORAIS, E.

Palabras clave: Microalga, transesterificação, extração lipídios

Areas de conocimiento:

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

Desarrollo y estudio de estabilidad oxidativa de aceites de oliva vírgenes aromatizados (02/2014 - 02/2016)

El aceite de oliva es un producto relativamente nuevo en países fuera de la cuenca mediterránea, como Uruguay. Sin embargo, la producción de aceite de oliva y la aparición de marcas nacionales en el mercado uruguayo se ha incrementado mucho en los últimos años, contribuyendo al aumento del consumo promedio de 0.2 L per cápita en el año 2006 a 0.4 L per cápita en el año 2012 (Uruguay XXI, 2012). Asimismo, el aceite de oliva sigue siendo el menos consumido de todos los aceites que se comercializan en nuestro mercado (maíz, girasol, girasol alto oleico, soja y arroz). La alimentación de los uruguayos dista mucho de considerarse equilibrada, existiendo un exceso de proteínas y grasas, provocado en gran medida por el consumo abusivo de carne roja. La sustitución de las grasas saturadas en la alimentación de los uruguayos por aceite de oliva podría ser una clave para mejorar la salud de la población. Los aceites de oliva vírgenes aromatizados pueden ser una opción interesante para incrementar el consumo de aceite de oliva en una parte de la población que no está acostumbrada a su consumo y de esa manera poder beneficiarse de las propiedades saludables de este producto. Por otro lado, la aromatización de un aceite de oliva virgen puede influenciar la vida útil del mismo, ya sea disminuyéndola por incorporación de pro-oxidantes o aumentándola por

incorporación de antioxidantes. Existe en la bibliografía información poco concluyente y contradictorios sobre el efecto de los distintos métodos de aromatización y de los distintos aromatizantes en la estabilidad oxidativa y en la vida útil de los aceites de oliva. La información obtenida en éste proyecto será de relevancia para el sector productivo en cuanto a que se estudiará el potencial mercado local de aceites de oliva aromatizados, seleccionando los más acordes al gusto del consumidor uruguayo, se estudiarán diferentes métodos de aromatización, optimizando el tiempo de extracción y la concentración de cada aromatizante seleccionado y se estudiará la influencia de los mismos en la estabilidad oxidativa de los aceites, determinando la vida útil de los mismos.

5 horas semanales

Facultad de Química - UdelaR, Laboratorio de Grasas y Aceites y Evaluación Sensorial

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: M. GROMPONE, IRIGARAY, A. GAMBARO (Responsable), ELLIS, A.C., ROASCIO, A.

Palabras clave: Aceite de oliva, estabilidad oxidativa

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de Oliva, estabilidad oxidativa

Evaluación del aceite de microalgas viables en la región para la producción de biodiesel (10/2013 - 12/2015)

El costo de la materia prima representa alrededor del 75% del costo total de la producción del biodiesel producido a partir de los aceites de oleaginosas convencionales, por lo tanto la alternativa de una materia prima económica y ajena a la cadena de producción de aceites comestibles es fundamental para la sustentabilidad de este biocombustible. En el presente proyecto se propone estudiar la eficiencia de diferentes cepas de microalgas en la producción de aceite y la caracterización de los aceites obtenidos de cada una. Así mismo se evaluará la eficiencia de diferentes métodos (mediante tecnologías convencionales y alternativas) de conversión de dichos aceites a biodiesel, a los efectos de evaluar la conveniencia de cada uno de ellos y definir el eventual requerimiento de etapas adicionales a los efectos de cumplir con los requerimientos de calidad del producto. El resultado del proyecto será sin duda de gran interés para ANCAP dado que la empresa es socia del proyecto de ALUR para la implementación del biodiesel en nuestro país. Si bien la empresa produce este biocombustible en cantidad suficiente para mezclarlo con el gasoil en un 2%, los planes a corto plazo involucran aumentar el nivel de la mezcla al 5%. Este plan de expansión de la producción involucra necesariamente la búsqueda de materias primas alternativas cuyo costo no esté atado al de los aceites comestibles, muy elevados y de una gran variación estacional. Finalizado el proyecto se contará con la información y un método adecuado para la elaboración de biodiesel a partir de aceite de microalgas lo que contribuye a la diversificación de la matriz energética nacional.

5 horas semanales

Facultad de Química (UDELAR), Laboratorio de Grasas y Aceites

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:2

Doctorado:1

Equipo: IVAN JACHMANIAN, M. GROMPONE, IRIGARAY, J. VLADIMIR DE OLIVEIRA, MARTINEZ, N., J.A. VIEIRA COSTA

Palabras clave: Biodiesel, aceite de microalgas

Áreas de conocimiento:

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

Caracterización fisicoquímica y sensorial de los quesos de leche de oveja y de cabra uruguayos (03/2013 - 03/2015)

A diferencia de los ácidos grasos trans de origen industrial que tienen consecuencias adversas sobre la salud, se debe valorizar a los ácidos grasos "naturales" como el trans-vaccénico (TVA) y el ácido linoleico conjugado (CLA). Ambos son reconocidos por su efecto beneficioso en la salud humana. Aparecen en las grasas de los productos lácteos y de las carnes de rumiantes que no han sufrido modificación industrial. Las grasas de leche vacuna uruguayas presentan un contenido inusualmente alto de CLA y de TVA debido, presumiblemente, al sistema de alimentación del

ganado. Hasta ahora, no se conocen esos valores para las grasas de leche de ovejas y de cabra. El sabor es la propiedad de los quesos que determina su identidad, calidad y aceptabilidad. En su desarrollo intervienen muchos factores, en especial en los quesos madurados, cuyos componentes originales, entre ellos las proteínas, la lactosa y la grasa son degradados durante la maduración a través de complejos cambios enzimáticos de naturaleza proteolítica, lipolítica, fermentativa y otras vías bioquímicas que producen agentes del sabor muy diversos como ácidos grasos libres, ésteres, aldehídos, cetonas, alcohol, aminas y sulfuro de hidrógeno. Por eso la determinación de las características sensoriales y fisicoquímicas de los quesos estudiados son de gran importancia para evaluar la aceptabilidad y fomentar su desarrollo y consumo en Uruguay. Por lo cual el presente proyecto se enfoca a revalorizar estos quesos a los efectos de concretar estrategias para mejorar la oferta y calidad en un mercado incipiente pero con gran oportunidad de expansión.

10 horas semanales

Facultad de Química, Laboratorio de Grasas y Aceites

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo: M. GROMPONE, IRIGARAY, A. GAMBARO, LEMA, P., BUDELLI, E., MIRABALLES, M.

Palabras clave: quesos, leche cabra, leche oveja

Areas de conocimiento:

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

Caracterización fisicoquímica y sensorial de quesos de leche de oveja uruguayos e importados disponibles en el territorio nacional (02/2014 - 12/2014)

El objetivo del proyecto es caracterizar los quesos de leche de oveja disponibles en el mercado uruguayo desde el punto de vista fisicoquímico y sensorial. La leche de oveja posee mayor contenido de sólidos totales y de nutrientes que la leche de cabra y de vaca, compuestos que pasan al queso (siendo este el derivado más importante de la misma). Se propone determinar el perfil lipídico ya que la materia grasa es el componente más importante en cuanto a costo, nutrición e impacto en las características fisicoquímicas y sensoriales de los productos lácteos. Dentro de ellos se destacan los ácidos grasos trans-vaccénico y el linoleico conjugado, que son benéficos para la salud. La alta proporción de ácidos grasos de cadena corta y media hace que muchos ácidos grasos libres sean volátiles afectando el aroma por lo que resultan claves. También se plantea a su vez realizar un análisis del perfil térmico del material graso y además determinar el comportamiento reológico para correlacionarlo con la textura. Un seguimiento de la proteólisis durante la vida útil de los quesos de oveja resulta importante ya que la degradación proteica que se da puede llevar a un cambio de textura considerable. Por último, se plantea un análisis sensorial con consumidores y con un panel de jueces entrenados, para determinar la aceptación de estos quesos y caracterizarlos, vinculando posteriormente sus propiedades sensoriales con sus propiedades fisicoquímicas. El estudio y sus resultados resultan interesantes dado que este tema no ha sido muy profundizado en nuestro país.

5 horas semanales

Facultad de Química (UDELAR), Laboratorio de Grasas y Aceites y Evaluación Sensorial

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:3

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: IRIGARAY, A. GAMBARO (Responsable), N. CALLEJAS, MACEIRAS, L., NOGUES, L., ERRAMOUSPE, F.

Palabras clave: Quesos Oveja

Areas de conocimiento:

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

Determinación de características fisicoquímicas y sensoriales de los quesos de leche de cabra nacionales, junto con la aceptabilidad de los consumidores uruguayos (02/2014 - 12/2014)

La identidad, calidad y aceptabilidad de los quesos se basa en el sabor de los mismos. Durante el desarrollo de los quesos, componentes originales, como las proteínas, la lactosa y la grasa son degradados a través de cambios enzimáticos, produciendo agentes del sabor como ácidos grasos libres, ésteres, aldehídos, cetonas, alcohol, aminas y sulfuro de hidrógeno, causando gran diversidad en los quesos y desempeñando un papel importante en su calidad organoléptica. Los lípidos son los componentes más importantes de la leche en términos de costo, nutrición y características físicas y sensoriales. La alimentación, estación, condiciones ambientales, raza, edad, hábitat y estado de salud de la ubre de los rumiantes influye mucho en la composición de la grasa de leche. En las grasas

de los productos lácteos y carnes de rumiantes sin modificación industrial se encuentran los ácidos grasos trans "naturales" como el trans-vaccénico (TVA) y el ácido linoleico conjugado (CLA). Ambos son reconocidos por su efecto beneficioso en la salud humana, a diferencia de los ácidos grasos trans de origen industrial que tienen consecuencias adversas sobre la salud. Las grasas de leche vacuna uruguayas presentan un contenido inusualmente alto de CLA y de TVA, debido presumiblemente, al sistema de alimentación del ganado. Hasta ahora, no se conocen esos valores para las grasas de leche de ovejas y de cabra. Por esto, el presente trabajo se enfoca en la determinación de las características fisicoquímicas y sensoriales de los quesos de cabra nacionales para evaluar la aceptabilidad y fomentar su desarrollo y consumo en Uruguay.

5 horas semanales

Facultad de Química (UDELAR) , Laboratorio de Grasas y Aceites y Evaluación Sensorial
Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:3

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: IRIGARAY (Responsable) , A. GAMBARO (Responsable) , N. CALLEJAS , ARECHAVALETA, A. , GONZALEZ, V. , JIMENEZ, S.

Palabras clave: Quesos de cabra

Areas de conocimiento:

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

Determinación del contenido de tocoferoles y polifenoles de diferentes frutos secos y evaluación de su potencial antioxidante en la protección de aceites (02/2013 - 10/2013)

Los frutos secos son alimentos grasos que se caracterizan por sus diversos efectos benéficos sobre la salud humana asociados a su composición en antioxidantes, entre otros. Los compuestos con actividad antioxidante se incorporan en diversos alimentos con el interés de mejorar la estabilidad oxidativa de los lípidos incrementando de esta forma la vida útil de los alimentos y evitando la pérdida de su calidad sensorial y nutricional. La investigación propuesta tiene por objetivo evaluar el potencial que presentan diferentes frutos secos comercializados en Uruguay como fuente de antioxidantes y su incorporación en nuevos alimentos. Se estudiará, en primera instancia, el efecto que tienen distintas condiciones de extracción sobre los rendimientos y contenidos de polifenoles y tocoferoles, mediante el análisis por HPLC. Se analizarán, 8 frutos secos diferentes: nueces, nueces Pecan, avellanas, almendras, maníes, maníes japoneses, pistachos y castañas de cajú, los cuales serán extraídos con diferentes solventes, temperaturas y tiempos de extracción. Con el objetivo de encontrar nuevas aplicaciones a estos alimentos, se estudiará también la eficiencia de los extractos obtenidos en la protección del aceite de girasol. Este estudio se realizará mediante métodos de enranciamiento acelerado (OSI o RANCIMAT); así como la estabilidad oxidativa del aceite obtenido de los frutos secos durante el tiempo. El estudio propuesto pretende obtener resultados que permitan determinar si los frutos secos a analizar pueden ser una fuente natural de antioxidantes con el fin de incorporarse en nuevos productos, y establecer las condiciones de extracción de más adecuadas.

5 horas semanales

Facultad de Química , Laboratorio de Grasas y Aceites

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:2

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: IRIGARAY , ESTRADA, D. , REBELLATO, C.

Palabras clave: Antioxidantes naturales, Frutos secos

Areas de conocimiento:

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

Desenvolvimento de Tecnologia de Produção de Biodiesel Não Catalítico em Modo Contínuo (05/2010 - 05/2013)

Formalizar la cooperación entre ambos grupos participantes a los efectos de continuar trabajando en conjunto para el desarrollo de la tecnología de producción de ésteres de ácidos grasos por transesterificación no catalítica de aceites vegetales utilizando alcoholes en condiciones supercríticas en modo continuo. Participan por Brasil el Departamento de Engenharia de Alimentos

(URI - Campus de Erechim) y la Universidade Estadual de Maringá (Campus Regional de Umuarama), por Uruguay el Laboratorio de Grasas y Aceites de la Facultad de Química (UDELAR). La ejecución del plan de trabajo propuesto permitirá continuar desarrollando una línea de trabajo del mayor interés en lo relativo a la búsqueda de procesos novedosos en la generación de fuentes de energía renovables en nuestra región, generando nuevas publicaciones en el tema y favoreciendo la formación de posgrados en ambos grupos de investigación.

5 horas semanales

Facultad de Química, Laboratorio de Grasas y Aceites

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:3

Equipo: IVAN JACHMANIAN (Responsable), C. DA SILVA, J. VLADIMIR DE OLIVEIRA (Responsable), C. DALLA ROSA

Palabras clave: Biodiesel

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel Supercrítico

Viabilidad de la elaboración de biodiesel a partir de aceites de fritura de descarte en Uruguay. (04/2011 - 04/2013)

Por varios motivos los aceites de desecho provenientes de fritura constituyen una alternativa atractiva como materia prima para la producción de biodiesel: es una materia prima económica, actualmente constituye un residuo (con los inconvenientes asociados a su deposición final) y se trata de un material no apto para consumo humano (a diferencia de lo que ocurre con los aceites no usados). Además, como valor añadido, la utilización de aceites usados implica una buena gestión y uso de residuos. Durante el proceso de fritura el aceite está sometido a condiciones que producen varios procesos de deterioro, siendo los más importantes la hidrólisis (debido al contacto a alta temperatura con la humedad de los alimentos) y la oxidación (por exposición al oxígeno del aire y a alta temperatura). Como resultado de estos procesos se generan numerosos compuestos que se incorporan al aceite y cuya concentración se incrementa gradualmente con el tiempo: monómeros, dímeros, polímeros, monómeros cíclicos, isómeros trans, compuestos volátiles (aldehídos, cetonas, hidrocarburos, etc), ácidos grasos libres, mono- y diglicéridos. Por este motivo un aceite de desecho usado para fritura constituye una matriz extremadamente compleja en comparación con un aceite refinado (constituido prácticamente en su totalidad por triglicéridos). A esto se suma que en nuestro país no existe una normativa que indique con qué grado de deterioro un aceite de fritura debe ser descartado, por lo que esto queda librado a consideraciones de calidad y costos del usuario, lo que genera una gran variabilidad en las características de los aceites que se descartan. Esto define el principal desafío a la hora de diseñar un proceso capaz convertir un aceite de fritura obtenido localmente en un biodiesel apto como combustible, acorde con la normativa vigente. Resulta interesante determinar la viabilidad de destinar aceites de desecho producidos en nuestro medio a la fabricación de biodiesel y, eventualmente, definir qué etapas deben sumarse a las que incluye un proceso convencional para la eficiente conversión de aceites con un grado de deterioro determinado. En el presente proyecto se plantea el estudio de la viabilidad en la elaboración de biodiesel a partir de aceite de fritura de descarte y cuales son los factores o etapas adicionales que deben ser tenidas en cuentas para que el producto elaborado cumpla con las normativas vigentes en nuestro país (Norma UNIT 1100).

10 horas semanales

Facultad de Química, Laboratorio de Grasas y Aceites

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: IVAN JACHMANIAN, M. GROMPONE, IRIGARAY, Y. PINCHAK

Palabras clave: Biodiesel, aceite de fritura de descarte

Areas de conocimiento:

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

La catálisis enzimática como alternativa para la síntesis de ésteres alquílicos de ácidos grasos (02/2011 - 02/2013)

Debido a su creciente demanda, tanto para ser usados como intermediarios en la fabricación de

derivados de la industria oleoquímica como para su uso directo como biocombustibles, los ésteres alquílicos de ácidos grasos (FAAE) se han constituido en los derivados de uso no comestible más importantes de las grasas y los aceites. Si bien los mismos pueden obtenerse industrialmente por métodos eficientes de transesterificación mediante catálisis química, dichos procesos presentan varios inconvenientes, como ser la necesidad de materias primas de alta calidad, el elevado volumen de efluentes producidos y la obtención de un subproducto (glicerol) de muy baja calidad. La catálisis mediante lipasas aparece como una excelente alternativa para la producción de FAAE, ya que permite salvar los inconvenientes mencionados anteriormente. Sin embargo, ésta alternativa no se ha diseminado principalmente debido a que el elevado costo de los catalizadores enzimáticos determina un balance económico desfavorable. En este proyecto se propone diseñar un sistema original de transesterificación catalizado por lipasas, basado en la operación en dos etapas "acopladas", una de reacción y otra de separación de glicerol. Dicho sistema permitirá conducir el proceso preservando el catalizador enzimático en un ambiente con la mínima actividad de alcohol (suministrado gradualmente) y de glicerol (retirado en forma continua), dos de los principales factores causantes de la inactivación enzimática. Esta metodología permitirá maximizar la productividad del catalizador y, en consecuencia, revertir el balance económico negativo para el proceso catalizado con lipasas.

10 horas semanales

Facultad de Química, Laboratorio de Grasas y Aceites

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo: IVAN JACHMANIAN (Responsable)

Palabras clave: Biodiesel, catálisis enzimática

Áreas de conocimiento:

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

Biodiesel, Catálisis Enzimática

Estudio de los factores determinantes de la estabilidad oxidativa del biodiesel y diseño de métodos integrales para su adecuada estabilización (10/2010 - 10/2012)

El proceso de oxidación del biodiesel es muy complejo, ya que en él juegan un rol decisivo la presencia de un gran número de componentes minoritarios de efecto pro- o antioxidante, algunos de los cuales pueden provenir del aceite de partida (pigmentos, antioxidantes naturales, productos de oxidación intermedia) mientras que otros pueden ser incorporados al biodiesel durante su fabricación (trazas de iones metálicos, ácidos grasos libres, humedad, etc). Dada la importancia del parámetro de calidad vinculado con la "estabilidad oxidativa" para el biodiesel y los problemas encontrados en relación con el no-cumplimiento del mínimo de calidad requerido, este problema debe estar presente en la agenda relativa a la implementación del biodiesel en el Uruguay, de manera de contar con la información necesaria para aportar soluciones efectivas. En este proyecto se realizará un estudio completo de todos los factores que influyen sobre la estabilidad del biodiesel (calidad del material graso de partida, contenido de antioxidantes naturales o de elementos pro-oxidantes en dicho material, efecto de las diferentes etapas del proceso de fabricación de biodiesel sobre dicho contenido, etc.), para las principales materias primas para nuestro país y, a partir de esta información, se diseñarán métodos de estabilización "integrales", que contemplen todos los aspectos del problema y permitan diseñar procedimientos que aseguren un producto de calidad acorde a la normativa. Se destaca en esta propuesta la participación de diferentes instituciones: dos instituciones nacionales (Facultad de Química y ANCAP) involucradas en lo relativo al control e investigación del biodiesel en nuestro país, una institución extranjera (Universidad de Graz, Austria), centro de referencia en relación con la investigación y desarrollo de tecnologías en el área del biodiesel y la interacción con la empresa ALUR, en breve el mayor productor de biodiesel en Uruguay.

10 horas semanales

Facultad de Química (UDELAR), Laboratorio de Grasas y Aceites

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo: IVAN JACHMANIAN (Responsable), M. GROMPONE, M. MITTELBACH

Palabras clave: Biodiesel, Estabilidad oxidativa

Áreas de conocimiento:

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

Biodiesel, Estabilidad Oxidativa

Diagnóstico y propuestas sobre los alimentos fritos y con grasas trans, vinculadas con la salud de la población uruguaya (09/2010 - 09/2012)

Los procesos de fritura provocan un deterioro del aceite, por lo que se deben tomar precauciones ya que este proceso lleva a la formación de diferentes compuestos, algunos de los cuales se consideran potencialmente tóxicos. Debido a ello es importante conocer la calidad de los aceites utilizados en la fritura de alimentos, en el momento de su descarte así como del aceite contenido en alimentos fritos envasados. De dicho estudio surgirán pautas y recomendaciones, además de una normativa acorde con la de otros países (de la cual carece el Uruguay) y del dictado de cursos de capacitación. Los ácidos grasos trans se encuentran presentes en los aceites parcialmente hidrogenados. La mayoría de ellos poseen efectos perjudiciales para la salud. Por ello la OPS recomendó a todos sus estados miembros (entre los que se encuentra Uruguay) la reducción de su contenido en todos los alimentos. Por ello es importante el estudio de composición lipídica de aquellos alimentos de consumo frecuente para, posteriormente, elaborar pautas y recomendaciones. El objetivo general de este Proyecto se refiere a la ingesta de determinados tipos de alimentos, en relación con la prevención de salud de la población uruguaya, temática que frecuentemente se deja de lado ya que dicho vínculo se suele abordar más desde el punto de vista médico que desde el punto de vista de la química alimentaria. El conocimiento de la composición química y de la calidad de los alimentos es uno de los puntales, no sólo de la nutrición, sino de la prevención de determinadas enfermedades. En términos generales, este Proyecto consiste en determinar el contenido de grasas trans en alimentos de ingesta frecuente en la población uruguaya y evaluar el grado de deterioro tanto de los aceites utilizados en la fritura reiterada como en los propios alimentos fritos envasados.

5 horas semanales

Facultad de Química, Laboratorio de Grasas y Aceites

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: M. GROMPONE, IRIGARAY (Responsable), Y. PINCHAK

Palabras clave: Grasas trans y alimentos fritos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ac. grasos trans y alimentos fritos

Evaluación del potencial antioxidante de extractos obtenidos con CO2 supercrítico a partir de diferentes hierbas y de su eficiencia en la protección de aceites comestibles (03/2012 - 09/2012)

El presente proyecto consiste en estudiar la eficiencia del poder antioxidante que presentan extractos de distintas hierbas utilizadas en nuestro país (orégano, romero, marcela, carqueja, malva, boldo), sobre aceites comestibles, en especial, aceite de girasol. La obtención de los extractos a estudiar, se hará mediante el uso de dióxido de carbono supercrítico (SCCO2) a distintas condiciones de temperatura y presión. Una vez obtenidos los extractos para su evaluación, se procederá a caracterizar e identificar la composición de los extractos por HPLC y mediante el estudio del poder antirradicalario (método DPPH) y contenido de fenoles totales. La eficiencia del poder antioxidante de los extractos se evaluará mediante el efecto que producen sobre el período de inducción de aceites comestibles, el cual es sometido a un método de enranciamiento acelerado (OSI o RANCIMAT).

5 horas semanales

Facultad de Química (UDELAR), Laboratorio de Grasas y Aceites

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:2

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: IVAN JACHMANIAN (Responsable), M. BRAUN, I. MAILHE

Palabras clave: Antioxidantes naturales

Areas de conocimiento:

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

Mejora de la productividad y calidad intrínseca y extrínseca del producto cárnico nacional considerando la cadena de valor y las preferencias de los consumidores (06/2011 - 06/2012)

Proyecto del Programa Carne y Lana de INIA, cuyo título es Mejora de la productividad y calidad intrínseca y extrínseca del producto cárnico nacional considerando la cadena de valor y las preferencias de los consumidores, que tiene como coordinador al Ing. Agr. Gustavo Brito. Este componente corresponde al objetivo específico 17: "Generar información tecnológica que

contribuya a obtener canales porcinas con las aptitudes requeridas por la industria, tanto para consumo fresco como para elaboración de productos chacinados, con el fin de promover una mayor competitividad de la producción nacional".

2 horas semanales

Facultad de Química , Laboratorio de Grasas y Aceites

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo: M. GROMPONE , IRIGARAY , N. URRUZOLA , G. BRITO (Responsable) , G. CAPRA

Palabras clave: Carne

Areas de conocimiento:

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

OLIVIA – Servicios para Olivas: Investigación y Asesoramiento (07/2009 - 07/2011)

La tendencia general del consumo de aceite de oliva sigue en franco aumento desde el nuevo milenio, siendo especialmente valorada su calidad. En Uruguay, a pesar de que el mercado es pequeño e incipiente, existe ya una masa crítica de casi un centenar de productores atraídos por la expectativa de altos retornos a la inversión. Las posibilidades de entrar en un mercado internacional con alto valor agregado dependen de lograr calidades de producción distinguidas por certificaciones del organismo de mayor reconocimiento internacional para la regulación y comercialización de aceite de oliva, el COI - Consejo Oleícola Internacional. La aceptación del aceite de oliva en el mercado internacional no se debe solamente a sus indudables propiedades nutritivas y de salud, ni a su precio, que es elevado en comparación con cualquiera de sus competidores, sino también a que constituye un ingrediente básico de la dieta mediterránea tradicional, percibida como más sana y equilibrada en función de estudios científicos a nivel mundial y cada vez más valorada fuera del ámbito exclusivo del mediterráneo. Proyecto OLIVIA – Servicios para Olivas: Investigación y Asesoramiento - dará respuesta y respaldo a la cadena vertical olivícola y oleícola a través de la creación de servicios científico-tecnológicos y consultorías. Como resultado, al cabo de 24 meses se habrá puesto a punto y validado por el COI las diferentes y sofisticadas técnicas analíticas de los laboratorios fisicoquímicos para la fase de cosecha de la aceituna, el procesamiento del aceite y el producto final. Además se habrá creado un panel de cata ajustado a los requerimientos de certificación del COI. En base a la oportunidad detectada en el creciente sector olivi-oleícola uruguayo, la prestación de servicios de OLIVIA redundará en la tecnificación del sector permitiendo su acceso a los más exigentes mercados internacionales.

5 horas semanales

Facultad de Química , Laboratorio de Grasas y Aceites

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo: IVAN JACHMANIAN , IRIGARAY , M. A. GROMPONE (Responsable) , A. GAMBARO

Palabras clave: Aceite de Oliva

Producción de Biodiesel en etanol supercrítico (02/2009 - 02/2011)

Pese a las numerosas ventajas que implicaría el uso de alcohol rectificado en lugar de metanol para la elaboración de biodiesel, los métodos convencionales no permiten alcanzar altos rendimientos con dicho alcohol. Sin embargo, estudios recientes sobre la reacción de transesterificación realizada en metanol supercrítico reportan eficiencias muy elevadas sin necesidad de utilizarse catalizador y aún en presencia de agua en el medio de reacción. Además, dado el vertiginoso incremento en los precios de las grasas y aceites vegetales verificado en los últimos años, existe una necesidad creciente de recurrir a materias primas baratas, tales como grasas animales y aceites de descarte. Estas suelen poseer una muy alta acidez, lo que implica una serie de complicaciones para su conversión a biodiesel por métodos convencionales. En cambio en medio supercrítico los ácidos grasos libres reaccionan rápidamente, por lo que son factibles de ser convertidas por este método materias primas con casi cualquier porcentaje de acidez. Dado que las propiedades del metanol y el etanol son relativamente semejantes, debería ser posible ajustar las condiciones operativas de manera de obtener con etanol resultados semejantes a los reportados para el metanol. En el presente proyecto se estudiará con mayor detalle las características del proceso de transesterificación en etanol supercrítico y, en particular, el efecto del agua sobre la eficiencia del proceso, para diseñar una metodología eficiente para la utilización de alcohol rectificado en la conversión de grasas y aceites de origen nacional a biodiesel.

15 horas semanales

Facultad de Química (UDELAR) , Laboratorio de Grasas y Aceites

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha
RRHH formados en el proyecto:
Doctorado:1
Equipo: IVAN JACHMANIAN , M. GROMPONE
Palabras clave: Biodiesel, etanol supercritico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel

Biocombustibles líquidos a partir de cultivos no tradicionales en el Uruguay (06/2007 - 10/2009)

Este proyecto se propone estudiar los aspectos agronómicos de la producción de cultivos alternativos para la elaboración de biodiesel (ricino, colza, canola) y de bioetanol (sorgo azucarado, boniato, pastos perennes) en diferentes regiones del país dependiendo de las condiciones agroecológicas. Se pretende estudiar los aspectos tecnológicos vinculados a los procesos de obtención de dichos biocombustibles. En el caso del biodiesel se diseñará los procedimientos para la eficiente conversión de los aceites y se determinará las características de los diferentes tipos de productos. En el caso del bioetanol se estudiarán diferentes técnicas de extracción y fermentación de azúcares. Se evaluará el impacto de la cadena de producción sobre aspectos ambientales (ej. análisis de ciclo de vida), económicos (ej. rentabilidad) y sociales (ej. empleo, desarrollo local).

10 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: IVAN JACHMANIAN , GUILLERMO SIRI (Responsable) , M. GROMPONE

Areas de conocimiento:

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

Automatización y optimización del diseño de una planta piloto continua de biodiesel (03/2007 - 07/2009)

El biodiesel representa actualmente la única fuente de energía alternativa con la que cuenta el Uruguay para diversificar su matriz energética y comenzar a revertir la situación de fragilidad energética en la que se encuentra desde hace varios años. Conscientes de ello, las autoridades nacionales han comenzado a considerar la importancia del biodiesel y han planteado metas para la gradual incorporación de biodiesel de origen nacional al gasoil convencional que se utiliza en nuestro país. En este escenario, la producción de biodiesel aparece como una actividad atractiva, lo que ha conducido al surgimiento de numerosas experiencias de producción que se han encontrado con la dificultad de que no existen antecedentes relevantes en nuestro país que puedan ser tomados como referencia. En este contexto resulta fundamental el rol que la Facultad de Química puede jugar, presentando un planta piloto "modelo" diseñada de forma conveniente para la obtención de un biodiesel de calidad, con las medidas de seguridad necesarias. Actualmente la Facultad de Química cuenta con una planta piloto continua para producir biodiesel, instalada en el Polo Tecnológico de la Ciudad de Pando, de diseño original, capaz de producir hasta 150 Kg/hora de biodiesel de calidad acorde a la normativa vigente. En este proyecto se propone la optimización de la operación y diseño de esta planta piloto de biodiesel, para convertir en continuas todas las operaciones involucradas en el proceso e instalar los accesorios necesarios para su automatización, de manera de convertirla en una planta modelo de referencia nacional.

10 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: IVAN JACHMANIAN (Responsable)

Advanced Safer Solvents for Innovative Industrial Ecoprocessing (SOLVSAFE) (04/2007 - 02/2009)

El objetivo es establecer las metodologías necesarias para desarrollar productos y procesos químicos mediante el uso de disolventes más seguros. Los objetivos fundamentales del proyecto son la reducción de la cantidad y diversidad de aquellos disolventes que puedan tener efectos adversos sobre la salud humana y el medio ambiente, la reducción de emisiones de compuestos orgánicos volátiles, la reducción de emisiones de CO₂ a la atmósfera y el uso de materias primas renovables como alternativa al petróleo para la producción de disolventes.

5 horas semanales

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo: IVAN JACHMANIAN , M. GROMPONE , P. MOYNA (Responsable)

Obtención de concentrados de antioxidantes naturales a partir de desechos de la industria del aceite de arroz (02/2007 - 12/2008)

Diseño y optimización de un procedimiento eficiente para, a partir de subproductos del proceso de refinación del aceite de salvado de arroz, obtener un extracto rico en orizanoles de elevado valor comercial.

5 horas semanales

Facultad de Química , Laboratorio de Grasas y Aceites

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:1

Equipo: IVAN JACHMANIAN , M. GROMPONE (Responsable) , IRIGARAY

Palabras clave: Antioxidantes naturales, orizanoles

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes naturales, orizanoles, aceite de arroz

Interesterificación enzimática de grasas y aceites para la producción de biodiesel (03/2005 - 12/2007)

A pesar de la indiscutible conveniencia de la utilización del biodiesel como combustible alternativo, la viabilidad de la implementación de este producto depende en gran medida de la posibilidad de elaborarlo a un costo competitivo con el diesel de petróleo. Los dos puntos de mayor peso sobre el costo del biodiesel lo constituyen el costo de la materia prima utilizada para su elaboración y la calidad con la que se obtiene el principal subproducto del proceso: la glicerina. La interesterificación enzimática presenta numerosas ventajas frente al proceso tradicional catalizado químicamente: se realiza en condiciones moderadas de temperatura y presión (menor costo energético) y permite obtener una glicerina completamente libre de sales disueltas (de alto valor agregado). En este proyecto se estudiará el desempeño de lipasas comerciales de diferente origen en la catálisis de la reacción de interesterificación, a partir de diferentes materiales grasos, para la obtención del biodiesel correspondiente. Se estudiará la eficiencia del proceso en cada caso y se definirán los parámetros de reacción que permitan una máxima conversión de cada producto, para finalmente reproducir el proceso y optimizarlo en un dispositivo en flujo continuo.

20 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: IVAN JACHMANIAN (Responsable)

Caracterización fisicoquímica del biodiesel de sebo uruguayo; diseño y optimización de un proceso continuo a escala piloto para su obtención (08/2004 - 12/2006)

El objetivo general de este Proyecto es la preparación de biodiesel de sebo uruguayo en un reactor continuo a escala piloto, a los efectos de su posible futuro escalado para la utilización en plantas industriales de tamaño medio (ya sea en aquellas empresas que tengan interés en la fabricación y venta del equipo o en su instalación para producción propia de biodiesel o venta de éste a terceros). En este Proyecto se determinarán las propiedades fisicoquímicas de los sebos uruguayos y de sus ésteres obtenidos con diferentes alcoholes; se estudiarán los parámetros fundamentales de la cinética de la reacción de transesterificación en un reactor batch de laboratorio y, posteriormente, en un reactor continuo de laboratorio. Con dicha información se diseñará, construirá y pondrá en funcionamiento un reactor continuo piloto. Posteriormente, se caracterizarán las propiedades del producto obtenido en dicho reactor para confirmar que cumple con las normativas internacionales al respecto.

20 horas semanales

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: MARIA A GROMPONE (Responsable) , IVAN JACHMANIAN

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Dirección del Área Tecnología de Alimentos, del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL) (02/2024 - a la fecha)

Departamento de Ciencia y tecnología de Alimentos 8 horas semanales

Co-dirección del Área Tecnología de Alimentos, del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL) (11/2019 - 01/2024)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos 8 horas semanales

Co-responsable del laboratorio de aceite de oliva (LAO) (11/2010 - 03/2012)

Facultad de Química, Laboratorio de Aceite de Oliva (LAO)

5 horas semanales

DOCENCIA

Ingeniería Química (08/2008 - a la fecha)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Biodiesel, 2 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

Biodiesel

Ingeniería de Alimentos (07/2009 - a la fecha)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Control de Calidad, 4 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

Control de Calidad

Maestría en Energía (05/2013 - a la fecha)

Maestría

Invitado

Asignaturas:

Biodiesel, 4 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

Biodiesel

Ingeniería de Alimentos (08/2013 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Laboratorio de Química de los Alimentos, 5 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

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

Alimentos

Maestría en Química (UDELAR-PEDECIBA) (04/2015 - a la fecha)

Maestría

Invitado

Asignaturas:

Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y Aplicación en la Industria Alimentaria, 4 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

bioactivos y alimentos funcionales

Química Farmacéutica (05/2016 - a la fecha)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Bromatología y nutrición, 2 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lípidos, Nutrición

Ingeniería Química (08/2016 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Biodiesel - Curso de Laboratorio, 3 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

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

Biodiesel Teórico (08/2016 - a la fecha)

Especialización

Responsable

Asignaturas:

Biodiesel (Teórico), 2 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería de Alimentos (02/2018 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Aplicaciones industriales de antioxidantes naturales, 4 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

Educación Permanente (Facultad de Química) (04/2018 - a la fecha)

Especialización

Responsable

Asignaturas:

Procesos con membranas: principios y aplicaciones, 10 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

Cursos Educación Permanente (02/2018 - a la fecha)

Especialización

Responsable

Asignaturas:

Aplicaciones industriales de antioxidantes naturales, 38 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

Educación Permanente (03/2019 - a la fecha)

Especialización

Responsable

Asignaturas:

Curso Básico de extracción con fluidos supercríticos, 9 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

Carrera de Ingeniería de los Alimentos (07/2019 - a la fecha)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Toxicología Alimentaria, 3 horas, Teórico-Práctico

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

Curso Biodiesel (Petrobras) (09/2019 - a la fecha)

Especialización
Responsable
Asignaturas:
Curso Biodiesel (Petrobras), 10 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Biocombustibles

Educación Continua (Facultad de Veterinaria) (10/2019 - a la fecha)

Especialización
Invitado
Asignaturas:
Producción y elaboración de subproductos con leche de pequeños rumiantes, 45 horas, Teórico-
Práctico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Ingeniería de Alimentos (02/2020 - a la fecha)

Grado
Organizador/Coordinador
Asignaturas:
Análisis de Alimentos, 24 horas, Práctico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Doctor en Química (10/2020 - a la fecha)

Doctorado
Responsable
Asignaturas:
Tecnologías de revalorización de residuos y subproductos agroalimentarios, 40 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Tecnología de Alimentos

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (04/2021 - a la fecha)

Maestría
Invitado
Asignaturas:
Emulsiones en la industria alimentaria, 34 horas, Teórico
Química y Tecnología de Cereales, desarrollo de productos a base de harinas, 52 horas, Teórico-
Práctico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Químico Farmacéutico (05/2022 - a la fecha)

Grado
Invitado
Asignaturas:
Química Cosmética, 42 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

Sommelier en Café (10/2022 - a la fecha)

Especialización
Invitado
Asignaturas:
Sommelier en Café, 40 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Alimentos (08/2022 - a la fecha)

Maestría
Organizador/Coordinador
Asignaturas:
Estrategias de reducción de azúcares y grasas en alimentos, 40 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

Alimentos y Salud humana (11/2023 - a la fecha)

Doctorado
Invitado
Asignaturas:
Lípidos bioactivos en procesos oxidativos, 40 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Programa de Alimentos y Salud Humana (PAyS), Centro de Investigaciones Biomédicas (CEINBIO), (07/2025 - a la fecha)

Doctorado
Invitado
Asignaturas:
Bases Físicoquímicas de los Alimentos, 4 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Biotecnología (05/2019 - 05/2019)

Maestría
Invitado
Asignaturas:
Producción de Energía mediante procesos microbianos, 18 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación /

Educación Permanente (Facultad de Química) (11/2016 - 11/2016)

Doctorado
Responsable
Asignaturas:
Microalgas: cultivos y aplicaciones, 3 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

Educación Continua (Facultad de Veterinaria) (10/2016 - 10/2016)

Especialización
Invitado
Asignaturas:
Actualización en leche y productos lácteos, 4 horas, Teórico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

Ingeniería de Alimentos (03/2004 - 12/2015)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Ciencia y Tecnología de Grasas y Aceites, 7 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos, Lípidos, Biodiesel

Ingeniería de Alimentos (02/2010 - 12/2015)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Encargado de los Prácticos del Curso de Ciencia y Tecnología de Grasas y Aceites, 5 horas, Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Curso UNIT de Capacitación (08/2011 - 12/2015)

Especialización

Responsable

Asignaturas:

BIODIESEL (NORMA UNIT 1100), 6 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

Biodiesel Práctico (07/2013 - 07/2013)

Especialización

Responsable

Asignaturas:

Biodiesel para ALUR (Práctico), 2 horas, Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Biodiesel Teórico (02/2013 - 02/2013)

Especialización

Responsable

Asignaturas:

Biodiesel para ALUR (Teórico), 2 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

EXTENSIÓN

(08/2004 - a la fecha)

Facultad de Química (UDELAR), Departamento De Ciencia y Tecnología de Alimentos
5 horas

(05/2011 - a la fecha)

Facultad de Química (UDELAR), Departamento De Ciencia y Tecnología de Alimentos
2 horas

Áreas de conocimiento:

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

(08/2011 - a la fecha)

Facultad de Química (UDELAR), Departamento De Ciencia y Tecnología de Alimentos
6 horas

Áreas de conocimiento:

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

(09/2011 - a la fecha)

Facultad de Química, Departamento De Ciencia y Tecnología de Alimentos
1 hora

Áreas de conocimiento:

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

(04/2015 - a la fecha)

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL)
1 hora

Áreas de conocimiento:

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

Entrevista radial en el programa Enlace Químico en Uniradio (08/2023 - a la fecha)

1 horas

Áreas de conocimiento:

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

(08/2007 - 12/2015)

Facultad de Química, Laboratorio de Grasas y Aceites

1 horas

Áreas de conocimiento:

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

Biodiesel

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

Faculta de Química (UDELAR), Departamento De Ciencia y Tecnología de Alimentos (03/2007 - a la fecha)

Entrenamiento y Dirección en Técnicas de Biodiesel

2 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Biodiesel

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (07/2024 - a la fecha)

Subproductos en la industria de alimentos

4 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Facultad de Química, Laboratorio de Grasas y Aceites (10/2012 - 10/2012)

Capacitación del estudiante de Doctorado Helmut Navarro de la UFSC. Proyecto de cooperación con Brasil: Desarrollo de la tecnología de producción de biodiesel sin catalizador en modo continuo / 35 horas sem.

35 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Biodiesel

Facultad de Química, Laboratorio de Grasas y Aceites (03/2012 - 03/2012)

Capacitación del estudiante de Doctorado Helmut Navarro de la UFSC. Proyecto de cooperación con Brasil: Desarrollo de la tecnología de producción de biodiesel sin catalizador en modo continuo 35 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Biodiesel

Facultad de Química, Laboratorio de Grasas y Aceites (09/2011 - 09/2011)

Dirección de los trabajos realizados Pasantía en el Laboratorio de Grasas y Aceites de la Dra. Camila Da Silva (Universidade Estadual de Maringá, UEM, Maringá, Brasil)

20 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Biodiesel

Facultad de Química, Laboratorio de Grasas y Aceites (08/2011 - 08/2011)

Colabora y capacita en técnicas de laboratorio (determinación de polímeros por HPLC) de la estudiante de Doctorado Bqca. Denisse Rodríguez, (Instituto Superior de Investigaciones

Biológicas (INSIBIO) CONICET, Tucumán, Argentina)
10 horas semanales

Facultad de Química (UDELAR), Laboratorio de Grasas y Aceites (CYTAL) (07/2009 - 07/2009)

Entrenamiento en Cromatografía Gaseosa a la estudiante de Doctorado Ing. Agr. Karla Inostroza, Universidad de la Frontera, Temuco, Chile.
10 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Cromatografía gaseosa

PASANTÍAS

(09/2016 - 09/2016)

Laboratório de Alta Pressão em Engenharia de Alimentos (UNICAMP), Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas
9 horas semanales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes

(02/2012 - 02/2012)

Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC – Brasil, Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos
8 horas semanales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel

(09/2008 - 09/2008)

Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, Departamento de Engenharia de Alimentos. Erechim, RS Brasil.
8 horas semanales

(02/2008 - 02/2008)

Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, Departamento de Engenharia de Alimentos. Erechim, RS Brasil.
8 horas semanales

(07/2007 - 08/2007)

Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, Departamento de Engenharia de Alimentos. Erechim, RS Brasil.
8 horas semanales

(02/2007 - 03/2007)

Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI, Departamento de Engenharia de Alimentos. Erechim, RS Brasil
8 horas semanales

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

(08/2009 - 12/2014)

Facultad de Química (UDELAR), Departamento De Ciencia y Tecnología de Alimentos
5 horas semanales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel

GESTIÓN ACADÉMICA

Integrante de la COMISIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD DE ESTUDIO Y TRABAJO (COSSET) (06/2011 - a la fecha)

Facultad de Química, Departamento De Ciencia y Tecnología de Alimentos
Participación en consejos y comisiones

Integrante de la COMISIÓN DE EDUCACIÓN PERMANENTE (12/2014 - a la fecha)

Facultad de Química (UDELAR), Departamento De Ciencia y Tecnología de Alimentos
Participación en consejos y comisiones

Representante titular de Grados 3, 4 y 5 en el Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (11/2018 - a la fecha)

Participación en cogobierno 1 horas semanales

Delegado de Facultad de Química en la Sub - Comisión Académica de Posgrado en el área Ciencia, Tecnología e Ingeniería de Alimentos (SCAPA-CTIA). (10/2020 - a la fecha)

Facultad de Química (UdelaR) Gestión de la Enseñanza 5 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Integrante de la Asamblea General del Claustro (02/2022 - 02/2024)

Facultad de Química Participación en cogobierno 1 horas semanales

Integrante de la Asamblea del Claustro de Facultad por el orden docente (03/2010 - 12/2018)

Facultad de Química, Departamento De Ciencia y Tecnología de Alimentos

Participación en cogobierno

Responsable del proyecto de Seguridad: CONTROL DE DERRAMES DE PRODUCTOS QUÍMICOS (II) (10/2013 - 06/2014)

Facultad de Química (UDELAR), Laboratorio de Grasas y Aceites

Otros

Responsable del proyecto de Seguridad: Instalación eléctrica, cielo raso y luminarias del Laboratorio de Grasas y Aceites (10/2012 - 06/2013)

Facultad de Química, Laboratorio de Grasas y Aceites

Gestión de la Investigación

Participación en el Grupo de trabajo de SYSO (Seguridad y Salud Ocupacional) en el Área Seguridad Facultad de Química (02/2009 - 06/2011)

Facultad de Química, Laboratorio de Grasas y Aceites

Participación en consejos y comisiones

Participación en la Comisión de seguridad del Instituto de Química (03/2009 - 12/2009)

Facultad de Química, Departamento De Ciencia y Tecnología de Alimentos

Participación en consejos y comisiones

Participación en la Comisión de seguimiento e implementación de incubadora de emprendimientos de Facultad de Química. (03/2008 - 12/2008)

Facultad de Química, Laboratorio de Grasas y Aceites

Participación en consejos y comisiones

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 (12/2024 - a la fecha)

Vocal 3 horas semanales

Comisión Directiva AIALU - Vocal

Otro (01/2023 - 11/2024)

Presidente 5 horas semanales

Otro (12/2020 - 12/2022)

Suplente Comisión Directiva 4 horas semanales

Otro (11/2018 - 12/2020)

Comisión Directiva - Tesorero 5 horas semanales

Fundada en 2007, la AIALU es una asociación civil sin fines de lucro integrada por Ingenieros Alimentarios y profesionales vinculados al sector alimentario. (www.aialu.org.uy).

Otro (12/2016 - 11/2018)

Comisión Directiva - Vocal 5 horas semanales

Fundada en 2007, la AIALU es una asociación civil sin fines de lucro integrada por Ingenieros Alimentarios y profesionales vinculados al sector alimentario. (www.aialu.org.uy).

Otro (12/2014 - 12/2016)

Comisión Directiva - Presidente 5 horas semanales

Fundada en 2007, la AIALU es una asociación civil sin fines de lucro integrada por Ingenieros Alimentarios y profesionales vinculados al sector alimentario. (www.aialu.org.uy).

Otro (12/2012 - 12/2014)

Comisión Directiva - Secretario 5 horas semanales

Fundada en 2007, la AIALU es una asociación civil sin fines de lucro integrada por Ingenieros Alimentarios y profesionales vinculados al sector alimentario. (www.aialu.org.uy).

Otro (12/2010 - 12/2012)

Comisión Directiva - Vice-Presidente 5 horas semanales

Fundada en 2007, la AIALU es una asociación civil sin fines de lucro integrada por Ingenieros Alimentarios y profesionales vinculados al sector alimentario. (www.aialu.org.uy).

Otro (06/2009 - 12/2010)

Comisión Directiva - Vocal 5 horas semanales

Fundada en 2007, la AIALU es una asociación civil sin fines de lucro integrada por Ingenieros Alimentarios y profesionales vinculados al sector alimentario. (www.aialu.org.uy).

Otro (06/2007 - 06/2009)

Comisión Fiscal 3 horas semanales

Fundada en 2007, la AIALU es una asociación civil sin fines de lucro integrada por Ingenieros Alimentarios y profesionales vinculados al sector alimentario. (www.aialu.org.uy).

ACTIVIDADES**DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN****Comisión Directiva - Presidente (01/2023 - a la fecha)**

5 horas semanales

Comisión Directiva - Suplente (12/2020 - 12/2022)

4 horas semanales

Comisión Directiva - Tesorero (11/2018 - 12/2020)

5 horas semanales

Comisión Directiva - Vocal (12/2016 - 11/2018)

5 horas semanales

Comisión Directiva - Presidente (12/2014 - 12/2016)

5 horas semanales

Comisión Directiva - Secretario (12/2012 - 12/2014)

5 horas semanales

Comisión Directiva - Vice-Presidente (12/2010 - 12/2012)

5 horas semanales

Integrante de la Comisión Directiva (Vocal) (06/2009 - 12/2010)

5 horas semanales

Integrante de la Comisión Fiscal (06/2007 - 06/2009)

3 horas semanales

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

Área Química (PEDECIBA)

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (09/2020 - a la fecha)

Investigador grado 4, (40 horas semanales) 40 horas semanales

Otro (02/2011 - 09/2020)

Investigador grado 3, (40 horas semanales) 40 horas semanales

ACTIVIDADES

DOCENCIA

(12/2011 - 12/2011)

Doctorado

Invitado

Asignaturas:

Propiedades fisicoquímicas de las grasas y los aceites comestibles y métodos utilizados para la modificación de las mismas, 2 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

GESTIÓN ACADÉMICA

Comisión Técnica de Posgrado (10/2021 - a la fecha)

Gestión de la Investigación 5 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA - URUGUAY

Universidad Tecnológica

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Profesor visitante (03/2016 - 12/2021)

1 hora semanal

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos (03/2016 - a la fecha)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Nutrición y desarrollo de productos, 1 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos (08/2016 - a la fecha)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Análisis de productos lácteos, 1 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

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

Facultad de Ingeniería

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (11/2004 - 03/2009)

Asistente (Grado 2) 15 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

Colaborador (08/2003 - 08/2004)

15 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

ACTIVIDADES

DOCENCIA

(08/2003 - a la fecha)

Grado

Asignaturas:

Control de calidad, 4 horas, Teórico

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 10 horas

Carga horaria de investigación: 22 horas

Carga horaria de formación RRHH: 10 horas

Carga horaria de extensión: 5 horas

Carga horaria de gestión: 3 horas

Producción científica/tecnológica

Desde mi ingreso al Laboratorio de Grasas y Aceites en el año 2003, he realizado diversos trabajos de investigación, principalmente, en el área de fuentes no convencionales de energía: Biodiesel. Desde el comienzo de mi actividad me integré a uno de los grupos de trabajo más dinámicos, en el marco del Proyecto: Caracterización Fisicoquímica del Biodiesel de Sebo Vacuno Uruguayo; Diseño y Optimización de un Proceso Continuo a Escala Piloto para su Obtención. El fruto de dicha actividad es la creación de una planta elaboradora de biodiesel en continuo, que está siendo montado en el Polo Tecnológico (Facultad de Química). Asimismo después, realicé actividades en el Proyecto de Interesterificación enzimática de grasas y aceites para la producción de biodiesel. Donde se realizó un estudio, diseño y puesta en marcha de un sistema en continuo en escala de laboratorio para la producción de biodiesel mediante catálisis enzimática, utilizándose como sustratos diferentes alcoholes y materiales grasos. Por otro lado, también participo en otros proyectos desarrollados en el laboratorio en las áreas de estudio de las Grasas Trans, estudios de estabilidad a la oxidación y estudio del perfil térmico en

diferentes materiales.

Además con el deseo de mejorar en el aspecto científico-académico en el año 2006 comencé un doctorado dirigido por el Dr. Iván Jachmanián y la Dra. María Antonia Grompone. Con Tesis titulada: "Métodos alternativos no tradicionales para la producción de biodiesel a partir de materias primas de origen nacional". De esta forma, obtendré en una mejora en la calidad de mis tareas de investigación y me permitirá consolidarme dentro del grupo y en una importante e innovadora línea de investigación. Para llevar a cabo este doctorado obtuve una beca para financiamiento de estadias en el exterior del Ministerio de Educación y Cultura (PDT) y también fui aceptado como estudiante de PEDECIBA. Por eso, estoy realizando pasantías en la Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI - Campus de Erechim. Departamento de Engenharia de Alimentos. Erechim, RS Brasil.

Cabe destacar que se tiene el título de grado de Ingeniero Alimentario. Carrera a la cual pertenece el Curso de Química y Tecnología de Grasas y Aceites en el cual participo como docente en los cursos prácticos y con el dictado de teóricos. Para poder capacitarme aún más en mi formación, es que realice los Cursos de Formación Docente dictados por la Unidad de Enseñanza de la Facultad de Ingeniería: Aprendizaje de las Ciencias y Planificación de clases: Diseño de Unidades Didácticas. Se debe destacar además la importante participación en la realización de los asesoramientos que llegan al Laboratorio en diversos temas como por ejemplo: cuantificación de grasa total, análisis de composición en ácidos grasos con determinación de trans, y/o omega-3, determinación del contenido de colesterol, determinación cualitativa y cuantitativa de monoacilgliceroles, diacilgliceroles y triacilgliceroles, Determinación cuantitativa de ésteres, perfil de ácidos grasos, metanol y glicerol en muestras de biodiesel, análisis de estabilidad por el método OSI, determinación del porcentaje de acidez y del índice de peróxidos, extracción de lípidos microencapsulados, determinación de vida útil de tejido adiposo y aceite de ñandú, determinación del contenido de humedad y determinación de mermas de neutralización y cálculo de mermas en refinería de aceite de arroz. Por lo tanto, se tiene una importante responsabilidad y vasta experiencia en la ejecución de múltiples y diversos asesoramientos.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Characterization of the macronutrient composition of human milk from mothers of premature babies at the Montevideo's Clinical Hospital. (Completo, 2025)

Sintes, C., Toledo, L., Romero, M., Rodríguez, M., VIEITEZ, I.

Agrociencia Uruguay, v.: 29 2025

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 27305066

E-ISSN: 23011548

<https://agrocenciauruguay.uy/index.php/agrocencia>

WEB OF SCIENCE™ Scopus® 

Physicochemical Composition and Bioactive Properties of Uruguayan Bee Pollen from Different Botanical Sources (Completo, 2025)

Gámbaro, A., Miraballes, M., Urruzola, N., Kniazev, M., Dauber, C., Romero, C., Fernández, A., Medrano, A., Santos, E., VIEITEZ, I.

Foods, v.: 14 (10) 1689, 2025

Areas de conocimiento:


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

E-ISSN: 23048158

DOI: <https://doi.org/10.3390/foods14101689>

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

Dear Professor Vieitez, Congratulations on the acceptance of your manuscript, and thank you for submitting your work to Foods: Manuscript ID: foods-3613716 Type of manuscript: Article Title: Physicochemical Composition and Bioactive Properties of Uruguayan Bee Pollen from Different Botanical Sources Authors: Adriana Gámbaro, Marcelo Miraballes, Nahir Urruzola, Maximiliano Kniazev, Cecilia Dauber, Melissa Romero, Adriana Maite Fernández-Fernández, Alejandra Medrano, Estela Santos, Ignacio Vieitez * Received: 13 Apr 2025

WEB OF SCIENCE™ Scopus® 

Green extraction of phenolic compounds from olive pomace: optimization of autohydrolysis conditions and evaluation of potential applications (Completo, 2025)

Cabrera, L. , Xavier, L. , VIEITEZ, I. , Raffaelli, S. , Albores, S. , Zecchi, B.
Grasas y Aceites, 2025
ISSN: 00173495
E-ISSN: 19884214
DOI: <https://doi.org/10.3989/gya.0213251.2292>

WEB OF SCIENCE™ Scopus® 

Strategies for Reducing Fat in Mayonnaise and Their Effects on Physicochemical Properties (Completo, 2025)

Abirached, C. , Acuña, M.N. , Carreras, T. , VIEITEZ, I.
Foods, 2025
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
E-ISSN: 23048158
<https://www.mdpi.com/2304-8158/14/17/3133>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Novel insights into torrefacto and natural coffee silverskin: composition, bioactivity, safety, and environmental impact for sustainable food applications (Completo, 2025)

Quagliata, E. , Gazzara, S. , Dauber, C. , Riodríguez, A. , Panizzolo, L. , Irigaray, B. , Gámbaro, A. , Mendiola, J. , VIEITEZ, I. , Del Castillo, M.D.
Foods, 2025
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
E-ISSN: 23048158
<https://www.mdpi.com/2304-8158/14/19/3388>
Novel Insights into Torrefacto and Natural Coffee Silverskin: Composition, Bioactivity, Safety, and Environmental Impact for Sustainable Food Applications by Ernesto Quagliata, Silvina Gazzara, Cecilia Dauber, Analía Rodríguez, Luis Panizzolo, Bruno Irigaray, Adriana Gámbaro, José A. Mendiola, Ignacio Vieitez , * , and María Dolores del Castillo,*

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Thermomechanical extrusion of soybean okara as a strategy to increase soluble fiber and its application in crackers (Completo, 2025)

Kniazev, M. , Gámbaro, A. , Ribotta, P. , VIEITEZ, I.
Discover Food, 2025
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
E-ISSN: 27314286
DOI: <https://doi.org/10.1007/s44187-025-00684-0>
<https://link.springer.com/journal/44187>
Thermomechanical extrusion of soybean okara as a strategy to increase soluble fiber and its application in crackers. Maximiliano J. Kniazev, Adriana Gámbaro², Pablo Ribotta, Ignacio Vieitez¹
1: Corresponding author ivieitez@fq.edu.uy 2: Other corresponding author agambaro@fq.edu.uy

WEB OF SCIENCE™ Scopus®


Towards a sustainable utilization of Tannat grape seeds: Extraction of bioactive compounds through green technologies and waste revalorization (Completo, 2025)

Bonifacino, C. , DAUBER, C. , Martinez, A. , F Tourné , Bruno Irigaray , VIEITEZ, I. , ABIRACHED, C
The Journal of Supercritical Fluids, 2025
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
ISSN: 18728162
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.supflu.2025.106850>
<https://www.sciencedirect.com/journal/the-journal-of-supercritical-fluids>

WEB OF SCIENCE™

Sensory and physicochemical characteristics of uruguayan picual olive oil obtained from olives with different ripening index (Completo, 2024)

Ellis, A.C. , VIEITEZ, I. , Gámbaro, A.
Food Science and Technology, 2024

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
ISSN: 01012061
E-ISSN: 1678457X
<https://www.scielo.br/j/cta/>
Food Sci. Technol, Campinas, 44, e00215, 20241Original


Cookies enriched with coffee silverskin powder and coffee silverskin ultrasound extract to enhance fiber content and antioxidant properties (Completo, 2024)

Dauber, C. , Romero, M. , Chaparro, C. , Ureta, C. , Ferrari, C. , Lans, R. , Frugoni, L. , Echeverry, M.V. , Sanchez Calvo, B. , Trostchansky, A. , Gámbaro, A. , Miraballes, M. , VIEITEZ, I.
Applied Food Research, 2024

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 27725022
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.afres.2023.100373>
<https://www.sciencedirect.com/journal/applied-food-research>



Catalytic hydrotreatment of vegetable oils: effect of oil quality on hydrocarbons yield (Completo, 2024)

Volonterio, E. , VIEITEZ, I. , Grassi, J. , Suescun, L. , Amaya, A. , Bussi, J. , Castiglioni, J. , Jachmanián, I.
Fuel, v.: 371 2024

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 00162361
E-ISSN: 18737153
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fuel.2024.131885>

<https://www.sciencedirect.com/journal/fuel>

Fuel 371 (2024) 131885



Fat Profiles of Milk and Butter Obtained from Different Dairy Systems (High and Low Pasture) and Seasons (Spring and Fall): Focus on Healthy Fatty Acids and Technological Properties of Butter (Completo, 2024)

Grille, L. , VIEITEZ, I. , Garay, A. , Romero, M. , Jorcín, S. , Krall, E. , Mendez, M.N. , Irigaray, B. , Bejarano, E. , Lopez-Pedemonte, T.
Dairy, v.: 5 p.:555 - 575, 2024

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Escrito por invitación
E-ISSN: 2624862X
<https://www.mdpi.com/2624-862X/5/3/42>

Grille, L.; Vieitez, I.; Garay, A.; Romero, M.; Jorcín, S.; Krall, E.; Méndez, M.N.; Irigaray, B.; Bejarano, E.; López-Pedemonte, T. Fat Profiles of Milk and Butter Obtained from Different Dairy Systems (High and Low Pasture) and Seasons (Spring and Fall): Focus on Healthy Fatty Acids and Technological Properties of Butter. Dairy 2024, 5, 555-575.
<https://doi.org/10.3390/dairy5030042>



Influence on the lipase concentration and substrate on the lipid profile and sensory characteristics of enzyme-modified cheese (Completo, 2024)

VIEITEZ, I. , Miraballes, M. , Iririgaray B. , Ellis, A.C. , Callejas, N. , Hodos, N. , Cano, A. , Romero, M. , Da Rosa, G. , Gámbaro, A.

Journal of the American Oil Chemists Society, 2024
ISSN: 0003021X
E-ISSN: 15589331
<https://aocs.onlinelibrary.wiley.com/journal/15589331>



Physicochemical and sensory characterization of okara obtained by two different processes and the

study of its use as breaded food (Completo, 2023)

Kniazev, ;, VIEITEZ, I. , Gambaro, A.
Food Science and Technology, 2023
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 01012061
E-ISSN: 1678457X
DOI: <https://doi.org/10.5327/fst.23523>
<https://www.scielo.br/j/cta/>

WEB OF SCIENCE™ Scopus® 

Olea europea and by products: extraction methods and cosmetic applications (Completo, 2023)

DAUBER, C. , Parente, E. , Zucca, M.P. , Gámbaro, A. , VIEITEZ, I.
Cosmetics, v.: 10 112 , 2023
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Medio de divulgación: Internet
E-ISSN: 20799284
DOI: <https://doi.org/10.3390/cosmetics10040112>
https://www.mdpi.com/journal/cosmetics/topical_collections/L7BUHD76S9
Dear Professor Vieitez, Congratulations on the acceptance of your manuscript, and thank you for submitting your work to Cosmetics: Manuscript ID: cosmetics-2510009 Type of manuscript: Review Authors: Cecilia Dauber, Emma Parente, María Pía Zucca, Adriana Gámbaro, Ignacio Vieitez
* Received: 30 June 2023 Feature Papers in Cosmetics in 2023

Scopus®

Response surface methodology for the optimization of biophenols recovery from "alperujo" using supercritical fluid extraction. Comparison between Arbequina and Coratina cultivars (Completo, 2022)

DAUBER, C. , CARRERAS, T. , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , Bruno Irigaray , Albores, S. ,
GAMBARO, A. , Ibáñez, E. , VIEITEZ, I.
The Journal of Supercritical Fluids, v.: 180 p.:10546 2022
Palabras clave: subproductos revalorización actividad antioxidante extracción por fluidos supercríticos actividad antimicrobiana
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 08968446
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.supflu.2021.105460>
<https://www.sciencedirect.com/journal/the-journal-of-supercritical-fluids>

Scopus®

Characterization and incorporation of extracts from olive leaves obtained through maceration and supercritical extraction in Canola oil: Oxidative stability evaluation (Completo, 2022)

DAUBER, C. , CARRERAS, T. , González, L. , GAMBARO, A. , Valdés, A. , Ibáñez, E. , VIEITEZ, I.
Food Science and Technology, v.: 160 p.:11327 2022
Palabras clave: antioxidantes extracciones verdes hojas de olivo estabilidad oxidativa RP/HPLC-Q-TOF MS/MS análisis
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 00236438
E-ISSN: 10961127
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113274>
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643822002092?via%3Dihub>

WEB OF SCIENCE™ Scopus® 

Adding sunflower or soybean oil to goats pasture-based diet improves the lipid profile without changing the sensory characteristics of milk (Completo, 2022)

DAUBER, C. , CARRERAS, T. , Casarotto Daniel, G. , Cabrera, F. , Liscano, A. , Vicente, G. , Britos, A. ,
Carro, S. , Cajarville, C. , GAMBARO, A. , VIEITEZ, I.
Journal of Applied Animal Research, v.: 50 1, p.:204 - 2012, 2022
Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 09712119
E-ISSN: 09741844
DOI: <https://doi.org/10.1080/09712119.2022.2056464>
<https://www.tandfonline.com/toc/taar20/current>
Scopus

Extraction of phenolic compounds from apple pomace, process modeling and antioxidant potential evaluation of extracts (Completo, 2022)

Xavier, L. , Justina Pisani , Meghirditchian, G. , de Mattos, R. , VIEITEZ, I. , Barrenengoa, M. , ZECCHI, BERTA
International Journal of Food Engineering, v.: 18 p.:547 - 558, 2022
Palabras clave: apple pomace phenolic compounds kinetic modeling solid-liquid extraction
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Medio de divulgación: Internet
E-ISSN: 15563758
DOI: <https://doi.org/10.1515/ijfe-2022-0012>
<https://www.degruyter.com/journal/key/ijfe/html>
Xavier, Lucía, Pisani, Justina, Meghirditchian, Gustavo, de Mattos, Rodolfo, Vieitez, Ignacio, Barrenengoa, Manuel and Zecchi, Berta. "Extraction of phenolic compounds from apple pomace, process modeling and antioxidant potential evaluation of extracts" International Journal of Food Engineering, vol. 18, no. 7, 2022, pp. 547-558. <https://doi.org/10.1515/ijfe-2022-0012>
WEB OF SCIENCE™ Scopus

Determinación del contenido de antioxidantes naturales en frutos secos (Completo, 2021)

Irigaray, B. , CALLEJAS, N. , Estradé, D. , Rebellato, C. , VIEITEZ, I.
INNOTEC, v.: 21 p.:68 - 88, 2021
Palabras clave: Antioxidantes naturales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 16883691
E-ISSN: 16886593
DOI: [DOI: 10.12461/21.08](https://doi.org/10.12461/21.08)
<https://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTEC/issue/view/44>
Determinación del contenido de antioxidantes naturales en frutos secos Bruno Irigaray, Nicolas Callejas, Dolores Estradé, Cecilia Rebellato, Ignacio Vieitez Osorio
latindex redalyc

Elaboration of goat cheese with increased content of conjugated linoleic acid and transvaccenic acid: fat, sensory and textural profile (Completo, 2021)

DAUBER, C. , CARRERAS, T. , Britos, A. , Carro, S. , Cajarville, C. , GAMBARO, A. , JORCIN S. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , VIEITEZ, I.
Small Ruminant Research, v.: 199 p.:10637 2021
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 9214488
E-ISSN: 18790941
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2021.106379>
<https://www.journals.elsevier.com/small-ruminant-research>
WEB OF SCIENCE™ Scopus

A comparative study of supercritical fluid and ethanol extracts of cannabis inflorescences: chemical profile and biological activity (Completo, 2021)

Fernández, S. , CARRERAS, T. , Castro, R. , PERELMUTER, K. , Giorgi, V. , Vila, A. , rosales, a. , PAZOS, MARIANA , Lic. Cs. Ed. , CARRERA, I. , Bollati-Fogolin, M. , Garcia-Carnelli, C. , Carrera I , VIEITEZ, I.
The Journal of Supercritical Fluids, v.: 179 p.:10538 2021
Palabras clave: medical cannabis cannabinoids terpenes ethanol maceration supercritical fluid extraction cell culture
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química /
ISSN: 08968446

Study of sesame seeds antioxidant and emulsifying properties (Completo, 2020)

ABIRACHED, C., BONIFACINO, C., Dutto, E., Velezco, L., Jorge, F., VIEITEZ, I.

The Journal of Supercritical Fluids, v.: 166 1, 2020

Palabras clave: Sesame seeds supercritical extraction antioxidant and functional properties protein concentrates

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 08968446

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.supflu.2020.104994>

Manuscript Number: SUPFLU-D-20-00290R1 ? Study of sesame seeds antioxidant and emulsifying properties ? Dear Dr Vieitez, Thank you for submitting your manuscript to The Journal of Supercritical Fluids. I am pleased to inform you that your manuscript has been accepted for publication. ? Kind regards, ?? Erdogan Kiran ? Editor-in-Chief The Journal of Supercritical Fluids

Scopus®

Hemp (Cannabis sativa L.) seed oil extraction with pressurized n-propane and supercritical carbon dioxide (Completo, 2019)

Grijo, D., Piva, G., VIEITEZ, I., Cardozo-Filho, L.

The Journal of Supercritical Fluids, v.: 143 p.:268 - 274, 2019

Palabras clave: Extracción supercrítica Fluidos presurizados Hemp seed

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Extracción con fluidos supercríticos y fluidos presurizados

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 08968446

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.supflu.2018.09.004>

<https://www.journals.elsevier.com/the-journal-of-supercritical-fluids>

The Journal of Supercritical Fluids is an international journal devoted to the fundamental and applied aspects of supercritical fluids and processes. Impact Factor: 3.122

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Analysis of the Antitumor Activity of Bioactive Compounds of Cannabis Flowers Extracted by Green Solvents (Completo, 2019)

Ribeiro Grijó, D., Lazarin Bidoia, D., Vataru Nakamura, C., VIEITEZ, I., Cardozo-Filho, L.

The Journal of Supercritical Fluids, v.: 149 p.:20 - 25, 2019

Palabras clave: Supercritical carbon dioxide cannabinoids decarboxylation antitumor activity MTT assay

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 08968446

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.supflu.2019.03.012>

<https://www.journals.elsevier.com/the-journal-of-supercritical-fluids>

Analysis of the Antitumor Activity of Bioactive Compounds of Cannabis Flowers Extracted by Green Solvents Daniel Ribeiro Grijó (a), Danielle Lazarin Bidoia (b), Celso Vataru Nakamura (b), Ignacio Vieitez Osorio (c,*), Lúcio Cardozo-Filho (a,d) a Department of Chemical Engineering, Universidade Estadual de Maringá, Maringá, PR, Brazil. b Department of Health Basic Sciences, Universidade Estadual de Maringá, Maringá (UEM), PR, Brazil. c Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. d Center Research, Centro Universitário da Fundação de Ensino Octávio Bastos (UNIFEOB), São João da Boa Vista, SP, Brazil. * Corresponding author: ivieitez@fq.edu.uy

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Antioxidant and antibacterial activity of different extracts from herbs obtained by maceration or supercritical technology (Completo, 2018)

VIEITEZ, I., MACEIRAS, L., IVAN JACHMANIAN, ALBORES, S.

The Journal of Supercritical Fluids, v.: 133 p.:58 - 64, 2018

Palabras clave: Antioxidantes naturales

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 08968446

<https://www.journals.elsevier.com/the-journal-of-supercritical-fluids>

Ref: SUPFLU_2017_423_R1 Title: Antioxidant and antibacterial activity of different extracts from herbs obtained by maceration or supercritical technology Journal: The Journal of Supercritical Fluids Dear Dr. Vieitez, I am pleased to inform you that your paper has been accepted for publication. Now that your manuscript has been accepted for publication it will proceed to copy-editing and production. Thank you for submitting your work to The Journal of Supercritical Fluids. We hope you consider us again for future submissions. Kind regards, Erdogan Kiran Editor-in-Chief The Journal of Supercritical Fluids Impact Factor: 2.991

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Supercritical Extraction Strategies Using CO₂ and Ethanol to Obtain Cannabinoid Compounds from Cannabis Hybrid Flowers (Completo, 2018)

Grijo, D., VIEITEZ, I., Cardozo-Filho, L.

Journal of CO₂ Utilization, v.: 28 p.:174 - 180, 2018

Palabras clave: Extracción supercrítica Cannabis Descarboxilación

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Extracción con fluidos supercríticos y fluidos presurizados

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 22129820

E-ISSN: 22129839

<https://www.journals.elsevier.com/journal-of-co2-utilization>

The Journal of CO₂ Utilization offers a single, multi-disciplinary, scholarly platform for the exchange of novel research in the field of CO₂ re-use for scientists and engineers in chemicals, fuels and materials. Impact Factor: 5.503

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Evaluation of CO₂ Biofixation and Biodiesel Production by Spirulina (Arthospira) Cultivated In Air-Lift Photobioreactor (Completo, 2018)

Greque de Morais, E., Aguiar Cassuriaga, A.P., Callejas, N., Martinez, N., VIEITEZ, I., Jachmanian, I., Oliveira Santos, L., Greque Morais, M., Vieira Costa, J.A.

Brazilian Archives of Biology and Technology, v.: Vol.61: e18161339 2018

Palabras clave: biofuels carbon dioxide microalgae photobiorefinary biocompounds.

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Biocombustibles

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 15168913

DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1678-4324-2018161339>

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1516-8913&Ing=en&nrm=iso

Brazilian Archives of Biology and Technology - BABT is an international journal that publishes original articles of research, short notes and review articles in the following areas: Agriculture, Agribusiness and Biotechnology; Human and Animal Health; Biological and Applied Sciences; Food/Feed Science and Technology; Environmental Sciences; Engineering, Technology and Techniques. ISSN 1678-4324 online version The journal is published online in continued format. The online journal is free and open access.

WEB OF SCIENCE™ Scopus®  latindex

Ultrasound-assisted hydrolysis of waste cooking oil catalyzed by homemade lipases (Completo, 2017)

J. MULINARI, B. VENTURIN, M. SBARDELLOTTO, A. DALL'AGNOL, T. SCAPINI, A.F. CAMARGO, D.P. BALDISSARELLI, T.A. MODKOVSKI, V. ROSSETTO, C. DALLA ROSA, F.W. REICHERT JR., S.M. GOLUNSKI, VIEITEZ, I., G. D. L. P. VARGAS, C. DALLA ROSA, A.J. MOSSI, H. TREICHEL

Ultrasonics Sonochemistry, v.: 35 p.:313 - 318, 2017

Palabras clave: Waste cooking oil Hydrolysis Lipase Ultrasound

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 13504177

<http://www.journals.elsevier.com/ultrasonics-sonochemistry/>

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1350417716303467>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Chemical and sensory profiles of commercial goat cheeses (Completo, 2017)

A. GAMBARO , GONZALEZ, V. , JIMENEZ, S. , ARECHAVALETA, A. , IRIGARAY , N. CALLEJAS , GROMPONE, M. , VIEITEZ, I.

International Dairy Journal, v.: 69 p.:1 - 8, 2017

Palabras clave: Quesos, Composición

Áreas de conocimiento:

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

ISSN: 09586946

<https://www.journals.elsevier.com/international-dairy-journal/>

A. Gambaro(a), V. Gonzalez(b), S. Jimenez(b), A. Arechavaleta(a), B. Irigaray(c), N. Callejas(b), M.

Grompone(c), I. Vieitez(b) * * Corresponding author.

WEB OF SCIENCE™ Scopus

Obtaining biodiesel from microalgae oil using ultrasound-assisted in-situ alkaline transesterification (Completo, 2017)

MARTINEZ, N. , N. CALLEJAS , MORAIS, E. , VIEIRA COSTA, J. , IVAN JACHMANIAN , VIEITEZ, I.

Fuel, v.: 202 p.:512 - 519, 2017

Palabras clave: Biodiesel, microalgas

Áreas de conocimiento:

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

Biocombustibles

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00162361

E-ISSN: 18737153

Natalia Martínez(a), Nicolás Callejas(a), Etiele G. Morais(b), Jorge A. Vieira Costa(b), Iván

Jachmanián(a), Ignacio Vieitez(a) * * Corresponding author.

WEB OF SCIENCE™ Scopus

Sensory profile of sheep cheeses during a 6-month storage period as evaluated by consumers (Completo, 2017)

A. GAMBARO , MACEIRAS, L. , ERRAMOUSPE, F. , NOGUES, L. , N. CALLEJAS , VIEITEZ, I.

Food Science and Technology International, v.: 23 p.:699 - 707, 2017

Palabras clave: Quesos Oveja

Áreas de conocimiento:

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

ISSN: 10820132

E-ISSN: 15321738

<http://journals.sagepub.com/home/fst>

02-Jun-2017 Dear Dr. Vieitez: It is a pleasure to accept your manuscript entitled "Sensory profile of sheep cheeses during a 6-month storage period as evaluated by consumers" in its current form for publication in Food Science and Technology International. The comments of the reviewer(s) who reviewed your manuscript are included at the foot of this letter. If you would like your article to be freely available online immediately upon publication (as some funding bodies now require), you can opt for it to be published under the SAGE Choice Scheme on payment of a publication fee. Please simply follow the link to the Contributor Agreement form in the next email and you will be able to access instructions and further information about this option within the online form Thank you for your fine contribution. On behalf of the Editors of Food Science and Technology International, we look forward to your continued contributions to the Journal. Best wishes A. Martinez Editor Food Science and Technology International (Impact Factor: 0.991) IATA, CSIC Avda Agustín Escardino 7, 46980 Paterna (Valencia), Spain TEI +34 96 390 00 22. Fax 96 363 63 01 E-mail conaml@iata.csic.es

WEB OF SCIENCE™ Scopus Latindex

Hidrotratamiento catalítico de aceites vegetales para la producción de biocombustibles líquidos (Completo, 2017)

VOLONTERIO, E. , BUSSI, J. , CASTIGLIONI, J. , VIEITEZ, I. , JACHMANIÁN, I.

INNOTEC, v.: 14 p.:9 - 18, 2017

Palabras clave: Biocombustibles, Hidrotratamiento, Biogasoil

Áreas de conocimiento:

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

Biocombustibles

ISSN: 16883691

E-ISSN: 16886593

Composition of fatty acids and triglycerides in goat cheeses and study of the triglyceride composition of goat milk and cow milk blends (Completo, 2016)

VIEITEZ, I. , IRIGARAY , N. CALLEJAS , GONZALEZ, V. , GIMENEZ, S. , ARECHAVALETA, A. , GROMPONE, M. , A. GAMBARO

Journal of Food Composition and Analysis, v.: 48 p.:95 - 101, 2016

Palabras clave: Quesos de cabra, composición química

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quesos de cabra

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 08891575

E-ISSN: 10960481

DOI: [10.1016/j.jfca.2016.02.010](https://doi.org/10.1016/j.jfca.2016.02.010)

<http://www.journals.elsevier.com/journal-of-food-composition-and-analysis/>

 WEB OF SCIENCE™  Scopus™

Caracterización fisicoquímica de quesos de leche de oveja uruguayos (Completo, 2016)

MACEIRAS, L. , ERRAMOUSPE, F. , NOGUES, L. , N. CALLEJAS , IRIGARAY , GROMPONE, M. , A. GAMBARO , VIEITEZ, I.

A&G. Aceites y Grasas, v.: 105 p.:612 - 620, 2016

Palabras clave: Quesos de oveja

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quesos de Oveja

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 0328381X

E-ISSN: 18534341

Lucía Maceiras(1), Florencia Erramouspe(1), Lucía Nógues(1), Nicolás Callejas(1), Bruno Irigaray(2), María A. Grompone(2), Adriana Gámbaro(3), Ignacio Vieitez(1)* (*) ivieitez@fq.edu.uy

 latindex

Macauba oil as an alternative feedstock for biodiesel: characterization and ester conversion by the supercritical method (Completo, 2014)

H. J. NAVARRO-DÍAZ , S. L. GONZALEZ , IRIGARAY , VIEITEZ, I. , IVAN JACHMANIAN , H. HENSE , J. VLADIMIR DE OLIVEIRA

The Journal of Supercritical Fluids, v.: 93 p.:130 - 137, 2014

Palabras clave: Macauba, Biodiesel, método supercrítico

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 08968446

<http://www.journals.elsevier.com/the-journal-of-supercritical-fluids/>

 WEB OF SCIENCE™  Scopus™

Acid value, polar compounds and polymers as determinants of the efficient conversion of waste frying oils to biodiesel (Completo, 2014)

VIEITEZ, I. , N. CALLEJAS , IRIGARAY , Y. PINCHAK , N. MERLINSKI , IVAN JACHMANIAN , M. GROMPONE

Journal of the American Oil Chemists Society, v.: 91 p.:655 - 664, 2014

Palabras clave: Biodiesel, aceite de fritura de descarte

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 0003021X

E-ISSN: 15589331

<http://www.springer.com/chemistry/industrial+chemistry+and+chemical+engineering/journal/11746>

18-Nov-2013 Dear Dr. Vieitez: It is a pleasure to accept your revised manuscript entitled "Acid value, polar compounds and polymers as determinants of the efficient conversion of waste frying oils to biodiesel" for publication in the Journal of the American Oil Chemists Society. Thank you for your fine contribution. On behalf of the Editors of the Journal of the American Oil Chemists Society, we look forward to your continued contributions to the Journal. Sincerely, Dr. Jim Kenar

Consumer Perception of Goat Cheese Using Word Association Technique (Completo, 2014)

VIEITEZ, I., A. GAMBARO, N. CALLEJAS, MIRABALLES, M., IRIGARAY

Journal of Food Science and Engineering, v.: 4 p.:120 - 130, 2014

Palabras clave: goat cheese; word association

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 21595828

E-ISSN: 21645795

Paper Acceptance Notice Journal of Food Science and Engineering 240 N a g l e A v e n u e # 1 5 C ,
N e w Y o r k , N Y 1 0 0 3 4 , U S A 27/03/2014 Dear Ignacio Vieitez, We are pleased to inform you
that your paper titled "Consumer Perception of Goat Cheese Using Word Association Technique"
has passed the examination of our journal's Research Review Committee, and it will be published
on Journal of Food Science and Engineering.

**Obtención de concentrados de orizanoles mediante la extracción con solventes aplicada sobre borras
de neutralización modificadas químicamente (Completo, 2014)**

IRIGARAY, VIEITEZ, I., IVAN JACHMANIAN, M. GROMPONE

A&G. Aceites y Grasas, v.: 95 p.:300 - 308, 2014

Palabras clave: Orizanoles, antioxidantes naturales

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 0328381X

E-ISSN: 18534341

<http://www.asaga.org.ar/index.php/es/editorial/a-g-magazine>

[latindex](#)

**Continuous catalyst-free production of biodiesel through transesterification of soybean fried oil in
supercritical methanol and ethanol (Completo, 2013)**

S. L. GONZALEZ, M. M. SYCHOSKI, H. J. NAVARRO-DÍAZ, N. CALLEJAS, M. SAIBENE, VIEITEZ,
I., I. JACHMANIÁN, C. DA SILVA, H. HENSE, J. VLADIMIR DE OLIVEIRA

Energy & Fuels, v.: 27 9, p.:5253 - 5259, 2013

Palabras clave: Biodiesel, aceite de fritura de descarte

Areas de conocimiento:

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

Biodiesel, aceite de fritura de descarte

ISSN: 08870624

E-ISSN: 15205029

Journal: Energy & Fuels DOI: 10.1021/ef400869y Manuscript ID: ef-2013-00869y.R2 Title:

"Continuous catalyst-free production of biodiesel through transesterification of soybean fried oil in
supercritical methanol and ethanol" Author(s): Gonzalez, Samantha; Sychoski, Melania; Navarro-
Diaz, Helmut; Vieitez, Ignacio; Jachmanian, Ivan; da Silva, Camila; Hense, Haiko; Oliviera, J. Vladimir
Dear Dr. Oliviera: We are pleased to inform you that your manuscript has been accepted for
publication in Energy & Fuels. Your manuscript has been forwarded to the ACS Publications office.
You will be contacted in the near future by the ACS Journal Publishing Staff regarding the page
proofs for your manuscript. After you approve your page proofs, your manuscript will be published
on the Web in approximately 48 hours. In view of this fast publication time, it is important to review
your page proofs carefully. Once a manuscript appears on the Web it is considered published. Any
change to the manuscript once it appears on the Web will need to be submitted to the journal office
as additions or corrections. Sincerely, Professor Hongwei Wu Associate Editor, Energy & Fuels
Department of Chemical Engineering Curtin University Perth, WA 6845, Australia Fax: 1 (202)
354-4519 Email: wu-office@efuels.acs.org

[WEB OF SCIENCE™ Scopus®](#)

Stabilizing edible oils with supercritical extracts from herbs (Completo, 2013)

VIEITEZ, I., I. MAILHE, M. BRAUN, IVAN JACHMANIAN

INFORM - International News on Fats, Oils and Related Materials, v.: 24 p.:494 - 496, 2013

Palabras clave: Antioxidantes naturales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes naturales, extracciones con CO2 supercrítico

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 08978026

http://www.aocs.org/InformSearch/search_inform.cfm



Fatty acids and triglycerides composition in Uruguayan cow, sheep and goat cheeses (Completo, 2013)

VIEITEZ, I. , N. CALLEJAS , M. SAIBENE , L. CABRERA , IRIGARAY , M. GROMPONE

Journal of Food Science and Engineering, v.: 3 p.:379 - 387, 2013

Palabras clave: Composición Quesos cabra oveja y vaca uruguayos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quesos cabra, oveja y vaca

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 21595828

E-ISSN: 21645795

http://www.davidpublishing.org/journals_info.asp?jld=646

Caracterización fisicoquímica de los materiales grasos utilizados en la elaboración de productos de panaderías (Completo, 2013)

VIEITEZ, I. , IRIGARAY , C. PEREZ , M. GROMPONE

A&G. Aceites y Grasas, v.: 92 p.:448 - 454, 2013

Palabras clave: Ácidos grasos trans, trans-vaccénico, CLA

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasa vacuna, productos panaderías

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 0328381X

E-ISSN: 18534341

<http://www.asaga.org.ar/index.php/es/editorial/a-g-magazine>



Evaluación del potencial antioxidante de extractos obtenidos con CO2 supercrítico a partir de diferentes hierbas en la protección de aceites comestibles (Completo, 2013)

VIEITEZ, I. , I. MAILHE , M. BRAUN , IVAN JACHMANIAN

A&G. Aceites y Grasas, v.: 93 p.:584 - 586, 2013

Palabras clave: Antioxidantes naturales, CO2 supercrítico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes naturales, extracciones con CO2 supercrítico

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 0328381X

E-ISSN: 18534341

<http://www.asaga.org.ar/index.php/es/editorial/a-g-magazine>



Effect of Free Fatty Acids on the Efficiency of the Supercritical Ethanolysis of Vegetable Oils from Different Origins (Completo, 2012)

VIEITEZ, I. , B. IRIGARAY , P. CASULLO , M. J. PARDO , M. GROMPONE , IVAN JACHMANIAN

Energy & Fuels, v.: 26 p.:1946 - 1951, 2012

Palabras clave: Biodiesel, supercritical ethanolysis

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 08870624

E-ISSN: 15205029

Enviado para su aceptación en Diciembre 2011 a la Revista Energy and Fuels. Journal: Energy & Fuels Manuscript ID: ef-2011-01977s.R2 Title: "The effect of free fatty acids on the efficiency of the supercritical ethanolysis of vegetable oils from different origin" Author(s): Vieitez, Ignacio;

Irigaray, Bruno; Casullo, Pedro; Pardo, María; Grompone, María; Jachmanián, Iván We are pleased to inform you that your manuscript has been accepted for publication in Energy & Fuels. Your manuscript has been forwarded to the ACS Publications office. You will be contacted in the near future by the ACS Journal Publishing Staff regarding the page proofs for your manuscript. After you approve your page proofs, your manuscript will be published on the Web in approximately 48 hours. In view of this fast publication time, it is important to review your page proofs carefully. Once a manuscript appears on the Web it is considered published. Any change to the manuscript once it appears on the Web will need to be submitted to the journal office as additions or corrections.

Sincerely, Professor Hongwei Wu Associate Editor, Energy & Fuels Department of Chemical Engineering Curtin University Perth, WA 6845, Australia
[WEB OF SCIENCE™ Scopus®](#)

Continuous synthesis of castor oil ethyl esters under supercritical ethanol (Completo, 2011)

VIEITEZ, I. , M. PARDO , C. DA SILVA , C. BERTOLDI , F. DE CASTILHOS , J. V. OLIVEIRA , MARIA A GROMPONE , IVAN JACHMANIAN

The Journal of Supercritical Fluids, v.: 56 p.:271 - 276, 2011

Palabras clave: Biodiesel, etanol supercrítico, ricino

Areas de conocimiento:

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

Biodiesel en etanol supercrítico

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 08968446

Enviada para su publicación en mayo de 2010. Aceptado en octubre 2010: Ms. Ref. No.: SUPFLU-D-10-00133R1 Title: Continuous synthesis of castor oil ethyl esters under supercritical ethanol The Journal of Supercritical fluids I am pleased to confirm that your paper "Continuous synthesis of castor oil ethyl esters under supercritical ethanol" has been accepted for publication in The Journal of Supercritical fluids. Thank you for considering the Journal of Supercritical Fluids for publication of your research. With kind regards, Gerd Brunner Receiving Editor The Journal of Supercritical fluids

[WEB OF SCIENCE™ Scopus®](#)

Stability of ethyl esters from soybean oil exposed to high temperatures in supercritical ethanol (Completo, 2011) Trabajo relevante

VIEITEZ, I. , C. DA SILVA , I ALCKMIN , F. DE CASTILHOS , J. VLADIMIR OLIVEIRA , MARIA A GROMPONE , IVAN JACHMANIAN

The Journal of Supercritical Fluids, v.: 56 p.:265 - 270, 2011

Palabras clave: Biodiesel, Estabilidad en etanol supercrítico

Areas de conocimiento:

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

Estabilidad de Biodiesel en etanol supercrítico

ISSN: 08968446

Enviada para su publicación en mayo de 2010. Aceptado en octubre de 2010: Ms. Ref. No.: SUPFLU-D-10-00126R1 Title: STABILITY OF ETHYL ESTERS FROM SOYBEAN OIL EXPOSED TO HIGH TEMPERATURES IN SUPERCRITICAL ETHANOL The Journal of Supercritical fluids I am pleased to confirm that your paper "STABILITY OF ETHYL ESTERS FROM SOYBEAN OIL EXPOSED TO HIGH TEMPERATURES IN SUPERCRITICAL ETHANOL" has been accepted for publication in The Journal of Supercritical fluids. Thank you for considering the Journal of Supercritical Fluids for publication of your research. With kind regards, Gerd Brunner Receiving Editor The Journal of Supercritical fluids

[WEB OF SCIENCE™ Scopus®](#)

Elaboración de biodiesel mediante la transesterificación sin catalizador de aceites en alcoholes supercríticos (Completo, 2011)

VIEITEZ, I. , C. DA SILVA , F. CORAZZA , J. VLADIMIR OLIVEIRA , M. GROMPONE , IVAN JACHMANIAN

Ingeniería Química, v.: 40 p.:10 - 19, 2011

Palabras clave: Metodología Supercrítica, Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

Biodiesel, alcoholes supercríticos

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 07974930

<http://www.aiqu.org.uy/index.htm>

Enviado para su aceptación en setiembre de 2010.

Effect of the Transesterification Process on the Oxidative Stability of Biodiesel (Resumen, 2011)

IVAN JACHMANIAM , MARTINEZ, N. , IRIGARAY , VIEITEZ, I. , M. GROMPONE

European Journal of Lipid Science and Technology, v.: 113 S1 p.:31 - 31, 2011

Palabras clave: Biodiesel, oxidative stability

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 14387697

E-ISSN: 14389312

DOI: [10.1002/ejlt.201100363](https://doi.org/10.1002/ejlt.201100363)

WEB OF SCIENCE™ Scopus

The Role of Free Fatty Acids in Maximizing the Efficiency of the Supercritical Ethanolysis of Vegetable Oils (Resumen, 2011)

VIEITEZ, I. , IRIGARAY , P. CASULLO , M. GROMPONE , IVAN JACHMANIAN

European Journal of Lipid Science and Technology, v.: 113 S1 p.:77 - 77, 2011

Palabras clave: Biodiesel, free fatty acids

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 14387697

E-ISSN: 14389312

DOI: [10.1002/ejlt.201100364](https://doi.org/10.1002/ejlt.201100364)

WEB OF SCIENCE™ Scopus

Continuous catalyst-free methanolysis and ethanolysis of soybean oil under supercritical alcohol/water mixtures (Completo, 2010)

VIEITEZ, I. , C. DA SILVA , I ALCKMIN , G. BORGES , F. CORAZZA , J. VLADIMIR OLIVEIRA , M. GROMPONE , IVAN JACHMANIAN

Renewable Energy, v.: 35 p.:1976 - 1981, 2010

Palabras clave: Supercritical Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09601481

Enviada para su publicación en junio de 2009. Aceptada en Noviembre de 2009.

WEB OF SCIENCE™ Scopus

Continuous Lipase-Catalyzed Alcoholysis of Sunflower Oil: Effect of Phase Equilibrium on Process Efficiency (Completo, 2010)

IVAN JACHMANIAN , M. DOBROYÁN , M. MOLTINI , N. SEGURA , IRIGARAY , J. VEIRA , VIEITEZ, I. , M. GROMPONE

Journal of the American Oil Chemists Society, v.: 87 p.:45 - 53, 2010

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Catálisis Enzimática

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 0003021X

E-ISSN: 15589331

DOI: [10.1007/s11746-009-1478-0](https://doi.org/10.1007/s11746-009-1478-0)

Aceptado en setiembre de 2009.

WEB OF SCIENCE™ Scopus

Propiedades térmicas y composición del material graso de helados en barra con cobertura de chocolate que se comercializan en Uruguay. (Completo, 2010)

VIEITEZ, I. , IRIGARAY , N. URRUZOLA , M. A. GROMPONE

A&G. Aceites y Grasas, v.: 78 p.:124 - 130, 2010

Palabras clave: Acidos grasos Trans

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Acidos grasos Trans, Helados con cobertura de chocolate

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 0328381X

E-ISSN: 18534341

[latindex](#)

Effect of Temperature on the Continuous Synthesis of Soybean Esters under Supercritical Ethanol (Completo, 2009) [Trabajo relevante](#)

VIEITEZ, I., C. DA SILVA, I. ALCKMIN, G. BORGES, F. CORAZZA, J. VLADIMIR OLIVEIRA, M. GROMPONE, IVAN JACHMANIAN

Energy & Fuels, v.: 23 1, p.:558 - 563, 2009

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 08870624

E-ISSN: 15205029

Aceptada (Octubre 2008)

[WEB OF SCIENCE™ Scopus™](#)

Métodos alternativos para la fabricación de Biodiesel (I): Catálisis enzimática (Completo, 2009)

IVAN JACHMANIAN, M. DOBROYÁN, IRIGARAY, J. VEIRA, VIEITEZ, I., M. MOLTINI, N. SEGURA, M. GROMPONE

Ingeniería Química, v.: 35 p.:34 - 38, 2009

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Catálisis Enzimática

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 07974930

[WEB OF SCIENCE™](#)

Métodos alternativos para la fabricación de Biodiesel (II): Tecnología supercrítica (Completo, 2009)

VIEITEZ, I., G. BORGES, F. CORAZZA, J. VLADIMIR DE OLIVEIRA, M. A. GROMPONE, IVAN JACHMANIAN

Ingeniería Química, v.: 35 p.:39 - 43, 2009

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Tecnología Supercrítica

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 07974930

Enviado para su publicación en marzo de 2009.

[WEB OF SCIENCE™](#)

Continuous production of soybean biodiesel in supercritical ethanol-water mixtures (Completo, 2008) [Trabajo relevante](#)

VIEITEZ, I., C. DA SILVA, G. BORGES, F. CORAZZA, J. VLADIMIR OLIVEIRA, M. GROMPONE, IVAN JACHMANIAN

Energy & Fuels, v.: 22 4, p.:2805 - 2809, 2008

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Etanol Supercritico

ISSN: 08870624

E-ISSN: 15205029

[WEB OF SCIENCE™ Scopus™](#)

NO ARBITRADOS

Composición de la grasa extraída de quesos de leche de vaca, de cabra y de oveja del Uruguay (Completo, 2012)

VIEITEZ, I., N. CALLEJAS, M. SAIBENE, L. CABRERA, IRIGARAY, M. GROMPONE

Revista C&A, v.: 40 p.:4 - 9, 2012
Palabras clave: Quesos, CLA, trans-veccénico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / CLA, trans-veccénico
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 15103870

Ácidos grasos trans: problemática y consumo de los alimentos comercializados en Uruguay (Resumen, 2011)

VIEITEZ, I. , IRIGARAY , M. GROMPONE

Revista C&A, v.: 36 p.:29 - 29, 2011
Palabras clave: Acidos grasos Trans
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 15103870

Grasas trans en chocolates o en alimentos con cobertura de chocolate (Completo, 2010)

VIEITEZ, I. , IRIGARAY , N. URRUZOLA , M. A. GROMPONE

Revista C&A, v.: 11 33 , p.:15 - 21, 2010
Palabras clave: Grasas trans
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Acidos grasos Trans, Chocolates y cobertura de chocolate
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 15103870

Contenido de ácidos grasos trans en algunos alimentos de consumo frecuente en Uruguay (Completo, 2007) Trabajo relevante

M. GROMPONE , IRIGARAY , VIEITEZ, I. , J. VEIRA , M. DOBROYÁN , N. URRUZOLA

Revista C&A, v.: 8 24 , p.:5 - 13, 2007
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Lípidos, Alimentos, Trans
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 15103870

LIBROS

The Science and Culture of Latin American Foods (Participación , 2025) Publicado

COZZANO, S. , Ibañez, F. , Gutierrez-Barrutia, M.B. , Medrano, A. , Fernández-Fernández, A.M. , VIEITEZ, I.

Editorial: Academic Press

Tipo de publicación: Investigación

DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-33405-4.00016-8>

Referado

Escrito por invitación

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 9780443334054

<https://www.sciencedirect.com/science/chapter/edited-volume/abs/pii/B9780443334054000168>

Capítulos:

Nutritional and functional potential of non-traditional Uruguayan fruits in the process of commercial development

Página inicial 303, Página final 332

Microalgal Bioengineering (Participación , 2024) Publicado

Valério, A. , VIEITEZ, I. , Paggi Matos, A. , Vladimir de Oliveira, J.

Editorial: Springer

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Escrito por invitación

Palabras clave: lipidis fatty acids microalgae species

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 9783031612527

Capítulos:

Lipids and Fatty Acids from Microalgae

Página inicial 247, Página final 280

Herramientas para Implementar Economías Circulares en Procesos Agroindustriales (Participación , 2023) Publicado

VIEITEZ, I. , Dauber, C. , Carreras, T. , Valdes, A. , Gámbaro, A , Ibañez, E.

Editor/Compilador: Dr. Ricardo Villalobos-Carvajal, Ubiobio, Chile

Editorial: Primeras Jornadas sobre Herramientas para Implementar Economías Circulares en Procesos Agroindustria

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Escrito por invitación

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 978-987-88-7832-4

<https://riihec.org/wp/pdf/libro-riihec-auip-j2021.pdf>

Capítulos:

Extractos Supercríticos De Hojas De Olivo: Optimización De La Actividad Antioxidante Y Caracterización

Página inicial 82, Página final 82

Subproductos agroindustriales y recursos autóctonos. Procesamiento y técnicas de análisis (Participación , 2022) Publicado

Lopez, D. , Boeris, V. , Spelzini, D. , Abirached, C , VIEITEZ, I. , PANIZZOLO, LUIS , Medrano, A. , Pereyra-Castro, S. , Alamilla-Beltrán, L.

Editorial: Ediciones INTA, EEA San Pedro , Ediciones INTA, EEA San Pedro

Tipo de publicación: Investigación

DOI: <http://hdl.handle.net/20.500.12123/11770>

Referado

Palabras clave: subproductos agroindustria bioactividad

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 978-987-679-329-2

<https://repositorio.inta.gob.ar/handle/20.500.12123/11770>

Alamilla-Beltrán, L., Buera, M.P., Camacho-Díaz, B.H., & Gabilondo, J. (Comps.)(2022).

Subproductos agroindustriales y recursos autóctonos. Procesamiento y técnicas de análisis.

Ediciones INTA. Estación Experimental Agropecuaria San Pedro.

<http://hdl.handle.net/20.500.12123/11770>

Capítulos:

Biomoléculas provenientes de la semilla de chía: características y potencial aplicación en alimentos

Página inicial 75, Página final 94

Biofuel/ Book 1 (Participación , 2012) Publicado

C. DA SILVA , VIEITEZ, I. , I. JACHMANIÁN , F. DE CASTILHOS, CARDOZO FILHO L. , J. VLADIMIR OLIVEIRA

Editor/Compilador: Professor Zhen FANG (Leader of Biomass Group Chinese Academy of Sciences

Xishuangbanna Tropical Botanical Garden, China)

Número de volúmenes: 1

Editorial: InTech, Shanghai, 200040, China

Tipo de publicación: Investigación

Palabras clave: Biodiesel, supercritical ethanol

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 9789535109105

<http://www.intechopen.com/>

On behalf of the Editorial Board it is my pleasure to inform you that the manuscript titled "NON-CATALYTIC PRODUCTION OF ETHYL ESTERS USING SUPERCRITICAL ETHANOL IN CONTINUOUS MODE" has been accepted for publication in the book "Biofuel / Book 1", ISBN 980-953-307-696-1. We firmly believe that your contribution will be of great importance for the scientific community. Sincerely yours, Aleksandar Lazinica, CEO

Capítulos:

Non-catalytic production of ethyl esters using supercritical ethanol in continuous mode

Página inicial 251, Página final 280

Eco_Lógicas: Concurso Mercosur de Monografías sobre Energías Renovables y Eficiencia Energética: Trabajos premiados (Participación , 2012) Publicado

VIEITEZ, I.

Editor/Compilador: Instituto para o Desenvolvimento de Energias Alternativas na América Latina – IDEAL

Editorial: Quorum Comunicação, Florianópolis, Brasil

Palabras clave: Energías renovables, biodiesel

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 9788563190031

<http://www.institutoideal.org/conteudo.php?&sys=noticias&arquivo=1-icia=864&ano=2012>

Concurso Eco_Lógicas apresenta vencedores A terceira edição do concurso Eco_Lógicas de Monografias em Energias Renováveis e Eficiência Energética, promovida pelo Instituto Ideal, já elegeu os trabalhos vencedores. Nesta edição o concurso cresceu e expandiu seus limites para o Mercosul, contemplando trabalhos de instituições de ensino superior da Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai. Foram premiadas as melhores monografias das categorias de graduação e pós-graduação. Posteriormente, as monografias serão publicadas em livro e CD-Rom com distribuição gratuita para os países participantes.

Capítulos:

Transesterificación en alcoholes supercríticos como alternativa para la producción de biodiesel

Página inicial 111, Página final 131

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Producción de leche y composición de sólidos en vacas Holando bajo diferentes estrategias alimenticias en sistemas de producción intensiva (2025)

Mendez, M.N., Garay, A., Muñiz, M., Krall, E., Jorcin, S., Bejarano, E., VIEITEZ, I., Lopez, T., Grille, L. Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XXVIII Reunión de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal 8º Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2025

Anales/Proceedings: Archivos Latinoamericanos de Producción Animal

ISSN/ISBN: 2075-8359

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Soybean hulls by-product: extraction, characterization and antioxidant properties (2024)

Kniazhev, M., Gámbaro, A., VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 2024 AOCS Annual Meeting & Expo

Ciudad: Montréal

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

<https://annualmeeting.aocs.org/>

Desarrollo de galletas fuente de fibra con okara nativo y extrusado (2024)

Kniazhev, M., Ribotta, P., Gámbaro, A., VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad

Página inicial: 32

Página final: 32

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

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

DESARROLLO DE GALLETAS FUENTE DE FIBRA CON OKARA NATIVO Y EXTRUSADO

KNIAZEV M.1,2; RIBOTTA P.3; GÁMBARO A.2; VIEITEZ I.1 1 Área Tecnología de Alimentos,

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UdelaR, Montevideo,

Uruguay. 2 Área Evaluación Sensorial, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos,

Facultad de Química, UdelaR, Montevideo, Uruguay. 3 Área Ingeniería y Tecnología de los

Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba, Facultad de Ciencias

Exactas, Córdoba, Argentina

Caracterización de la composición de leche humana de madres de prematuros del hospital de Clínicas de Montevideo (2024)

Cintes, C., Toledo, L., Romero, M., Rodríguez, M., VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad

Página inicial: 68

Página final: 68

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

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

CARACTERIZACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LECHE HUMANA DE MADRES DE

PREMATUROS DEL HOSPITAL DE CLÍNICAS DE MONTEVIDEO SINTES C.1; TOLEDO L.2;

ROMERO M.2; RODRÍGUEZ M.3; VIEITEZ I.2 1 Unidad Académica de Nutrición Básica. Escuela de

Nutrición (UdelaR). 2 Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química (UdelaR). 3 Departamento de Neonatología del Hospital de Clínicas, Facultad de Medicina (UdelaR).

Efecto de la disponibilidad de pastura fresca en la dieta de vacas lecheras, durante las estaciones de otoño y primavera en Uruguay, sobre las propiedades fisicoquímicas y nutricionales de modelos de manteca (2024)

Techeira, N., Grille, L., Harte, F., Jorcín, S., Bejarano, E., Garay, A., Krall, E., VIEITEZ, I., Lopez, T.
Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad

Página inicial: 81

Página final: 81

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

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

EFFECTO DE LA DISPONIBILIDAD DE PASTURA FRESCA EN LA DIETA DE VACAS LECHERAS, DURANTE LAS ESTACIONES DE OTOÑO Y PRIMAVERA EN URUGUAY, SOBRE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y NUTRICIONALES DE MODELOS DE MANTECA
TECHEIRA N.1; GRILLE L.3; HARTE F.2; JORCÍN S.1; BEJARANO E.1; GARAY A.1; KRALL E.4; VIEITEZ I.5; LÓPEZ-PEDEMONTE T.1 1 Unidad Tecnológica de Lácteos, Instituto Tecnológico Regional Suroeste (UTEC) La Paz, Colonia. Uruguay. 2 Department of Food Science, Pennsylvania State University 3 Departamento de Ciencias Veterinarias y Agrarias, Cenur Litoral Norte (UdelaR). Paysandú, Uruguay. 4 Tecnólogo químico, Instituto Tecnológico Regional Suroeste (UTEC). Paysandú, Uruguay. 5 Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química (UdelaR). Montevideo, Uruguay

Estudio de la calidad de la grasa láctea en sistemas productivos lecheros: sistemas mixtos (pastura y suplemento) vs. un sistema estabulado (2024)

Toledo, L., Romero, M., Jorcín, S., Garay, A., Krall, E., Bejarano, E., Lopez, T., Grille, L., VIEITEZ, I.
Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad

Página inicial: 85

Página final: 85

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

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

ESTUDIO DE LA CALIDAD DE LA GRASA LÁCTEA EN SISTEMAS PRODUCTIVOS LECHEROS: SISTEMAS MIXTOS (PASTURA Y SUPLEMENTO) VS. UN SISTEMA ESTABULADO
TOLEDO L.1; ROMERO M.1; JORCIN S.2; MÉNDEZ M. N.3; GARAY A.2; KRALL E.4, BEJERANO E.2, LÓPEZ T.2; GRILLE L.3; VIEITEZ I.1 1 Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química (UdelaR). 2 Unidad Tecnológica de Lácteos, Instituto Tecnológico Regional Suroeste (UTEC). 3 Departamento de Ciencias Veterinarias y Agrarias, Cenur Litoral Norte (UdelaR). 4 Carrera Tecnólogo Químico, Instituto Tecnológico Regional Suroeste (UTEC).

Caracterización fisicoquímica del aceite proveniente de la semilla de orujo de uva Tannat (2024)

Olt, V., Dauber, C., Fernandez, A., Romero, M., Chavarria, C., Roselli, R., Machado, A., Dubarry, D., VIEITEZ, I.

Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2024
Anales/Proceedings: Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad
Pagina inicial: 107
Pagina final: 107
ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
<https://ciial.org.uy/>
CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA DEL ACEITE PROVENIENTE DE LA SEMILLA DE ORUJO DE UVA TANNAT OLT V.1; DAUBER C.1; FERNÁNDEZ A.1; ROMERO M.1; CHAVARRÍA C.2; ROSELLI R.3; MACHADO A.4; DUBARRY D.4; VIEITEZ I.1 1 Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UdelaR, Montevideo, Uruguay. 2 Centro de Investigaciones Biomédicas, Facultad de Medicina, UdelaR, Montevideo, Uruguay. 3 Departamento de Producción Industrial, Facultad de Ingeniería, UdelaR, Montevideo, Uruguay. 4 Vitanna, Ruta 73, Maldonado, Uruguay.

Caracterización química de polvo de orujo de vitis vinifera Tannat y estudio de su biodisponibilidad en voluntarios sanos (2024)

Araujo, V. , Reyez, A. , MASTROGIOVANNI, M. , Olt, V. , VIEITEZ, I. , Machado, A. , Dubarry, D. , Roselli, R. , Aicardo, A. , Raddi, R. , Chavarria, C.

Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2024
Anales/Proceedings: Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad
Pagina inicial: 108
Pagina final: 108
ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
<https://ciial.org.uy/>
CARACTERIZACIÓN QUÍMICA DE POLVO DE ORUJO DE VITIS VINIFERA TANNAT Y ESTUDIO DE SU BIODISPONIBILIDAD EN VOLUNTARIOS SANOS ARAÚJO V.1,2; REYES A.2; MASTROGIOVANNI M.2,3; OLT V.4; VIEITEZ I.4; MACHADO A.5; DUBARRY D.5; ROSELLI R.6; AICARDO A.2,7; RADI R.2,3; CHAVARRÍA C.2 1 Departamento de Alimentos, Escuela de Nutrición (UdelaR), Montevideo, Uruguay. 2 Centro de Investigaciones Biomédicas (CEINBIO), Facultad de Medicina, (UdelaR), Montevideo, Uruguay. 3 Departamento de Bioquímica, Facultad de Medicina (UdelaR), Montevideo, Uruguay. 4 Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, (UdelaR), Montevideo, Uruguay. 5 Empresa Vitanna - Orujo de uva Tannat, Piriápolis, Uruguay. 6 Departamento de Producción Industrial, IIMPI, Facultad de Ingeniería, (UdelaR), Montevideo, Uruguay. 7 Departamento de Nutrición Clínica, Escuela de Nutrición (UdelaR), Montevideo, Uruguay.

Cascarilla de soja: un subproducto con potencial como fuente de antioxidantes naturales (2024)

Gonzalez, C , Sansone, A. , Franchi, I. , Bernaola, C. , Larrea, A. , Kniazev, M. , Dauber, C. , Irigaray, B. , VIEITEZ, I.

Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad

Página inicial: 109

Página final: 109

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

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

CASCARILLA DE SOJA: UN SUBPRODUCTO CON POTENCIAL COMO FUENTE DE ANTIOXIDANTES NATURALES GONZÁLEZ C.1; SANSONE A. 1; FRANCHI I. 1; BERNAOLA C. 1; LARREA A. 1; KNIAZEV M. 1; DAUBER C. 1; IRIGARAY B. 1; VIEITEZ I.1 1 Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UdelaR, Montevideo, Uruguay.

Comparación de la estabilidad térmica y características de coagulación de la leche producida por vacas Holando en sistemas de producción con alta, media y baja asignación de pasturas (2024)

Bejarano, E., Jorcín, S., Garay, A., Krall, E., VIEITEZ, I., Grille, L., López, T.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad

Página inicial: 111

Página final: 111

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

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

COMPARACIÓN DE LA ESTABILIDAD TÉRMICA Y CARACTERÍSTICAS DE COAGULACIÓN DE LA LECHE PRODUCIDA POR VACAS HOLANDO EN SISTEMAS DE PRODUCCIÓN CON ALTA, MEDIA Y BAJA ASIGNACIÓN DE PASTURAS BEJARANO E. E.1; JORCÍN S.1; GARAY A.1; KRALL E. 2; VIEITEZ I.3; GRILLE L.4; LÓPEZ T.1 1 Unidad Tecnológica de Lácteos, Instituto Tecnológico Regional Suroeste (UTEC), La Paz, Uruguay. 2 Carrera Tecnólogo químico, Instituto Tecnológico Regional Suroeste (UTEC). 3 Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química (UdelaR). 4 Departamento de Ciencias Veterinarias y Agrarias (UdelaR), Paysandú, Uruguay.

Comparación de métodos tradicionales y alternativas verdes para la obtención de extractos a partir de semilla de uva (*vitis vinifera*) (2024)

Martínez, A., Abirached, C., VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad

Página inicial: 112

Página final: 112

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

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

COMPARACIÓN DE MÉTODOS TRADICIONALES Y ALTERNATIVAS VERDES PARA LA OBTENCIÓN DE EXTRACTOS A PARTIR DE SEMILLA DE UVA (*VITIS VINIFERA*) MARTÍNEZ A.1; ABIRACHED C.2; VIEITEZ I.2 1 LATITUD, Uruguay. 2 Facultad de Química, Udelar, Uruguay.

Obtención de extractos antioxidantes a partir de hojas de olivo mediante el uso de etanol presurizado (2024)

Dauber, C. , Gámbaro, A. , Ibañez, E. , VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad

Página inicial: 134

Página final: 134

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

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

OBTENCIÓN DE EXTRACTOS ANTIOXIDANTES A PARTIR DE HOJAS DE OLIVO MEDIANTE EL USO DE ETANOL PRESURIZADO DAUBER C.1; GÁMBARO A.1; IBÁÑEZ E.2; VIEITEZ I.1 1 Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química (UdelaR), Montevideo, Uruguay. 2 Laboratorio de Foodómica. Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC), Madrid, España.

Películas comestibles elaboradas con aislado de proteína de suero de leche con la incorporación de aloe vera: estudio desde el punto de vista microbiológico (2024)

Romero, M. , BENTANCOR, R. , BUSCHIAZZO, I. , RAIMONDA, C. , REMEDI, F. , RODRÍGUEZ, A. , Viñas, L. , Molinari, D. , Albores, S. , VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad

Página inicial: 135

Página final: 135

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

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

PELÍCULAS COMESTIBLES ELABORADAS CON AISLADO DE PROTEÍNA DE SUERO DE LECHE CON LA INCORPORACIÓN DE ALOE VERA: ESTUDIO DESDE EL PUNTO DE VISTA MICROBIOLÓGICO ROMERO M.1; BENTANCOR R.2; BUSCHIAZZO I.2; RAIMONDA C.2; REMEDI F.2; RODRÍGUEZ A.2; VIÑAS L.2; MOLINARI D.2; ALBORÉS S.3; VIEITEZ I.1 1 Área Tecnología de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Química (UdelaR), Montevideo, Uruguay. 2 Área Fisicoquímica, Departamento de Experimentación y Teoría de la Estructura de la Materia y sus Aplicaciones. Facultad de Química (UdelaR), Montevideo, Uruguay. 3 Área Microbiología. Departamento de Biociencias. Facultad de Química (UdelaR), Montevideo, Uruguay..

Aloe vera: una solución para prolongar la vida útil de frutas. ensayos para evaluar propiedades físicas y de barrera de películas comestibles (2024)

BUSCHIAZZO, I. , RAIMONDA, C. , Remedi, F. , RODRÍGUEZ, A. , Viñas, L. , Romero, M. , VIEITEZ, I. , Molinari

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings:Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad

Página inicial: 136

Página final: 136

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

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

BUSCHIAZZO I.1; RAIMONDA C.1; REMEDI F.1; RODRÍGUEZ A.1; VIÑAS L.1; ROMERO M.2; VIEITEZ I.2, MOLINARI D.1 1 Área Físicoquímica, Departamento de Experimentación y Teoría de la Estructura de la Materia y sus Aplicaciones, Facultad de Química (UdelaR), Montevideo, Uruguay. 2 Área Tecnología de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (UdelaR). 3 Área Microbiología. Departamento de Biociencias, Facultad de Química (UdelaR).

Potenciando el valor de las semillas de uva: comparación entre extracción por Soxhlet y fluidos presurizados para obtener extractos polifenólicos (2024)

Tourne, F. , Bonifacino, C. , Dauber, C. , Baez, J. , Vieitez, I. , Abirached, C.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings:Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad

Página inicial: 137

Página final: 137

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

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

POTENCIANDO EL VALOR DE LAS SEMILLAS DE UVA: COMPARACIÓN ENTRE EXTRACCIÓN POR SOXHLET Y FLUIDOS PRESURIZADOS PARA OBTENER EXTRACTOS POLIFENÓLICOS TOURNÉ F.1; BONIFACINO C.1; DAUBER C.2; BÁEZ J.1; VIEITEZ I.2; ABIRACHED C.1 1 Área de Química de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Química (UdelaR). Montevideo, Uruguay. 2 Área Tecnología de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Química (UdelaR). Montevideo, Uruguay.

Prevención de rancidez en alimentos veganos por incorporación de extractos de romero (2024)

Cano, A. , Romero, M. , Gámbaro, A , Vieitez, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings:Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad

Página inicial: 157

Página final: 157

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

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

PREVENCIÓN DE RANCIDEZ EN ALIMENTOS VEGANOS POR INCORPORACIÓN DE EXTRACTOS DE ROMERO CANO A.1; ROMERO M.2; AMARILLO M.1; GÁMBARO A.1; VIEITEZ I.2 1 Área Evaluación Sensorial, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química (UdelaR). 2 Área Tecnología de los Alimentos, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química (UdelaR), Montevideo, Uruguay.

Pressurized Liquid Extraction from Olive Pomace: Optimization of Extraction Parameters and Application (2023)

DAUBER, C. , Romero, M. , Ibáñez, E , Gámbaro, A , VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: The First International Conference on Antioxidants: Sources, Methods, Health Benefits and Industrial Applications

Ciudad: Barcelona

Año del evento: 2023

Anales/Proceedings: Program and Abstract Book

Página inicial: 112

Página final: 112

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<https://ica2023.sciforum.net/>

Pomegranate peel extracts: characterization and antioxidant properties (2023)

González, M.N. , Dauber, C , Fernández, A , Medrano, A , VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen

Descripción: The First International Conference on Antioxidants: Sources, Methods, Health Benefits and Industrial Applications

Ciudad: Barcelona

Año del evento: 2023

Página inicial: 113

Página final: 113

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<https://ica2023.sciforum.net/>

Inclusion of pasture in dairy cow's diet: Fatty acid profile of Danbo-type cheese (2023)

Casarotto, G , Bonfiglio, C. , López, A. , VIEITEZ, I. , Britos, A. , Repetto, J.L. , Carro, S. , Cajarville, C.

Publicado

Resumen

Descripción: American Dairy Science Association Annual Meeting

Ciudad: Ontario

Año del evento: 2023

Publicación arbitrada

<https://www.adsa.org/Meetings/2023-Annual-Meeting/Program>

Milk's fatty acid profile due to the inclusion of pasture in the diet of dairy cows fed with a total mixed ration (2023)

Casarotto, G. , Véliz, P. , López, A. , Bonfiglio, C. , VIEITEZ, I. , Britos, A. , Repetto, J.L. , Carro, S. , Cajarville, C.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: American Dairy Science Association Annual Meeting

Ciudad: Ontario

Año del evento: 2023

Publicación arbitrada

<https://www.adsa.org/Meetings/2023-Annual-Meeting/Program>

Coffee husk supercritical and ultrasound extracts: characterization and antioxidant properties (2023)

Chaparro, C. , Ureta, C. , Ferrari, C. , Lans, R. , Frugoni, L. , Echeverry, M.V. , Sanchez Calvo, B. , Trostchansky, A. , Romero, M. , Miraballes, M. , Dauber, C. , VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional
Descripción: 2023 AOCS Annual Meeting & Expo
Ciudad: Denver
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
<https://annualmeeting.aocs.org/>

Revalorización de la cascarilla de la soja: efecto de la aplicación de ultrasonido en la obtención de extractos con actividad antioxidante (2023)

Kianzev, M., Gámbaro, A., VIEITEZ, I.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2023
Anales/Proceedings: Libro de Resúmenes
Pagina inicial: 251
Pagina final: 251
ISSN/ISBN: ISBN 978-987-47615-3
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet
DOI: [ISBN 978-987-47615-3-8](https://doi.org/10.1007/978-987-47615-3-8)

Elaboración de aderezos por medio de emulsiones dobles con características fisicoquímicas similares a una salsa tipo mayonesa y reducidas en valor lipídico (2023)

Abirached, C., Daniluk, M., Carreras, T., Bonifacino, C., Budelli, E., Rodriguez, A., VIEITEZ, I., Panizzolo, L., Palazolo, G., Márquez, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL 2023)
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2023
Pagina inicial: 35
Pagina final: 35
ISSN/ISBN: ISBN 978-987-47615-3
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Caracterización de 12 muestras de polen Uruguayo como potencial ingrediente funcional en alimentos (2023)

Dauber, C., Romero, M., Fernandez, A., Baez, J., Olt, V., Kniazev, M., Urruzola, N., Santos, E., VIEITEZ, I., Medrano, A., Miraballes, M., Gámbaro, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL 2023)
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2023
Pagina inicial: 119
Pagina final: 119
ISSN/ISBN: ISBN 978-987-47615-3
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Effect of the inclusion of pasture in feedlot finishing diet of Holstein steers on meat quality and fatty acid profile (2023)

Morales, E., Etchandy, G., Dauber, C., VIEITEZ, I., Repetto, J.L., Fiol, C.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 11th INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON THE NUTRITION OF HERBIVORES
Año del evento: 2023

Anales/Proceedings:Animal - science proceedings
Volumen:14
Pagina inicial: 641
Pagina final: 641
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet
DOI: [10.1016/j.anscip.2023.04.158](https://doi.org/10.1016/j.anscip.2023.04.158)

Incorporación de extractos de hojas de olivo obtenidos por maceración y por extracción supercrítica en un aceite de canola: evaluación de la estabilidad oxidativa (2021)

DAUBER, C. , CARRERAS, T. , Gonzalez, L. , Fernández, A. , GAMBARO, A. , Ibañez, E. , VIEITEZ, I.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Décimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2021
Anales/Proceedings:Libro de resúmenes
Pagina inicial: 72
Pagina final: 72
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Medio de divulgación: Internet

Estudio de la aceptabilidad y la vida útil de quesos de leche de cabra enriquecidos con ácidos grasos de mayor valor nutricional (2020)

DAUBER, C. , CARRERAS, T. , Britos, A. , Carro, S. , Cajaraville, C. , GAMBARO, A. , JORCIN S ,
LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , VIEITEZ, I.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2020
Anales/Proceedings:Avances y desafíos de la Ingeniería de Alimentos: hacia una alimentación
saludable, segura y sustentable
Pagina inicial: 9
Pagina final: 9
ISSN/ISBN: 978-9974-8562-1-9
Publicación arbitrada
Palabras clave: quesos de cabra aceptabilidad vida útil Pivot Profile
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / , Uruguay
<http://ciial.org.uy/ebook/>

Valorización de quesos de leche de cabra a través del enriquecimiento con ácidos grasos de mayor valor nutricional (2020)

DAUBER, C. , CARRERAS, T. , Britos, A. , Carro, S. , Cajaraville, C. , GAMBARO, A. , JORCIN S ,
LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , VIEITEZ, I.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2020
Anales/Proceedings:Avances y desafíos de la Ingeniería de Alimentos: hacia una alimentación
saludable, segura y sustentable
Pagina inicial: 176
Pagina final: 176
ISSN/ISBN: 978-9974-8562-1-9

Publicación arbitrada
Palabras clave: quesos de cabra CLATVA
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / , Uruguay
<http://ciial.org.uy/ebook/>

Obtención de extractos con capacidad antioxidante a partir de residuos de la industria olivícola (2020)

DAUBER, C. , GAMBARO, A. , Ibañez, E. , VIEITEZ, I.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2020
Anales/Proceedings: Avances y desafíos de la Ingeniería de Alimentos: hacia una alimentación saludable, segura y sustentable
Página inicial: 16
Página final: 16
ISSN/ISBN: 978-9974-8562-1-9
Publicación arbitrada
Palabras clave: antioxidantes alpeorujo fluidos supercríticos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / , Uruguay
<http://ciial.org.uy/ebook/>

Obtención y evaluación del poder antioxidante de extractos supercríticos de hojas de olivo: revalorización de un residuo de la industria del aceite de oliva (2020)

Daniluk, M. , Fernandez, F. , Kunze, M. , Pereira, M. N. , Pommerenck, M.P. , DAUBER, C. , VIEITEZ, I. , CARRERAS, T.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2020
Anales/Proceedings: Avances y desafíos de la Ingeniería de Alimentos: hacia una alimentación saludable, segura y sustentable
Página inicial: 134
Página final: 134
ISSN/ISBN: 978-9974-8562-1-9
Publicación arbitrada
Palabras clave: revalorización hojas de olivo actividad antioxidante
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / , Uruguay
<http://ciial.org.uy/ebook/>

Obtención de películas comestibles a partir de subproductos de la industria alimentaria (2020)

Boiwko, M. , Illione, V. , Rodriguez, A. , Hagenlocher, C. , Torres, P. , Giuliana, P. , Doldan, M. , Kunze, M. , VIEITEZ, I. , MOLINARI D
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2020

Anales/Proceedings: Avances y desafíos de la Ingeniería de Alimentos: hacia una alimentación saludable, segura y sustentable
Pagina inicial: 86
Pagina final: 86
ISSN/ISBN: 978-9974-8562-1-9
Publicación arbitrada
Palabras clave: aleproujo WPI películas biodegradables extracción supercrítica
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / , Uruguay
<http://ciial.org.uy/ebook/>

Aplicación del modelo termodinámico de partición en la extracción supercrítica de fenoles y flavonoides a partir de residuos de la industria olivícola (2020)

DAUBER, C. , GAMBARO, A. , Ibañez, E. , VIEITEZ, I. , Velez, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2020
Anales/Proceedings: Avances y desafíos de la Ingeniería de Alimentos: hacia una alimentación saludable, segura y sustentable
Pagina inicial: 120
Pagina final: 120
ISSN/ISBN: 978-9974-8562-1-9
Publicación arbitrada
Palabras clave: antioxidantes alpeorujo fluidos supercríticos modelo termodinámico de extracción
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / , Uruguay
<http://ciial.org.uy/ebook/>

Aptitud para coagulación de leche de cabra almacenada a -18°C. Evaluación del impacto de la suplementación nutricional con aceite de girasol y de la pasteurización en batch (2020)

JORCIN S , DAUBER, C. , CARRERAS, T. , Britos, A. , Carro, S. , VIEITEZ, I. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2020
Anales/Proceedings: Avances y desafíos de la Ingeniería de Alimentos: hacia una alimentación saludable, segura y sustentable
Pagina inicial: 150
Pagina final: 150
ISSN/ISBN: 978-9974-8562-1-9
Publicación arbitrada
Palabras clave: leche de cabra coagulación congelado
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / , Uruguay
<http://ciial.org.uy/ebook/>

Supercritical fluid extraction of black sesame seeds and study of the functional properties obtained in comparison with the extraction by Soxhlet method (2019)

Jorge, F. , Dutto, E. , Velazco, L. , VIEITEZ, I. , ABIRACHED, C
Publicado

Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 2019 AOCS Annual Meeting
Ciudad: Saint Louis
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Palabras clave: Sesame supercritical extraction antioxidant and functional properties.
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Medio de divulgación: Internet
<https://annualmeeting.aocs.org/>

Actividad antioxidante y antibacteriana de extractos supercríticos de diferentes hierbas y frutos (2019)

VIEITEZ, I. , Maceiras, L. , Rosso, A. , JACHMANIAN, I , Albores, S.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XII edición del Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad: Faro, Portugal
Año del evento: 2019
Anales/Proceedings:Challenging Food Engineering as a Driver Towards Sustainable Food Processing
Pagina inicial: 314
Pagina final: 314
ISSN/ISBN: 978-989-8859-75-4
Publicación arbitrada
Palabras clave: Antioxidantes naturales Extractos de hierbas Extracción supercrítica Estabilidad oxidativa Actividad antibacteriana
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Medio de divulgación: Internet
<https://www.cibia-2019.org/es/home-es/>

Uso integral de la semilla de sésamo negro (Sesamum indicum L.) (2019)

ABIRACHED, C , Jorge, F. , Dutto, E. , Velazco, L. , VIEITEZ, I.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XII edición del Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad: Faro, Portugal
Año del evento: 2019
Anales/Proceedings:Challenging Food Engineering as a Driver Towards Sustainable Food Processing
Pagina inicial: 411
Pagina final: 411
ISSN/ISBN: 978-989-8859-75-4
Publicación arbitrada
Palabras clave: Sésamo negro Extracción supercrítica Extracción convencional propiedades tecnofuncionales de proteínas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Medio de divulgación: Internet
<https://www.cibia-2019.org/es/home-es/>

Stabilization of sunflower oil using supercritical crude extracts of native fruits from Uruguay (2019)

Dauber, C. , Rosso, A. , Fariña, E. , Paulino, M. , VIEITEZ, I.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: V Iberoamerican Conference on Supercritical Fluids (PROSCIBA)
Ciudad: Campinas, Brasil
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada

Palabras clave: supercritical extraction native fruits antioxidant power

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<https://www.prosciba.fea.unicamp.br/>

Propiedades de coagulación de leche de cabra congelada (2019)

DAUBER, C. , JORCÍN S , Britos, A. , Carro, S. , Lopez, T. , VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 9º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Página inicial: 83

Página final: 83

ISSN/ISBN: 2301-0819

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<http://www.innova-uy.info/2017/es/index.html>

Modificación del perfil graso de leche caprina mediante la inclusión de aceite de soja o girasol en el suplemento (2019)

DAUBER, C. , Casarotto, G. , Cabrera, F. , Liscano, A. , Vicente, G. , Britos, A. , VIEITEZ, I. , Carro, S.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Foz do Iguacu

Ciudad: AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats, Oils and Lipids

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<https://lacongress.aocs.org/>

Evaluación del potencial antioxidante de extractos obtenidos a partir de frutos nativos de Uruguay mediante maceración con distintos solventes y extracción supercrítica (2019)

VIEITEZ, I. , Rosso , Fariña, E. , Paulino, M.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats, Oils and Lipids

Ciudad: Foz do Iguacu

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<https://lacongress.aocs.org/>

Obtención de biocombustible mediante hidrotratamiento catalítico de aceites oxidados (2019)

E.VOLONTERIO , VIEITEZ, I. , JACHMANIAN, I , Mittelbach, M.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats, Oils and Lipids

Ciudad: Foz do Iguacu

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Biocombustibles
Medio de divulgación: Papel
<https://lacongress.aocs.org/>

Actividad antioxidante y antibacteriana de extractos obtenidos mediante maceración con distintos solventes tradicionales y extracción supercrítica de diferentes hierbas (2018)

VIEITEZ, I.
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: IV Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos
Ciudad: Córdoba
Año del evento: 2018
ISSN/ISBN: ISBN 978-950-33-1433
Publicación arbitrada
Escrita por invitación
Palabras clave: extracción supercrítica antioxidantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Antioxidantes
Medio de divulgación: Internet
<http://riteq.congresos.unc.edu.ar/>
ISBN 978-950-33-1433-3

Obtención de extracto de tomillo por fluidos supercríticos (2018)

Roascio, A. , VIEITEZ, I. , Gámbaro, A.
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: IV Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos
Ciudad: Córdoba
Año del evento: 2018
ISSN/ISBN: ISBN 978-950-33-1433
Publicación arbitrada
Palabras clave: extracción supercrítica tomillo antioxidantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes
Medio de divulgación: Internet
<http://riteq.congresos.unc.edu.ar/>
ISBN 978-950-33-1433-3

Producción de biojet fuel mediante el hidrotratamiento catalítico de aceites vegetales (2018)

Volonterio, E. , Bussi, J. , Castiglioni, J. , Jachmanián, I. , VIEITEZ, I.
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: IV Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos
Ciudad: Córdoba
Año del evento: 2018
ISSN/ISBN: ISBN 978-950-33-1433
Publicación arbitrada
Palabras clave: biojet fuel hidrotratamiento catalítico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Biocombustibles
Medio de divulgación: Internet
<http://riteq.congresos.unc.edu.ar/>
ISBN 978-950-33-1433-3

Estudio de las propiedades funcionales (antioxidantes y emulsificantes) en semillas de sésamo (2018)

Jorge, F. , Dutto, E. , Velazco, L. , Abirached, C. , VIEITEZ, I.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: III CONGRESSO ÓLEOS E GORDURAS INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND

OILS
Ciudad: Campinas
Año del evento: 2018
Anales/Proceedings: ANAIS DO EVENTO
Publicación arbitrada
Palabras clave: Sésamo negro extracción supercrítica propiedades antioxidantes y emulsificantes.
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
<http://www.oleosegorduras.org.br/noticia/11/anais-do-iii-congresso-oleos-e-gorduras>

Síntesis y caracterización del catalizador NiMo-S/Al₂O₃ y evaluación de su desempeño en el hidrotreatmento de aceites vegetales (2018)

Volonterio, E. , Bussi, J. , Castiglione, J. , Jachmanián, I. , VIEITEZ, I.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: Primer Encuentro de Jóvenes Investigadores en Ciencias de Materiales
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2018
Anales/Proceedings: Libro de Resúmenes
Pagina inicial: 76
Pagina final: 76
ISSN/ISBN: ISBN 978-9974-91-967
Publicación arbitrada
Palabras clave: Catalizador Hidrotreatmento aceites vegetales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Biocombustibles
Medio de divulgación: Internet
http://www.pejcm.cure.edu.uy/libro_resumenes
ISBN 978-9974-91-967-9

Hydrotreating of vegetable oils: effect of catalyst on the yield of biojet fuel fraction (2018)

Volonterio, E. , Jorge Castiglioni , Jachmanián, I. , VIEITEZ, I.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 16th Euro Fed Lipid Congress
Ciudad: Belfast
Año del evento: 2018
Publicación arbitrada
Palabras clave: hydrotreatment biojet fuel hydrodeoxygenation cracking
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Medio de divulgación: Internet
<https://veranstaltungen.gdch.de/tms/frontend/index.cfm?l=7660&modus=>

Co-solvent modified supercritical carbon dioxide extraction and antioxidant activity of Rosemary extracts (2018)

VIEITEZ, I. , Maceiras, L. , Jachmanián, I.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 2018 AOCS Annual Meeting
Año del evento: 2018
Publicación arbitrada
Palabras clave: Natural antioxidants rosemary antioxidant activity supercritical extraction.
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
<https://www.aocs.org/attend-meetings/archives/2018-aocs-annual-meeting-and-short-courses>

Green Diesel by Hydrotreatment of Vegetable Oils: Effect of Oil Quality on Hydrocarbon Yield and

Composition (2018)

Volonterio, E., Bussi, J., Castiglione, J., VIEITEZ, I., Jachmanián, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 2018 AOCS Annual Meeting

Ciudad: Minneapolis

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Palabras clave: Green Diesel

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<https://www.aocs.org/attend-meetings/archives/2018-aocs-annual-meeting-and-short-courses>

Efecto de las condiciones de extracción sobre el potencial antioxidante de extractos obtenidos de diferentes hierbas para la protección de aceites comestibles (2017)

MACEIRAS, L., IVAN JACHMANIAN, VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: International Meeting on Fats and Oil Processing: recent advances in trans fat alternatives

Ciudad: Campinas

Año del evento: 2017

Anales/Proceedings: International Meeting on Fats and Oil Processing: recent advances in trans fat alternatives

Página inicial: 30

Página final: 30

Publicación arbitrada

Palabras clave: Oxidación lipídica, antioxidantes, DSC

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

<https://congressooleosegorduras.wordpress.com/>

Detecting adulteration of goat cheeses with cow milk by analysing the triglyceride profile (2017)

VIEITEZ, I., IRIGARAY, N., CALLEJAS, GONZALEZ, V., JIMENEZ, S., ARECHAVALETA, A., GROMPONE, M., A. GAMBARO

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 2017 AOCS Annual Meeting and Industry Showcases

Ciudad: Orlando, Florida, USA

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Palabras clave: goat cheeses, triglycerides composition

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quesos de cabra

<http://annualmeeting.aocs.org/>

Conversión de aceites usados en fritura en biogasoil mediante hidroxigenación catalítica (2017)

VOLONTERIO, E., BUSSI, J., CASTIGLIONI, J., VIEITEZ, I., IVAN JACHMANIAN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XVII Congreso Latinoamericano y Exposición sobre Grasas, Aceites y Lípidos de AOCS

Ciudad: Cancun, México

Año del evento: 2017

Anales/Proceedings: Resúmenes/Abstracts

Publicación arbitrada

Palabras clave: Biocombustibles

Areas de conocimiento:

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

Biocombustibles

<http://lacongress.aocs.org/about/delegates-only/delegates>

Extracción supercrítica con dióxido de carbono asistida con ultrasonido de antioxidantes naturales de romero (*Rosmarinus officinalis*) (2017)

VIEITEZ, I. , MACEIRAS, L. , VIGANÓ, J. , BARRALES, F. , IVAN JACHMANIAN , MARTINEZ, J.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XVII Congreso Latinoamericano y Exposición sobre Grasas, Aceites y Lípidos de AOCS

Ciudad: Cancun, México

Año del evento: 2017

Anales/Proceedings:Resúmenes/Abstracts

Publicación arbitrada

Palabras clave: Antioxidantes naturales

Áreas de conocimiento:

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

<http://lacongress.aocs.org/about/delegates-only/delegates>

Biodiesel from microalgae oil via ultrasound-assisted in situ alkaline transesterification: I. Effect of co-solvent (2016)

MARTINEZ, N. , N. CALLEJAS , MORAIS, E. , VEIRA COSTA, J. , IVAN JACHMANIAN , VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 107th AOCS Annual Meeting & Expo

Ciudad: Salt Lake City, Utah, USA

Año del evento: 2016

Publicación arbitrada

Palabras clave: Biodiesel, microalgas

Áreas de conocimiento:

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

Biodiesel

Medio de divulgación: Papel

<http://annualmeeting.aocs.org/>

Biodiesel from microalgae oil via ultrasound-assisted in situ alkaline transesterification: II. Effect of ultrasound power (2016)

MARTINEZ, N. , N. CALLEJAS , MORAIS, E. , VEIRA COSTA, J. , IVAN JACHMANIAN , VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 107th AOCS Annual Meeting & Expo

Ciudad: Salt Lake City, Utah, USA

Año del evento: 2016

Publicación arbitrada

Palabras clave: Biodiesel, microalgas

Áreas de conocimiento:

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

Biodiesel

Medio de divulgación: Papel

<http://annualmeeting.aocs.org/>

Stabilization of edible vegetable oils using supercritical crude extracts from different herbs (2016)

VIEITEZ, I. , MACEIRAS, L. , IVAN JACHMANIAN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 18th World Congress of Food Science and Technology

Ciudad: Dublin, Irlanda

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings:18th World Congress of Food Science and Technology - Book of Proceedings

Página inicial: 221

Página final: 221

ISSN/ISBN: 978-1-5262-054

Publicación arbitrada

Editorial: Institute of Food Science and Technology of Ireland (IFSTI)

Palabras clave: Antioxidantes naturales

Areas de conocimiento:

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

<http://www.iufost2016.com/>

Use of food industry by-products in new products development (2016)

C. ABIRACHED , A. MEDRANO , VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 18th World Congress of Food Science and Technology

Ciudad: Dublin, Irlanda

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: 18th World Congress of Food Science and Technology - Book of Proceedings

Página inicial: 1547

Página final: 1547

ISSN/ISBN: 978-1-5262-054

Publicación arbitrada

Editorial: Institute of Food Science and Technology of Ireland (IFSTI)

Palabras clave: Subproductos industria de alimentos

Areas de conocimiento:

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

<http://www.iufost2016.com/>

Características de textura en quesos de cabra uruguayos (2016)

VIEITEZ, I. , N. CALLEJAS , BUDELLI, E. , LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Punta del Este, Uruguay

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: Ingeniería de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones

Página inicial: 51

Página final: 51

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-

Publicación arbitrada

Palabras clave: Quesos de cabra, Textura

Areas de conocimiento:

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

Quesos de cabra

Medio de divulgación: Papel

www.ciial.org.uy

Estudio de parámetros fisicoquímicos como indicadores de la maduración en quesos de cabra uruguayos (2016)

N. CALLEJAS , VIEITEZ, I. , IRIGARAY , T. LOPEZ , L. PANIZZOLO

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Punta del Este, Uruguay

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: Ingeniería de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones

Página inicial: 53

Página final: 53

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-

Publicación arbitrada

Palabras clave: Quesos de cabra, Proteólisis

Areas de conocimiento:

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

Actividad antibacteriana de extractos de hierbas obtenidos por maceración o tecnología supercrítica (2016)

MACEIRAS, L. , VIEITEZ, I. , ALBORES, S.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Punta del Este, Uruguay

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: Ingeniería de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones

Página inicial: 130

Página final: 130

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-

Publicación arbitrada

Palabras clave: Extracción Supercrítica

Áreas de conocimiento:

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

Extracción Supercrítica

Medio de divulgación: Papel

www.ciial.org.uy

Potencial antioxidante de extractos supercríticos de diferentes hierbas (2016)

MACEIRAS, L. , IVAN JACHMANIAN, VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Punta del Este, Uruguay

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: Ingeniería de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones

Página inicial: 154

Página final: 154

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-

Publicación arbitrada

Palabras clave: Extracción Supercrítica

Áreas de conocimiento:

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

Extracción Supercrítica

Medio de divulgación: Papel

www.ciial.org.uy

Estudio del contenido de antioxidantes en extractos de hojas de romero obtenidos por maceración con diferentes solventes (2016)

IRIGARAY, MACEIRAS, L. , VIEITEZ, I. , H. HEINZEN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Punta del Este, Uruguay

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: Ingeniería de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones

Página inicial: 191

Página final: 191

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-

Publicación arbitrada

Palabras clave: Antioxidantes naturales

Áreas de conocimiento:

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

Antioxidantes

Medio de divulgación: Papel

www.ciial.org.uy

Determinación del perfil de ácidos grasos de Chlorophytas cultivadas em meio complementado com glicerina (2016)

CASSURIAGA, A.P. , MORAIS, E. , IVAN JACHMANIAN , VIEITEZ, I. , N. CALLEJAS , MARTINEZ, N. , SANTOS L.O. , MORAIS, M. , VIEIRA COSTA, J.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Punta del Este, Uruguay

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: Ingeniería de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones

Página inicial: 168

Página final: 168

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-

Publicación arbitrada

Palabras clave: Microalgas

Áreas de conocimiento:

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

Microalgas

Medio de divulgación: Papel

www.ciial.org.uy

Evaluación del potencial antioxidante de extractos obtenidos a partir de romero mediante maceración con distintos solventes y extracción supercrítica (2016)

MACEIRAS, L. , VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Regional

Descripción: XXIV Jornadas de Jóvenes Investigadores

Ciudad: San Pablo

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: Publicaciones Resúmenes Jornadas de Jóvenes Investigadores

Página inicial: 69

Página final: 69

ISSN/ISBN: 978-9974-8553-

Publicación arbitrada

Palabras clave: Antioxidantes naturales

Áreas de conocimiento:

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

<http://grupomontevideo.org/sitio/publicaciones-jornadas-de-jovenes-investigadores/>

Estudio de mezclas de leche de cabra con leche de vaca mediante el análisis de la composición en triglicéridos (2015)

N. CALLEJAS , VIEITEZ, I. , IRIGARAY , GROMPONE, M.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series

Ciudad: Rosario, Argentina

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings: EVOLUCIÓN, INNOVACIÓN, Y DESAFÍOS, HACIA UN FUTURO SUSTENTABLE

Página inicial: 17

Página final: 19

ISSN/ISBN: 978-987-22799-

Publicación arbitrada

Palabras clave: Grasa de leche

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<http://asagaworldcongress.org.ar/index.php/2014-06-11-18-15-34/programa-academico/material2>

ESTUDIO DE MEZCLAS DE LECHE DE CABRA CON LECHE DE VACA MEDIANTE EL ANÁLISIS DE LA COMPOSICIÓN EN TRIGLICÉRIDOS. N. Callejas, I. Vieitez*, B. Irigaray y M.A. Grompone

Composición de las ceras de diferentes variedades de aceitunas uruguayas (2015)

GROMPONE, M., IRIGARAY, N. CALLEJAS, VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series

Ciudad: Rosario, Argentina

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings:EVOLUCIÓN, INNOVACIÓN, Y DESAFÍOS, HACIA UN FUTURO SUSTENTABLE

Página inicial: 70

Página final: 72

ISSN/ISBN: 978-987-22799-

Publicación arbitrada

Palabras clave: Ceras, Aceite de oliva

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<http://asagaworldcongress.org.ar/index.php/2014-06-11-18-15-34/programa-academico/material2>

COMPOSICIÓN DE LAS CERAS DE DIFERENTES VARIEDADES DE ACEITUNAS URUGUAYAS. María Antonia Grompone, Bruno Irigaray*, Nicolás Callejas e Ignacio Vieitez Laboratorio de Grasas y Aceites, Facultad de Química, Montevideo, Uruguay

Extracción y evaluación del potencial antioxidante de extractos obtenidos a partir de hojas de romero (2015)

MACEIRAS, L., VIEITEZ, I., GROMPONE, M.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series

Ciudad: Rosario, Argentina

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings:EVOLUCIÓN, INNOVACIÓN, Y DESAFÍOS, HACIA UN FUTURO SUSTENTABLE

Página inicial: 177

Página final: 180

ISSN/ISBN: 978-987-22799-

Publicación arbitrada

Palabras clave: Antioxidantes

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<http://asagaworldcongress.org.ar/index.php/2014-06-11-18-15-34/programa-academico/material2>

EXTRACCION Y EVALUACIÓN DEL POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS OBTENIDOS A PARTIR DE HOJAS DE ROMERO Lucía Maceiras*, Ignacio Vieitez, María A. Grompone

Obtención de monoglicéridos mediante metanólisis supercrítica de aceites vegetales (2015)

VELEZ, A., COTABARREN, N., VIEITEZ, I., N. CALLEJAS, IVAN JACHMANIAN, PEREDA, S.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series

Ciudad: Rosario, Argentina

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings:EVOLUCIÓN, INNOVACIÓN, Y DESAFÍOS, HACIA UN FUTURO SUSTENTABLE

Página inicial: 214

Página final: 216

ISSN/ISBN: 978-987-22799-

Publicación arbitrada

Palabras clave: Metanólisis supercrítica, monoglicéridos

Areas de conocimiento:

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

<http://asagaworldcongress.org.ar/index.php/2014-06-11-18-15-34/programa-academico/material2>

OBTENCIÓN DE MONOGLICÉRIDOS MEDIANTE METANÓLISIS SUPERCRÍTICA DE ACEITES VEGETALES A. Velez(*), N. Cotabarren, I. Vieitez, N. Callejas, I. Jachmanián, S. Pereda

Producción simultánea de ésteres metílicos, mono y diglicéridos mediante transesterificación continua de aceite de girasol de alto oleico en metanol supercrítico (2015)

VEITEZ, I. , N. CALLEJAS , IVAN JACHMANIAN , VELEZ, A. , COTABARREN, N. , PEREDA, S.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series

Ciudad: Rosario, Argentina

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings:EVOLUCIÓN, INNOVACIÓN, Y DESAFÍOS, HACIA UN FUTURO SUSTENTABLE

Página inicial: 217

Página final: 220

ISSN/ISBN: 978-987-22799-

Publicación arbitrada

Palabras clave: Metanol supercrítico, ésteres metílicos

Areas de conocimiento:

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

<http://asagaworldcongress.org.ar/index.php/2014-06-11-18-15-34/programa-academico/material2>

PRODUCCIÓN SIMULTÁNEA DE ÉSTERES METÍLICOS, MONO Y DIGLICÉRIDOS MEDIANTE TRANSESTERIFICACIÓN CONTINUA DE ACEITE DE GIRASOL DE ALTO OLEICO EN METANOL SUPERCRÍTICO. I. Vieitez, N. Callejas, I. Jachmanián, A. Velez, N. Cotabarren, S. Pereda (1) Laboratorio de Grasas y Aceites, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. (2) Investigación y Desarrollo en Tecnología Química, Facultad de Ciencias Exactas Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina. (3) Planta Piloto de Ingeniería Química (PLAPIQUI), Universidad Nacional del Sur, CONICET, Bahía Blanca, Argentina.

Caracterización fisicoquímica de quesos de leche de oveja uruguayos (1): composición lipídica (2015)

MACEIRAS, L. , ERRAMOUSPE, F. , NOGUES, L. , VIEITEZ, I. , A. GAMBARO , GROMPONE, M.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series

Ciudad: Rosario, Argentina

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings:EVOLUCIÓN, INNOVACIÓN, Y DESAFÍOS, HACIA UN FUTURO SUSTENTABLE

Página inicial: 244

Página final: 247

ISSN/ISBN: 978-987-22799-

Publicación arbitrada

Palabras clave: Quesos de oveja

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quesos de Oveja

<http://asagaworldcongress.org.ar/index.php/2014-06-11-18-15-34/programa-academico/material2>

CHARACTERIZACIÓN FISCOQUÍMICA DE QUESOS DE LECHE DE OVEJA URUGUAYOS (1): COMPOSICIÓN LIPÍDICA Lucia Maceiras, Florencia Erramouspe, Lucia Nógues, Ignacio Vieitez*, Adriana Gámbaro y María A. Grompone

Caracterización fisicoquímica de quesos de leche de oveja uruguayos (2): linólisis (2015)

MACEIRAS, L. , ERRAMOUSPE, F. , NOGUES, L. , VIEITEZ, I. , A. GAMBARO , GROMPONE, M.
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series
Ciudad: Rosario, Argentina
Año del evento: 2015
Anales/Proceedings:EVOLUCIÓN, INNOVACIÓN, Y DESAFÍOS, HACIA UN FUTURO SUSTENTABLE
Pagina inicial: 247
Pagina final: 251
ISSN/ISBN: 978-987-22799-
Publicación arbitrada
Palabras clave: Quesos de oveja
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quesos de Oveja
<http://asagaworldcongress.org.ar/index.php/2014-06-11-18-15-34/programa-academico/material2>
CARACTERIZACIÓN FISCOQUÍMICA DE QUESOS DE LECHE DE OVEJA URUGUAYOS (2): LIPÓLISIS Lucia Maceiras, Florencia Erramouspe, Lucia Nógues, Ignacio Vieitez*, Adriana Gámbaro y María A. Grompone

Caracterización fisicoquímica de quesos de leche de oveja uruguayos (3): ácidos que influyen en el flavor (2015)

MACEIRAS, L. , ERRAMOUSPE, F. , NOGUES, L. , VIEITEZ, I. , A. GAMBARO , GROMPONE, M.
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series
Ciudad: Rosario, Argentina
Año del evento: 2015
Anales/Proceedings:EVOLUCIÓN, INNOVACIÓN, Y DESAFÍOS, HACIA UN FUTURO SUSTENTABLE
Pagina inicial: 251
Pagina final: 254
ISSN/ISBN: 978-987-22799-
Publicación arbitrada
Palabras clave: Quesos de oveja
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quesos de Oveja
<http://asagaworldcongress.org.ar/index.php/2014-06-11-18-15-34/programa-academico/material2>
CARACTERIZACIÓN FISCOQUÍMICA DE QUESOS DE LECHE DE OVEJA URUGUAYOS (3): ÁCIDOS QUE INFLUYEN EN EL FLAVOR Lucia Maceiras, Florencia Erramouspe, Lucia Nógues, Ignacio Vieitez*, Adriana Gámbaro y María A. Grompone

Percepción del consumidor uruguayo sobre quesos utilizando la técnica de asociación de palabras (2014)

N. CALLEJAS , MIRABALLES, M. , GOÑI, L. , GONZALEZ, V. , ARECHAVALETA, A. , IRIGARAY , VIEITEZ, I. , A. GAMBARO
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: San Jose de Costa Rica
Año del evento: 2014
Publicación arbitrada
Palabras clave: Quesos, Word association
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quesos
Medio de divulgación: Otros
<http://conferencias.ucr.ac.cr/index.php/cita/2013>

Métodos directos e indirectos para la cuantificación del aceite contenido en *Spirulina platensis* (2014)

VIEITEZ, I. , MARTINEZ, N. , N. CALLEJAS , IRIGARAY , IVAN JACHMANIAN , J. VLADIMIR DE OLIVEIRA , L. O. SANTOS , E. M. RADMANN , M. G. MORAIS , J. A. V. COSTA

Publicado

Resumen expandido

Evento: Regional

Descripción: III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos – RITeQ 2014

Ciudad: Cordoba, Argentina

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings:Guía de Trabajos

Publicación arbitrada

Palabras clave: *Spirulina platensis*

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<http://riteq.efn.uncor.edu/espanol/article/guia-de-trabajos>

Influencia de la temperatura de reacción sobre los ésteres metílicos y etílicos producidos a partir del aceite de macauba en alcoholes supercríticos (2014)

H. J. NAVARRO-DÍAZ , S. L. GONZALEZ , H. HENSE , J. VLADIMIR DE OLIVEIRA , VIEITEZ, I. , IVAN JACHMANIAN

Publicado

Resumen expandido

Evento: Regional

Descripción: III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos – RITeQ 2014

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings:Córdoba, Argentina

Publicación arbitrada

Palabras clave: Macauba, alcoholes supercríticos

Areas de conocimiento:

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

Biodiesel

Medio de divulgación: Internet

<http://riteq.efn.uncor.edu/espanol/article/guia-de-trabajos>

Study on the oxidation parameters and total antioxidant content of some dry fruits during their storage at room temperature in their shelf life (2014)

VIEITEZ, I. , ESTRADA, D. , REBELLATO, C. , N. CALLEJAS , IRIGARAY , M. GROMPONE

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 105th AOCS Annual Meeting & Expo

Ciudad: San Antonio (USA)

Año del evento: 2014

Publicación arbitrada

Palabras clave: Antioxidantes naturales

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<http://annualmeeting.aocs.org/index.cfm>

Effect of the hydrogenation process on the concentration of natural antioxidants of rice bran oil (2014)

IVAN JACHMANIAN , N. CALLEJAS , IRIGARAY , N. SEGURA , VIEITEZ, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 12th Euro Fed Lipid Congress

Ciudad: Montpellier, Francia

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings:12th Euro Fed Lipid Congress - Oils, Fats and Lipids: From Lipidomics to

Industrial Innovation

Publicación arbitrada

Palabras clave: Antioxidantes naturales, Hidrogenación

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y Aceites
Medio de divulgación: Papel
https://gdch.enterprise-ems.de/tms/frontend/index.cfm?l=4569&sp_id=2

Fully hydrogenated rice bran oil as beta⁺ promoter component for margarines and shortenings (2014)

N. CALLEJAS, N. SEGURA, VIEITEZ, I., IRIGARAY, SUESCUN, L., IVAN JACHMANIAN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 12th Euro Fed Lipid Congress

Ciudad: Montpellier, Francia

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings: 12th Euro Fed Lipid Congress - Oils, Fats and Lipids: From Lipidomics to Industrial Innovation

Publicación arbitrada

Palabras clave: Hidrogenación, margarinas, shortenings

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

https://gdch.enterprise-ems.de/tms/frontend/index.cfm?l=4569&sp_id=2

Macauba oil as an alternative feedstock for biodiesel: characterization and conversion to biodiesel by the supercritical method (2013)

H. J. NAVARRO-DÍAZ, S. L. GONZALEZ, IRIGARAY, VIEITEZ, I., IVAN JACHMANIAN, B.A.M. CARCIOFI, J. VLADIMIR DE OLIVEIRA

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: III Iberoamerican Conference on Supercritical Fluids

Ciudad: Cartagena de Indias (Colombia)

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: Biodiesel, Macauba

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<http://www.prosciba2013.com/>

Antioxidant activity of extracts obtained from different herbs by supercritical carbon dioxide extraction (2013)

VIEITEZ, I., I. MAILHE, M. BRAUN, IVAN JACHMANIAN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 104th AOCS Annual Meeting & Expo

Ciudad: Montreal, Quebec, Canada.

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings: AMAbstracts

Publicación arbitrada

Palabras clave: Antioxidant activity, supercritical CO₂ extraction

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

<http://annualmeeting.aocs.org/reglist/index.cfm?navItemNumber=18624>

Differentiation in triacylglycerol composition and thermal profiles of the fat from cow, goat and sheep milk cheeses (2013)

VIEITEZ, I., N. CALLEJAS, M. SAIBENE, L. CABRERA, IRIGARAY, B., M. A. GROMPONE

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 104th AOCS Annual Meeting & Expo

Ciudad: Montreal, Quebec, Canada.
Año del evento: 2013
Anales/Proceedings:AMAbstracts
Publicación arbitrada
Palabras clave: cow, goat and sheep cheeses
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: CD-Rom
<http://annualmeeting.aocs.org/reglist/index.cfm?navItemNumber=18624>

Evaluation of macauba oil (*Acrocomia aculeata*) as raw material for the supercritical methanolysis and ethanolysis (2013)

VIEITEZ, I. , H. J. NAVARRO-DÍAZ , S. L. GONZALEZ , N. CALLEJAS , M. SAIBENE , IRIGARAY ,
IVAN JACHMANIAN , J. VLADIMIR DE OLIVEIRA
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 104th AOCS Annual Meeting & Expo
Ciudad: Montreal, Quebec, Canada.
Año del evento: 2013
Anales/Proceedings:AMAbstracts
Publicación arbitrada
Palabras clave: Macauba oil, transesterification
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Biodiesel
Medio de divulgación: CD-Rom
<http://annualmeeting.aocs.org/reglist/index.cfm?navItemNumber=18624>

Transesterificación de aceites de fritura mezclados con aceites refinados para mejorar el contenido de éster del biodiesel (2013)

VIEITEZ, I. , N. CALLEJAS , IRIGARAY , IVAN JACHMANIAN , M. GROMPONE
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2013
Anales/Proceedings:Abstracts
Publicación arbitrada
Palabras clave: Biodiesel, Aceites de fritura de descarte
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Biodiesel
Medio de divulgación: Papel
<http://lacongress.aocs.org/en/index.cfm>

Caracterización de los ácidos grasos libres de quesos de leche de oveja y de cabra uruguayos (2013)

VIEITEZ, I. , N. CALLEJAS , IRIGARAY , M. GROMPONE
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2013
Anales/Proceedings:Abstracts
Publicación arbitrada
Palabras clave: Quesos, ácidos grasos libres
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quesos
Medio de divulgación: Papel
<http://lacongress.aocs.org/en/index.cfm>

Comparación de la actividad antioxidante de un concentrado de orizanoles con la de otros

antioxidantes naturales o sintéticos (2013)

IRIGARAY, VIEITEZ, I., IVAN JACHMANIAN, M. GROMPONE

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils

Ciudad: Santiago de Chile

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings:Abstracts

Publicación arbitrada

Palabras clave: Antioxidantes

Areas de conocimiento:

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

<http://lacongress.aocs.org/en/index.cfm>**Optimización del método de extracción de polifenoles en avellanas (2013)**

IRIGARAY, ESTRADA, D., REBELLATO, C., N. CALLEJAS, VIEITEZ, I., M. GROMPONE

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils

Ciudad: Santiago de Chile

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings:Abstracts

Publicación arbitrada

Palabras clave: Polifenoles, Tocoferoles

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<http://lacongress.aocs.org/en/index.cfm>**Determinación del contenido de antioxidantes naturales de algunos frutos secos (2013)**

VIEITEZ, I., REBELLATO, C., ESTRADA, D., N. CALLEJAS, IRIGARAY, M. GROMPONE

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings:Abstracts

Publicación arbitrada

Palabras clave: Polifenoles y Tocoferoles

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

<http://lacongress.aocs.org/en/index.cfm>**Determinación del contenido de tocoferoles y polifenoles en maníes antes y después de diferentes procesos de cocción (2013)**

VIEITEZ, I., IRIGARAY, N. CALLEJAS, REBELLATO, C., ESTRADA, D., M. GROMPONE

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: 20 anos da SBOG: Novos Horizontes para Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras

Ciudad: Florianópolis, Brasil

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: Antioxidantes naturales

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

http://oleosegorduras.org.br/20anos/?page_id=234**Estudio del contenido de ceras, escualeno y ésteres alquílicos en aceitunas uruguayas (2013)**

IRIGARAY, VIEITEZ, I., M. GROMPONE

Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 20 anos da SBOG: Novos Horizontes para Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras
Ciudad: Florianópolis, Brasil
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: Aceite de Oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de Oliva
Medio de divulgación: Papel
http://oleosegorduras.org.br/20anos/?page_id=234

Polar compounds and acidity as determinants on the efficiency of the transesterification of waste frying oils (2012)

VIEITEZ, I. , IRIGARAY , N. CALLEJAS , M. GROMPONE , I. JACHMANIÁN

Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 10th Euro Fed Lipid Congress - Fats, Oils and Lipids: from Science and Technology to Health
Ciudad: Cracovia, Polonia
Año del evento: 2012
Pagina inicial: 324
Pagina final: 324
Publicación arbitrada
Palabras clave: Biodiesel, waste frying oils
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel
<http://www.eurofedlipid.org/meetings/cracow/>

Comparative study of fatty materials used in the preparation of bakery products (2012)

VIEITEZ, I. , IRIGARAY , C. PEREZ , I. JACHMANIÁN , M. GROMPONE

Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 10th Euro Fed Lipid Congress - Fats, Oils and Lipids: from Science and Technology to Health
Ciudad: Cracovia, Polonia
Año del evento: 2012
Pagina inicial: 177
Pagina final: 177
Publicación arbitrada
Palabras clave: Fatty materials, trans fatty acids
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Acidos grasos trans
<http://www.eurofedlipid.org/meetings/cracow/>

Evaluation of the efficiency of oryzanols as antioxidants for edible oils by Differential Scanning Calorimetry (2012)

IRIGARAY , VIEITEZ, I. , I. JACHMANIÁN , M. GROMPONE

Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 10th Euro Fed Lipid Congress - Fats, Oils and Lipids: from Science and Technology to Health
Ciudad: Cracovia, Polonia
Año del evento: 2012
Pagina inicial: 271
Pagina final: 271
Publicación arbitrada
Palabras clave: Orizanoles

Áreas de conocimiento:

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

<http://www.eurofedlipid.org/meetings/cracow/>

Utilización de extractos obtenidos con CO₂ supercrítico a partir de diferentes hierbas como antioxidantes en aceites comestibles (2012)

I. MAILHE , M. BRAUN , VIEITEZ, I. , I. JACHMANIÁN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) - La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings: La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos

Página inicial: 42

Página final: 42

Publicación arbitrada

Palabras clave: Extracción con CO₂ supercrítico, antioxidantes

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

http://www.ciial.org.uy/es/Pages/trabajos_libres/resumenes

Contenido de ácidos grasos trans y de ácido linoleico conjugado (CLA) en mantecas uruguayas y extranjeras (2012)

IRIGARAY , VIEITEZ, I. , M. GIL , M. GROMPONE

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) - La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings: La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos

Página inicial: 21

Página final: 21

Publicación arbitrada

Palabras clave: CLA, trans-vaccénico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ácidos grasos trans

Medio de divulgación: Papel

http://www.ciial.org.uy/es/Pages/trabajos_libres/resumenes

Estudio de la eficiencia de los orizanoles como antioxidantes en aceites comestibles, en comparación con antioxidantes convencionales mediante DSC (2012)

IRIGARAY , VIEITEZ, I. , IVAN JACHMANIAN , M. GROMPONE

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) - La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings: La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos

Página inicial: 36

Página final: 36

Publicación arbitrada

Palabras clave: Orizanoles, antioxidantes naturales

Áreas de conocimiento:

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

naturales

Medio de divulgación: Papel

http://www.ciial.org.uy/es/Pages/trabajos_libres/resumenes

Estudio de la composición en triglicéridos y del comportamiento térmico de la materia grasa extraída de quesos de leche de vaca, cabra y oveja del Uruguay (2012)

VIEITEZ, I. , N. CALLEJAS , M. SAIBENE , L. CABRERA , IRIGARAY , M. GROMPONE

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) - La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings: La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos

Página inicial: 31

Página final: 31

Publicación arbitrada

Palabras clave: Triglicéridos, quesos de oveja, cabra y vaca

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quesos de oveja, cabra y vaca

Medio de divulgación: Papel

http://www.ciial.org.uy/es/Pages/trabajos_libres/resumenes

Estudio del aceite del fruto de la palmera macauba (*Acrocomia aculeata*) para la elaboración de biodiesel (2012)

H. J. NAVARRO-DÍAZ , N. CALLEJAS , M. SAIBENE , S. L. GONZALEZ , B. IRIGARAY , VIEITEZ, I. , IVAN JACHMANIAN , J. VLADIMIR DE OLIVEIRA

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) - La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings: La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos

Página inicial: 35

Página final: 35

Publicación arbitrada

Palabras clave: Biodiesel, aceite de macauba

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

http://www.ciial.org.uy/es/Pages/trabajos_libres/resumenes

Produção contínua e não catalítica de biodiesel através da transesterificação do óleo de fritura com metanol e etanol supercrítico (2012)

S. L. GONZALEZ , L. SILVEIRA , H. J. NAVARRO-DÍAZ , VIEITEZ, I. , I. JACHMANIÁN , J. VLADIMIR DE OLIVEIRA , H. HENSE

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) - La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings: La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos

Página inicial: 33

Página final: 33

Publicación arbitrada

Palabras clave: Biodiesel, Aceites de fritura de descarte

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

http://www.ciial.org.uy/es/Pages/trabajos_libres/resumenes

Transesterificação contínua do óleo do fruto de macaúba com metanol e etanol supercrítico para obtenção de biodiesel (2012)

S. L. GONZALEZ , M. SYCHOSKI , H. J. NAVARRO-DÍAZ , VIEITEZ, I. , I. JACHMANIÁN , J. VLADIMIR DE OLIVEIRA , H. HENSE

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) - La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings:La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos

Página inicial: 34

Página final: 34

Publicación arbitrada

Palabras clave: Biodiesel, aceite de macauba

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

http://www.ciial.org.uy/es/Pages/trabajos_libres/resumenes

Production of biodiesel from waste frying oils (2012)

VIEITEZ, I. , N. CALLEJAS , IRIGARAY , Y. PINCHAK , M. J. PARDO , N. MERLINSKI , MARIA A GROMPONE , I. JACHMANIÁN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 103rd AOCS Annual Meeting and Expo

Ciudad: Long Beach, California, USA

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings:AMAbstracts

Publicación arbitrada

Palabras clave: Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

<http://secure.aocs.org/am2012/techprog/index.cfm?navItemNumber=13690>

Trans content and thermal behavior of fatty materials from different bakery products (2012)

VIEITEZ, I. , B. IRIGARAY , C. PEREZ , M. GROMPONE

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 103rd AOCS Annual Meeting and Expo

Ciudad: Long Beach, California, USA

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings:AMAbstracts

Publicación arbitrada

Palabras clave: Acidos grasos trans, CLA

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Acidos grasos trans, CLA

Medio de divulgación: CD-Rom

<http://secure.aocs.org/am2012/techprog/index.cfm?navItemNumber=13690>

Efficiency of oryzanols in stabilizing different vegetable oils, as compared with common synthetic antioxidants (2012)

B. IRIGARAY , VIEITEZ, I. , I. JACHMANIÁN , M. GROMPONE

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 103rd AOCS Annual Meeting and Expo

Ciudad: Long Beach, California, USA

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings:AMAbstracts

Publicación arbitrada

Palabras clave: Antioxidantes

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes, Orizanoles

Medio de divulgación: CD-Rom

<http://secure.aocs.org/am2012/techprog/index.cfm?navItemNumber=13690>

Ácidos grasos trans de origen industrial: consumo y posibles sustitutos vs. ácidos grasos trans (2012)

VIEITEZ, I. , IRIGARAY , C. PEREZ , M. A. GROMPONE

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: V Encuentro Regional de Ingeniería Química y XXVI Congreso Interamericano de Ingeniería Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings: XXVI Congreso Interamericano y V Encuentro Regional de Ingeniería Química

Publicación arbitrada

Palabras clave: Acidos grasos Trans

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<http://aiquruguay.org/congreso/trabajos.php>

Viabilidad en la elaboración de biodiesel a partir de aceites de fritura de descarte en Uruguay (2012)

VIEITEZ, I. , N. CALLEJAS , IRIGARAY , Y. PINCHAK , N. MERLINSKI , I. JACHMANIÁN , M. GROMPONE

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: V Encuentro Regional de Ingeniería Química y XXVI Congreso Interamericano de Ingeniería Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings: XVI Congreso Interamericano y V Encuentro Regional de Ingeniería Química

Publicación arbitrada

Palabras clave: Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<http://aiquruguay.org/congreso/trabajos.php>

The use of free fatty acids as additives for improving the efficiency of the supercritical synthesis of ethyl esters from vegetable oils (2011)

VIEITEZ, I. , P. CASULLO , B. IRIGARAY , M. GROMPONE , I. JACHMANIÁN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 102nd AOCS Annual Meeting and Expo

Ciudad: Cincinnati, Ohio, USA

Año del evento: 2011

Anales/Proceedings: Abstracts 102nd AOCS Annual Meeting and Expo

Página inicial: 68

Página final: 68

ISSN/ISBN: 9780983079187

Publicación arbitrada

Editorial: AOCS PRESS

Palabras clave: Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

<http://www.aocs.org/>

Composition and thermal behavior of fatty materials from chocolate-covered foods (2011)

VIEITEZ, I. , B. IRIGARAY , N. URRUZOLA , I. JACHMANIÁN , M. GROMPONE

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 102nd AOCS Annual Meeting and Expo

Ciudad: Cincinnati, Ohio, USA

Año del evento: 2011

Anales/Proceedings: Abstracts 102nd AOCS Annual Meeting and Expo

Página inicial: 44

Página final: 45

ISSN/ISBN: 9780983079187

Publicación arbitrada

Editorial: AOCS PRESS

Palabras clave: Grasas trans

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Acidos grasos trans

Medio de divulgación: Papel

<http://www.aocs.org/>

Soy Protein Isolate (SPI) and Milk Whey Protein Isolate (MWPI) Interfacial and Foaming (2011)

C. ABIRACHED , A. MEDRANO , VIEITEZ, I. , L. PANIZZOLO , P. MOYNA , M.C. AÑÓN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 102nd AOCS Annual Meeting and Expo

Ciudad: Cincinnati, Ohio, USA

Año del evento: 2011

Anales/Proceedings: Abstracts 102nd AOCS Annual Meeting and Expo

Página inicial: 114

Página final: 114

ISSN/ISBN: 9780983079187

Publicación arbitrada

Editorial: AOCS PRESS

Palabras clave: Propiedades espumantes

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

<http://www.aocs.org/>

Oil-water Emulsions of beta-lactoglobulin Glycated with Glucose, Lactose, and Dextrane (2011)

A. MEDRANO , C. ABIRACHED , VIEITEZ, I. , L. PANIZZOLO , P. MOYNA , M.C. AÑÓN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 102nd AOCS Annual Meeting and Expo

Ciudad: Cincinnati, Ohio, USA

Año del evento: 2011

Anales/Proceedings: Abstracts 102nd AOCS Annual Meeting and Expo

Página inicial: 44

Página final: 44

ISSN/ISBN: 9780983079187

Publicación arbitrada

Palabras clave: Emulsiones
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel
<http://www.aocs.org/>

Producción de biodiesel en etanol supercrítico: efecto de la presencia de ácidos grasos libres en la conversión y la descomposición (2011)

VIEITEZ, I. , M. J. PARDO , IRIGARAY , P. CASULLO , M. GROMPONE , IVAN JACHMANIAN
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: HYFUSEN - Cuarto Congreso Nacional – Tercer Congreso Iberoamericano
Hidrógeno y Fuentes Sustentables de Energía
Ciudad: Mar de Plata (Argentina)
Año del evento: 2011
Palabras clave: Biodiesel
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Biodiesel
Medio de divulgación: Internet
www.cnea.gov.ar/hyfusen/

The role of free fatty acids in maximizing the efficiency of the supercritical ethanolysis of vegetable oils (2011)

VIEITEZ, I. , B. IRIGARAY , P. CASULLO , M. GROMPONE , I. JACHMANIÁN
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Internacional , 10th Euro Fed Lipid Congress Fats, Oils and Lipids: from Science and
Technology to Health
Ciudad: Rotterdam, Holanda
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: Biodiesel
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Medio de divulgación: CD-Rom
<http://www.eurofedlipid.org/>

Effect of the transesterification process on the oxidative stability of biodiesel (2011)

I. JACHMANIÁN , MARTINEZ, N. , IRIGARAY , VIEITEZ, I. , M. GROMPONE
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Internacional , 10th Euro Fed Lipid Congress Fats, Oils and Lipids: from Science and
Technology to Health
Ciudad: Rotterdam, Holanda
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: Biodiesel
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /
Medio de divulgación: CD-Rom
<http://www.eurofedlipid.org/>

Obtención de biodiesel por un procedimiento alternativo utilizando etanol en estado supercrítico (2011)

P. CASULLO , VIEITEZ, I. , M. GROMPONE , I. JACHMANIÁN
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: XXIV Congreso Nacional de Profesores de Química
Ciudad: Treinta y Tres

Año del evento: 2011
Palabras clave: Biodiesel
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /
Medio de divulgación: Papel
<http://www.cfe.edu.uy>

Perfil lipídico y comportamiento térmico de huevos de Pascua y chocolates (2011)

VIEITEZ, I. , IRIGARAY , N. CALLEJAS , M. SAIBENE , L. CABRERA , C. PEREZ , M. A. GROMPONE
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2011
Palabras clave: Ácidos grasos trans y comportamiento térmico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
<http://www.innova-uy.info/>

Determinación del contenido de tocoferoles y polifenoles en frutos secos (2011)

IRIGARAY , VIEITEZ, I. , M. GROMPONE
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2011
Palabras clave: Antioxidantes naturales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
<http://www.innova-uy.info/es/>

Caracterización de concentrados de orizanoles a partir de borras de neutralización del aceite de salvado de arroz (2011)

IRIGARAY , VIEITEZ, I. , I. JACHMANIÁN , MARIA A GROMPONE
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: Segundo Encuentro Nacional de Ciencias Químicas
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: Orizanoles
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes
<https://sites.google.com/site/enaqui2011/>

Contenido de CLA y de ácido trans-vaccénico en el material graso extraído de quesos de leche de vaca, cabra y oveja (2011)

VIEITEZ, I. , N. CALLEJAS , M. SAIBENE , L. CABRERA , IRIGARAY , M. GROMPONE
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS
Ciudad: Cartagena, Colombia
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: CLA, trans-vaccénico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quesos

Medio de divulgación: Internet
<http://www.aocs.org/lacongress/es/index.cfm>

Propiedades térmicas y contenido de isómeros trans de las grasas extraídas de huevos de Pascua, chocolates artesanales y galletitas (2011)

VIEITEZ, I. , M. SAIBENE , N. CALLEJAS , L. CABRERA , C. PEREZ , IRIGARAY , M. GROMPONE
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS
Ciudad: Cartagena, Colombia
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: Acidos grasos Trans
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
<http://www.aocs.org/lacongress/es/index.cfm>

Comparación entre los procesos de transesterificación y de esterificación en etanol supercrítico para la elaboración de biodiesel (2011)

VIEITEZ, I. , P. CASULLO , M. J. PARDO , IRIGARAY , M. GROMPONE , I. JACHMANIÁN
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS
Ciudad: Cartagena, Colombia
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: Biodiesel
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Medio de divulgación: Internet
<http://www.aocs.org/lacongress/es/index.cfm>

Efecto del contenido de componentes minoritarios en la estabilidad oxidativa del biodiesel (2011)

I. JACHMANIÁN , MARTINEZ, N. , B. IRIGARAY , VIEITEZ, I. , M. GROMPONE
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS
Ciudad: Cartagena, Colombia
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: biodiesel, estabilidad
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Medio de divulgación: Internet
<http://www.aocs.org/lacongress/es/index.cfm>

Contenido de antioxidantes naturales en aceites de oliva virgen extra uruguayos e importados (2011)

IRIGARAY , VIEITEZ, I. , M. GROMPONE
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS
Ciudad: Cartagena, Colombia
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: Aceite de Oliva Antioxidantes naturales

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
<http://www.aocs.org/lacongress/es/index.cfm>

Composición y parámetros de calidad fisicoquímica de aceites de oliva virgen extra uruguayos e importados (2011)

N. URRUZOLA , M. J. PARDO , C. PEREZ , IRIGARAY , VIEITEZ, I. , M. GROMPONE
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS
Ciudad: Cartagena, Colombia
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: Aceite de Oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
<http://www.aocs.org/lacongress/es/index.cfm>

Comparación de métodos para la concentración de orizanoles a partir de borras de neutralización del aceite de salvado de arroz (2011)

B. IRIGARAY , VIEITEZ, I. , I. JACHMANIÁN , M. A. GROMPONE
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS
Ciudad: Cartagena, Colombia
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: Oryzanoles
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
<http://www.aocs.org/lacongress/es/index.cfm>

Continuous synthesis of castor oil ethyl esters under supercritical ethanol (2010)

VIEITEZ, I. , M. J. PARDO , C. DA SILVA , C. BERTOLDI , I. ALCKMIN , F. CORAZZA , J. VLADIMIR OLIVEIRA , M. GROMPONE , IVAN JACHMANIAN
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: II Iberoamerican Conference on Supercritical Fluids - PROSCIBA 2010
Ciudad: Natal
Año del evento: 2010
Publicación arbitrada
Palabras clave: Biodiesel Supercritico, Ricino
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Biodiesel Supercrítico
Medio de divulgación: Otros

Stability of ethyl esters from soybean oil when exposed to high temperatures in supercritical ethanol (2010)

VIEITEZ, I. , C. DA SILVA , I. ALCKMIN , F. CORAZZA , J. VLADIMIR OLIVEIRA , M. GROMPONE , IVAN JACHMANIAN
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: II Iberoamerican Conference on Supercritical Fluids - PROSCIBA 2010
Ciudad: Natal

Año del evento: 2010
Publicación arbitrada
Palabras clave: Biodiesel en etanol supercrítico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel Supercrítico
Medio de divulgación: Otros

Efecto del uso de aditivos en la elaboración de biodiesel en condiciones supercríticas (2010)

VIEITEZ, I. , IRIGARAY , P. CASULLO , M. GROMPONE , IVAN JACHMANIAN
Publicado
Resumen expandido
Evento: Regional
Descripción: II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos
Ciudad: Cordoba (Argentina)
Año del evento: 2010
Palabras clave: Biodiesel, etanol supercrítico, aditivos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Etanol Supercritico

Estudio de la desestabilización de emulsiones aceite-agua preparadas con proteínas de soja (2010)

C. ABIRACHED , VIEITEZ, I. , A. MEDRANO , L. PANIZZOLO , P. MOYNA , M.C. AÑÓN
Publicado
Resumen expandido
Evento: Regional
Descripción: II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos
Ciudad: Cordoba (Argentina)
Año del evento: 2010
Palabras clave: emulsiones, proteínas de soja
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Emulsiones

Obtención de concentrados de orizanoles a partir de borras de neutralización modificadas provenientes del aceite de savado de arroz (2010)

IRIGARAY , VIEITEZ, I. , M. GROMPONE , IVAN JACHMANIAN
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: V SIMPÓSIO INTERNACIONAL TENDÊNCIAS E INOVAÇÕES EM TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS
Ciudad: San Pablo (Brasil)
Año del evento: 2010
Publicación arbitrada
Palabras clave: Orizanoles
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / orizanoles
Medio de divulgación: CD-Rom

Producción Continua de Biodiesel en metanol y etanol supercrítico (2009)

VIEITEZ, I. , C. DA SILVA , I. ALCKMIN , G. BORGES , F. CORAZZA , J. VLADIMIR OLIVEIRA , M. A. GROMPONE , I. JACHMANIÁN
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: Tercer Congreso Nacional y Segundo Congreso Iberoamericano de Hidrógeno y Fuentes Sustentables de Energía
Ciudad: San Juan
Año del evento: 2009
Anales/Proceedings: Hidrógeno y Fuentes Sustentables de Energía (HYFUSEN 2009) Resúmenes (N° ISBN: 978-987-1323-10-4)
Página inicial: 127
Página final: 128
Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Biodiesel Tecnología Supercrítica
Medio de divulgación: CD-Rom

Propiedades térmicas y composición del material graso de helados en barra con cobertura de chocolate que se comercializan en Uruguay. (2009)

VIEITEZ, I., IRIGARAY, N., URRUZOLA, M. A., GROMPONE

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites

Ciudad: Rosario, Argentina

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Palabras clave: Ácidos Trans

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades
térmicas y Ácidos grasos trans

Medio de divulgación: Papel

Efecto de la naturaleza del aceite sobre la eficiencia de la síntesis de biodiesel en etanol supercrítico (2009)

VIEITEZ, I., M. PARDO, C. DA SILVA, C. BERTOLDI, I. ALCKMIN, F. CORAZZA, J. VLADIMIR
OLIVEIRA, M. A. GROMPONE, IVAN JACHMANIAN

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites

Ciudad: Rosario, Argentina

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Palabras clave: Biodiesel supercrítico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Biocombustibles, Biodiesel Supercrítico

Medio de divulgación: Papel

Continuous Transesterification of Soybean Oil Under Supercritical Alcohols (2009)

VIEITEZ, I., C. DA SILVA, I. ALCKMIN, G. BORGES, F. CORAZZA, J. VLADIMIR DE OLIVEIRA, M.
GROMPONE, IVAN JACHMANIAN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 2nd International Congress on Biodiesel

Ciudad: Munich, Germany

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Palabras clave: Biodiesel, supercritical methanol and ethanol

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Elaboración continua de biodiesel en condiciones supercríticas: metanolisis vs etanolisis (2009)

VIEITEZ, I., F. CORAZZA, J. VLADIMIR OLIVEIRA, M. GROMPONE, IVAN JACHMANIAN

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: PRIMER ENCUENTRO NACIONAL DE CIENCIAS QUÍMICAS

Ciudad: Montevideo (Uruguay)

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Palabras clave: Biodiesel, alcoholes supercríticos

Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel
Medio de divulgación: CD-Rom

Síntese de biodiesel em etanol supercrítico com diferentes concentrações de água no meio reacional (2009)

I ALCKMIN , VIEITEZ, I. , C. DA SILVA , F. CORAZZA , J. VLADIMIR OLIVEIRA , IVAN JACHMANIAN
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: VI Simpósio de Alimentos para Região Sul
Ciudad: Passo Fundo, Brasil
Año del evento: 2009
Anales/Proceedings: Anais do VI Simpósio de Alimentos para Região Sul
Palabras clave: Biodiesel, etanol supercrítico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Metodología Supercrítica
Medio de divulgación: Papel

Estabilidade térmica de óleos vegetais em condições de alcoólise supercrítica (2009)

C. DA SILVA , I ALCKMIN , VIEITEZ, I. , IVAN JACHMANIAN , F. CORAZZA , J. VLADIMIR OLIVEIRA
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: 8º SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos – “Ciência de Alimentos no mundo globalizado: novos desafios, novas perspectivas”.
Ciudad: San Pablo, Campinas, Brasil
Año del evento: 2009
Anales/Proceedings: Anais do 8º SLACA (Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos)
Publicación arbitrada
Palabras clave: biodiesel, estabilidad
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Metodología Supercrítica
Medio de divulgación: CD-Rom
<http://www.slaca.com.br/slaca2009/acompanhamento.asp>

Métodos alternativos para la fabricación de Biodiesel (I): Catálisis enzimática (2008)

I. JACHMANIÁN , M. DOBROYÁN , B. IRIGARAY , J. VEIRA , VIEITEZ, I. , M. MOLTINI , N. SEGURA , M. A. GROMPONE
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: IV Encuentro Regional de Ingeniería Química
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2008
Anales/Proceedings: IV Encuentro Regional de Ingeniería Química - Expoquim 2008
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Tecnología Enzimática
Medio de divulgación: CD-Rom

Métodos alternativos para la fabricación de Biodiesel (II): Tecnología supercrítica (2008)

VIEITEZ, I. , G. BORGES , F. CORAZZA , J. V. DE OLIVEIRA , M. A. GROMPONE , I. JACHMANIÁN
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: IV Encuentro Regional de Ingeniería Química
Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2008
Anales/Proceedings: IV Encuentro Regional de Ingeniería Química - Expoquim 2008
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Tecnología Supercrítica
Medio de divulgación: CD-Rom

Alternativas industriales para la disminución de isómeros trans en los alimentos (2008)

B. IRIGARAY , N. URRUZOLA , VIEITEZ, I. , J. VEIRA , M. A. GROMPONE
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: IV Encuentro Regional de Ingeniería Química
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2008
Anales/Proceedings: IV Encuentro Regional de Ingeniería Química - Expoquim 2008
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Aspectos nutricionales, Isómeros trans
Medio de divulgación: CD-Rom

Contenido de isómeros trans en alfajores, galletitas y coberturas de helados que se comercializan en Uruguay (2008)

VIEITEZ, I. , B. IRIGARAY , J. VEIRA , N. URRUZOLA , M. A. GROMPONE
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: XVI Jornadas de Jóvenes Investigadores (AUGM)
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2008
Anales/Proceedings: XVI Jornadas de Jóvenes Investigadores (AUGM) Investigación e innovación para la inclusión social
Página inicial: 346
Página final: 346
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Aspectos nutricionales, Isómeros trans
Medio de divulgación: CD-Rom

Síntesis de biodiesel en etanol supercrítico: efecto de la temperatura y contenido de agua (2008)

VIEITEZ, I. , C. DA SILVA , I. ALCKMIN , G. BORGES , F. CORAZZA , J. VLADIMIR OLIVEIRA , M. GROMPONE , IVAN JACHMANIAN
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: I Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos
Ciudad: Córdoba - Argentina
Año del evento: 2008
Palabras clave: biodiesel, alcohol supercrítico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel
Medio de divulgación: CD-Rom

Efeito da adição de água na produção contínua e não catalítica de biodiesel de soja (2008)

C. DA SILVA , VIEITEZ, I. , M. CORAZZA , J. VLADIMIR OLIVEIRA , CARDOZO FILHO L.
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: XVII Congresso Brasileiro de Engenharia Química
Ciudad: Recife - PE - Brasil

Año del evento: 2008
Anales/Proceedings: Anais do XVII Congresso Brasileiro de Engenharia Química
Palabras clave: Biodiesel, etanol supercrítico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Metodología Supercrítica
Medio de divulgación: CD-Rom

Produção contínua de ésteres de ácidos graxos por transesterificação não-catalítica com adição de água ao meio reacional (2008)

I ALCKMIN , C. DA SILVA , VIEITEZ, I. , IVAN JACHMANIAN , F. CORAZZA , J. VLADIMIR OLIVEIRA
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: XIII EREAL (Encontro Regional de Engenharia de alimentos)
Ciudad: Erechim, Brasil
Año del evento: 2008
Anales/Proceedings: Anais do XIII EREAL
Palabras clave: Biodiesel, efecto del agua
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Metodología Supercrítica
Medio de divulgación: CD-Rom

Transesterificação contínua de óleo de soja refinado e degomado em metanol supercrítico (2008)

C. DA SILVA , VIEITEZ, I. , IVAN JACHMANIAN , I ALCKMIN , F. CORAZZA , J. VLADIMIR OLIVEIRA , CARDOZO FILHO L.
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: V Congresso Brasileiro de Plantas Oleaginosas, Oleos, Gorduras e Biodiesel
Ciudad: Lavras - MG - Brasil
Año del evento: 2008
Anales/Proceedings: Anais do V Congresso Brasileiro de Plantas Oleaginosas, Oleos, Gorduras e Biodiesel
Palabras clave: Biodiesel, proceso continuo
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Metodología Supercrítica
Medio de divulgación: CD-Rom

Alcoólise contínua e não catalítica de óleo de soja degomado em metanol supercrítico (2008)

C. DA SILVA , I ALCKMIN , VIEITEZ, I. , IVAN JACHMANIAN , F. CORAZZA , J. VLADIMIR OLIVEIRA , CARDOZO FILHO L.
Publicado
Resumen expandido
Evento: Regional
Descripción: XXI Congresso Brasileiro de Ciencia y Tecnologia de los Alimentos
Ciudad: Belo Horizonte, Brasil
Año del evento: 2008
Anales/Proceedings: Anais do XXI Congresso Brasileiro de Ciencia y Tecnologia de los Alimentos
Palabras clave: Biodiesel, aceite degomado
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Metodología Supercrítica
Medio de divulgación: CD-Rom

Effect of Substrate Composition in the Efficiency of a Continuous Lipase-Catalyzed Alcoholysis of Sunflower Oil (2007)

IVAN JACHMANIAN , M. DOBROYÁN , B. IRIGARAY , J. VEIRA , VIEITEZ, I. , M. MOLTINI , M. A. GROMPONE
Publicado
Resumen

Evento: Internacional
Descripción: International Congress on Biodiesel: The Science and the Technologies
Ciudad: Viena
Año del evento: 2007
Anales/Proceedings: International Congress on Biodiesel
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel Tecnología Enzimática
Medio de divulgación: Papel

Efecto de la concentración de agua en la síntesis de biodiesel en etanol supercrítico (2007)

VIEITEZ, I. , C. DA SILVA , G. BORGES , F. CORAZZA , K. FIAMETTI , J. VLADIMIR OLIVEIRA , M. A. GROMPONE , I. JACHMANIÁN
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites
Ciudad: Florianópolis
Año del evento: 2007
Anales/Proceedings: XII Congresso Latino-americano de Oleos e Gorduras
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Tecnología Supercrítica
Medio de divulgación: CD-Rom

Estabilidad oxidativa de biodiesel de diferente origen: efecto de la naturaleza del alcohol (2007)

I. JACHMANIÁN , IRIGARAY , J. VEIRA , VIEITEZ, I. , M. DOBROYÁN , M. A. GROMPONE
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites
Ciudad: Florianópolis
Año del evento: 2007
Anales/Proceedings: XII Congresso Latino-americano de Oleos e Gorduras
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Estabilidad Oxidativa
Medio de divulgación: CD-Rom

Contenido de isómeros Trans en las coberturas de chocolate de alfajores que se comercializan en Uruguay (2007)

B. IRIGARAY , VIEITEZ, I. , J. VEIRA , M. DOBROYÁN , M. A. GROMPONE
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites
Ciudad: Florianópolis
Año del evento: 2007
Anales/Proceedings: XII Congresso Latino-americano de Oleos e Gorduras
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Aspectos nutricionales, Isómeros trans en alimentos
Medio de divulgación: CD-Rom

Comportamiento térmico de algunas ceras naturales y de otros productos relacionados (2007)

IRIGARAY , VIEITEZ, I. , J. VEIRA , M. DOBROYÁN , M. A. GROMPONE
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites

Ciudad: Florianópolis
Año del evento: 2007
Anales/Proceedings: XII Congresso Latino-americano de Oleos e Gorduras
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Comportamiento térmico de materiales
Medio de divulgación: CD-Rom

Efeito da concentração de água na síntese de biodiesel em etanol supercrítico (2007)

I ALCKMIN, VIEITEZ, I., C. DA SILVA, G. BORGES, F. CORAZZA, M. CORAZZA, J. VLADIMIR OLIVEIRA, M. GROMPONE, IVAN JACHMANIAN
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: XII EREAL (Encontro Regional de Engenharia de alimentos)
Ciudad: Erechim, Brasil
Año del evento: 2007
Anales/Proceedings: Anais do XII EREAL
Palabras clave: Biodiesel, efecto del agua
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Biodiesel, Metodología Supercrítica
Medio de divulgación: CD-Rom

Diseño de un Proceso Continuo para la Obtención de Biodiesel a partir de Sebo Vacuno (2005)

IVAN JACHMANIAN, VIEITEZ, I., B. RIGBY, M. GROMPONE
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: XI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2005
Anales/Proceedings: Resúmenes de presentaciones orales y pósters
Página inicial: 314
Página final: 317
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Biodiesel
Medio de divulgación: Papel

Influencia de Metales de Transición Divalentes en la Reacción de Maillard (2001)

C. ABIRACHED, L. MARQUE, VIEITEZ, I., T. LOPEZ, V. GILARDI, L. PANIZZOLO
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: Sextas Jornadas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2001
Anales/Proceedings: Sextas Jornadas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Libro de Resúmenes
Página inicial: 4
Página final: 4
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Medio de divulgación: Papel

TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS

Usos potenciales de las Hojas de Olivo (2023)

Desperdicio cero v: 6, 14, 15
Revista
Gámbaro, A., VIEITEZ, I.

Medio de divulgación: Internet

Aprovechamiento de okara, subproducto obtenido de la elaboración del tofu (2023)

Desperdicio cero 7, 8

Revista

Kniazev, M., VIEITEZ, I., Gámbaro, A

Áreas de conocimiento:

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

Valorización del Alperujo: promoviendo la economía circular (2022)

Indufarma v: 21, 28, 30

Revista

DAUBER, C., VIEITEZ, I.

ISSN/ISBN:1688-6763

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<https://indufarma.com.uy/indufarma-setiembre-2022/>

Olive mill waste valorisation for a sustainable production and the promotion of the circular economy (2021)

OFFICIAL JOURNAL OF THE INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL v: 128, 45, 47

Revista

Gomez-Guerrero, B., Rodriguez, D., Robaina, M., DAUBER, C., VIEITEZ, I.

ISSN/ISBN:0255-996X

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

[https://www.internationaloliveoil.org/publications/?](https://www.internationaloliveoil.org/publications/?fbclid=IwAR0euWhKP5uFdBmRHgTzabQWQZnSbqtvbNqoQVG)

[fbclid=IwAR0euWhKP5uFdBmRHgTzabQWQZnSbqtvbNqoQVG](https://www.internationaloliveoil.org/publications/?fbclid=IwAR0euWhKP5uFdBmRHgTzabQWQZnSbqtvbNqoQVG)

Uruguayan cheeses rich in conjugated Linoleic Acid (CLA) (2016)

International News on Fats, Oils and related Materials (INFORM) v: 27, 36, 37

Revista

KLEINER, L., VIEITEZ, I.

ISSN/ISBN:1528-9303

Palabras clave: Cheeses, CLA

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 01/09/2016

Entrevista realizada para la elaboración del trabajo: Uruguayan cheeses rich in conjugated Linoleic Acid (CLA)

A longer shelf life, naturally? (2015)

International News on Fats, Oils and related Materials (INFORM) v: 26, 406, 411

Revista

CASSIDAY, L., VIEITEZ, I.

ISSN/ISBN:1528-9303

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Entrevista realizada para la elaboración del trabajo: A longer shelf life, naturally?

Antioxidantes y ácidos grasos poliinsaturados: Un enfoque natural (2013)

Aceites & Grasas v: 4, 570, 574

Revista

KLEINER, L., VIEITEZ, I.

ISSN/ISBN:0328-381x

Palabras clave: Antioxidantes

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Entrevista realizada para la elaboración del trabajo: Antioxidantes y ácidos grasos poliinsaturados: Un enfoque natural.

Producción técnica

PRODUCTOS

Planta piloto para la producción en continuo de biodiesel (diseño de planta). (2005)

Piloto, Otra

IVAN JACHMANIAN, M. GROMPONE, VIEITEZ, I.

Puesta en marcha a escala piloto del proceso de elaboración de biodiesel en una modalidad continua

País: Uruguay

Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: UDELAR, Facultad de Química, Polo Tecnológico de Pando

Áreas de conocimiento:

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

TRABAJOS TÉCNICOS

Alveograma, contenido de gluten, humedad, cenizas (2022)

Asesoramiento

VIEITEZ, I., Baez, J., Kniazev, M., Medrano, A., Gambaro, A.

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes

Extracción supercrítica de cafeína y determinación del contenido de cafeína residual en granos de café verde (2022)

Asesoramiento

VIEITEZ, I., DAUBER, C., García, C.

País: Uruguay

Idioma: Español

Extracción con anhídrido carbónico supercrítico de matrices sólidas. Cuantificación de quercitina por HPLC y de inulina. (2018)

Asesoramiento

Dauber, C., VIEITEZ, I.

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 3

Duración: 5 meses

Palabras clave: Extracción supercrítica inulina quercitina

Áreas de conocimiento:

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

Identificación y caracterización de residuos sólidos provenientes de muestras de biodiesel. (2016)

Asesoramiento

VIEITEZ, I., N. CALLEJAS, MACEIRAS, L., VOLONTERIO, E., IVAN JACHMANIAN

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 5
Duración: 1 mes
Institución financiadora: ALCOHOLES DEL URUGUAY S.A.
Palabras clave: Biodiesel
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel

Determinación de omega 3 en 4 muestras de huevo identificadas como Lote 1, Lote 2, Lote 3 y Lote 4; y determinación de colesterol solo en Lote 4 (2015)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , N. CALLEJAS , MARTINEZ, N. , IRIGARAY

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 4
Duración: 1 mes
Institución financiadora: GABILCOR S.A.
Palabras clave: Omega 3
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Determinación de CLA, perfil de ácidos grasos, grasas totales, saturadas, poliinsaturadas, monoinsaturadas y trans en una muestra de frankfruters (2014)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , N. CALLEJAS

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 2
Duración: 1 mes
Institución financiadora: Frigorífico CENTENARIO
Palabras clave: Acidos grasos, CLA
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Determinación del perfil lipídico en dos muestras de aceite de patas (2014)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , N. CALLEJAS

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 3
Duración: 1 mes
Institución financiadora: QUIMICA ORIENTAL S.A
Palabras clave: Aceites
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceites

Entrenamiento teórico-práctico de 3 horas en el método RANCIMAT (2013)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , N. SEGURA

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 15
Duración: 1 mes
Institución financiadora: L y G S.A.
Palabras clave: RANCIMAT
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Determinación de perfil de ácidos grasos en dos muestras de cápsulas: a) Omega 3 al 30%, y b) Omega 3 al 50%. (2013)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IRIGARAY

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 3
Duración: 1 mes
Institución financiadora: Laboratorios SERVIMEDIC – Dpto de Desarrollo
Palabras clave: Omega 3
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Determinación de Índice de acidez, Índice de peróxidos, Contenido de mono-, di-, y triglicéridos, insaponificables, humedad y volátiles en una muestra de oleina vegetal.ol (2012)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IVAN JACHMANIAM , MARTINEZ, N. , N. CALLEJAS

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo, Uruguay
Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: Supercritical Biodiesel Uruguay SA (SBU SA)
Palabras clave: Oleina vegetal
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Medio de divulgación: Papel

Determinación de perfil de metilesteres (C14:0 – C24:1), ácido linolénico, ácido palmítico y contenido de ésteres en 2 muestras: una destilada (C3-OCC-18-22-Rec-3) y otra sin destilar (C8-OCC-40). (2012)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , N. CALLEJAS , I. JACHMANIÁN

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo, Uruguay
Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: Supercritical Biodiesel Uruguay SA (SBU SA)
Palabras clave: Biodiesel
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Biodiesel

Medio de divulgación: Papel

Estabilidad oxidativa de muestra de metiléster (Codigo REC1). Emplear las siguientes cantidades de tres diferentes antioxidante: a) 0 ppm, b) 500 ppm y c) 1000 ppm (2012)

Asesoramiento

VIEITEZ, I. , IRIGARAY , IVAN JACHMANIAM

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: Supercritical Biodiesel Uruguay SA (SBU SA)

Palabras clave: Estabilidad Oxidativa, Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

Biodiesel

Medio de divulgación: Papel

Determinación de perfil de ácidos grasos, Índice de peróxidos, Índice de yodo de dos muestras de aceite de Chia (Salvia hispánica) y una de control. (2012)

Asesoramiento

VIEITEZ, I. , N. CALLEJAS

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: VERACRUZ LTDA.

Palabras clave: Análisis de Alimentos

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Determinación de contenido graso y perfil de ácidos grasos (incluyendo omega-3) en leche ultrapasteurizada descremada con adición de omega 3. (2012)

Asesoramiento

VIEITEZ, I.

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: CONAPROLE – División I+D

Palabras clave: Análisis de Alimentos

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Dosificación de ácidos grasos en estearato de magnesio según USP 31 por GC-FID (2011)

Asesoramiento

VIEITEZ, I. , B. IRIGARAY , M. GROMPONE

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes

Institución financiadora: Laboratorios GAUTIER S.A. – Dpto de Calidad

Palabras clave: Análisis de Alimentos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel

Determinación de grasas trans en alimentos. (2011)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , N. CALLEJAS , M. SAIBENE , IRIGARAY , M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo (Uruguay)
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: Itacare (Pagnifique)
Palabras clave: Grasas saturadas y trans
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel

Determinación de ácidos grasos libres e insaponificables en tres muestras de sebo (2011)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , N. URRUZOLA , M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo, Uruguay
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: ANCAP
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel

Determinación de colesterol en dos muestras de ración para ratones: dieta normal y dieta hipercolesterolemica (2011)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , B. IRIGARAY , N. URRUZOLA , M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo, Uruguay
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: Facultad de Medicina - Bioquímica
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel

Perfil de ácidos grasos y materia grasa total en muestras de leche (2010)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IRIGARAY , M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: CONAPROLE
Palabras clave: Análisis de Alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel

Determinación del perfil lipídico en cápsulas de gelatina blanda de pesacado (2010)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IRIGARAY , M. GROMPONE
Contenido de omega 3
País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: Laboratorio ICU VITA / NATURAL LIFE S.A. / LUKENOR S.A.
Palabras clave: Omega 3
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Contenido de grasas saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas y colesterol en quesos (2010)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IRIGARAY , M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: BONPROLE
Palabras clave: Análisis de grasas en Alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Determinación de grasas trans en alimentos (2010)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IRIGARAY , M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: BROCOS S.A. / COOPERATIVA LACTEA LAS CABRITAS
Palabras clave: Acidos grasos Trans
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Determinar el contenido de glicéridos parciales, glicerol libre y glicerol total en biodiesel según norma UNIT 1133 (2009)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , M. GROMPONE
Verificación del cumplimiento de la normativa vigente para Biodiesel durante el proceso de elaboración de ALUR
País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 6 meses
Institución financiadora: ALUR - Alcoholes del Uruguay S.A.
Palabras clave: Biodiesel
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel

Determinar el Contenido de éster de biodiesel según norma UNIT 1132. (2009)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , M. GROMPONE
Cumplimiento de norma UNIT 1100:2005
País: Uruguay

Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 6 meses
Institución financiadora: ALUR / BIESEL S.A. / AFRATUR S.A. / URUPEMA S.A./ FAROLUR S.A.
Palabras clave: Biodiesel
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel

Determinación del contenido de fitosteroles en muestras de yogur con agregado de fitosteroles. (2009)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IRIGARAY
Determinar el contenido final de fitosteroles en el producto
País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 4 meses
Institución financiadora: CONAPROLE
Palabras clave: Fitosteroles
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Determinación de los puntos de fusión de muestras de grasa vacuna por capilar cerrado (2009)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IRIGARAY , M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: Molino Americano S.A. / ADVANTA
Palabras clave: Puntos de Fusión
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Dosificación de grasas totales, saturadas, poliinsaturadas y trans en alimentos (2009)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IRIGARAY , M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: BIMBO S.A. / SOLDADO HNOS. S.A. / Leonardo Cruz
Palabras clave: Análisis de Alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Determinación de acidez, peróxidos y en muestras de aceite de oliva. (2009)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , N. URRUZOLA , M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 2 meses
Institución financiadora: AGROLAND S.A. / SOMACOR S.A.
Palabras clave: Análisis de comunes en grasas en Alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Análisis de colesterol y humedad en muestra de manteca (2009)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: DUEY S.A.
Palabras clave: Colesterol
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Determinación del perfil lipídico en leche Omega 3. (2009)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IRIGARAY , M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 2 meses
Institución financiadora: ECOLAT Uruguay S.A.
Palabras clave: Omega 3
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Dosificación de ácidos grasos en estearato de magnesio según USP 31 por GC-FID (2009)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IRIGARAY , M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: Laboratorios GAUTIER S.A.
Palabras clave: Análisis de Alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Determinación de la estabilidad de grasa en dulce de leche por método Rancimat o su equivalente (2009)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IRIGARAY , M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: LOS NIETITOS
Palabras clave: Análisis de Alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Determinación del perfil de ácidos grasos poliinsaturados en Omega 3 cápsulas. (2009)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Duración: 6 meses

Institución financiadora: Laboratorios SERVIMEDIC / SEA KRILL Ltda. / ROEMMERS

Palabras clave: Omega 3

Areas de conocimiento:

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

Determinación de omega 3 y omega 6 en producto cárnico (2008)

Asesoramiento

VIEITEZ, I. , IRIGARAY , M. GROMPONE

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Duración: 3 meses

Institución financiadora: CATIVELLI Hnos. S.A.

Palabras clave: Omega 3 / Omega 6

Areas de conocimiento:

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

Enranciamiento acelerado de materias grasas según método OSI (2008)

Asesoramiento

VIEITEZ, I. , IRIGARAY , M. GROMPONE

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes

Institución financiadora: COUSA / EL MAESTRO CUBANO

Palabras clave: Ensayos enranciamiento acelerado

Areas de conocimiento:

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

Perfil lipídico (incluyendo ácidos grasos trans) de muestra piloto del producto: Adderezo con leche Hellmann´s Deleite (2008)

Asesoramiento

VIEITEZ, I. , IRIGARAY , M. A. GROMPONE

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes

Institución financiadora: UNILEVER DEL URUGUAY S.A.

Palabras clave: Perfil lipídico

Areas de conocimiento:

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

Análisis de muestras de winterizado de aceite de salvado de arroz (aceite y ceras). (2007)

Asesoramiento

VIEITEZ, I. , IRIGARAY , IVAN JACHMANIAM

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: Arrozur S.A.

Palabras clave: Análisis de Alimentos

Areas de conocimiento:

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

Determinación de la estabilidad oxidativa en muestras de leche en polvo: Leche entera en polvo sin tocoferol y con tocoferol (2007)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IRIGARAY, MARIA A GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 5 meses
Institución financiadora: CONAPROLE
Palabras clave: Estabilidad oxidativa
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Determinación de Omega 3 y Colesterol en muestras de huevo (2007)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IRIGARAY, M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: Granjas FRACHIA
Palabras clave: Análisis de Alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Determinación del perfil lipídico (detallar omega 9, grasas trans) y determinación del contenido de colesterol en galletas de salvado (2007)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IRIGARAY, M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: VAN DAM S.A.
Palabras clave: Análisis de Alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Estabilidad a la oxidación de Biodiesel aditivado con concentraciones diferentes de antioxidantes según norma UNIT 1135. (2006)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IVAN JACHMANIAN
Determinación de la estabilidad a la oxidación según norma UNIT 1135.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: ECODIESEL S.A.
Palabras clave: Biodiesel
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel

Estudio de las ceras del salvado de arroz. (2006)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IRIGARAY, M. GROMPONE , IVAN JACHMANIAM

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 2 meses
Institución financiadora: Arrozur S.A.
Palabras clave: Ceras
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Vida útil de tejido adiposo de ñandú y del aceite extraído de él. (2006)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IRIGARAY, M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: Química Silex Ltda.
Palabras clave: Vida útil
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Determinación de lípidos totales, perfil de ácidos grasos (incluyendo trans) en chocolate "Batón". (2006)

Asesoramiento
VIEITEZ, I. , IRIGARAY, M. GROMPONE

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: Sebamar SRL
Palabras clave: Análisis de Alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

OTRAS PRODUCCIONES

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIAL 2020) (2020)

VIEITEZ, I.
Congreso
Sub Tipo: Otra
Lugar: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet

Actualización de normativa nacional e internacional (2019)

Abirached, C , VIEITEZ, I. , Saavedra, E. , Rodriguez, A , Medrano, A. , Cattivelli, A. , Almanza, N.
Otro
Sub Tipo: Otra
Lugar: Uruguay ,Agrupación Universitaria del Uruguay (AUDU) Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
Web: <http://aialu.org.uy/cursos/>
Duración: 1 semanas
Institución Promotora/Financiadora: AIALU
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Información adicional: Registro de productos Resolución No 4054/18 y rotulado OGM Resolución No 722/18. Plataforma web de ingreso de los formularios. Rotulado frontal, Decreto N°272/018: modificaciones en el formulario de la plataforma web de la IM y justificación por parte de las empresas de la necesidad o no de realizar el etiquetado frontal. Normas internacionales de inocuidad alimentaria: GFSI (Global Food Safety Initiative- Iniciativa Global para la inocuidad alimentaria). BRC, FSSC 22000, IFS, SQF, Global Gap: normas armonizadas, orígenes, similitudes y diferencias. Conceptos más recientes relativos al cuidado de la inocuidad alimentaria: Food Defense y Prevención del Fraude Alimentario.

Actualización en servicios industriales (2018)

VIEITEZ, I. , Cattivelli, A. , Medrano, A. , Abirached, C. , Saavedra, E. , Azeni, K. , Rodriguez, A.
Otro
Sub Tipo: Otra
Lugar: Uruguay ,Asociación de Ingenieros Químicos del Uruguay Montevideo
Idioma: Español
Web: <http://aialu.org.uy/cursos/>
Duración: 3 semanas
Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

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

CATTIVELLI, A. , C. ABIRACHED , A. MEDRANO , A. RODRIGUEZ , AZENI, K. , E. SAAVEDRA , VIEITEZ, I.
Otro
Sub Tipo: Otra
Lugar: Uruguay ,Sede de AIQU (Gaboto 1083) Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
Web: <http://www.aialu.org.uy/site/index.php?cursos>
Duración: 1 semanas
Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)
Palabras clave: Normativa, regulación e inocuidad alimentaria
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Información adicional: Normativa, regulación e inocuidad alimentaria: de la teoría a la práctica aspectos nacionales e internacionales, dictadas por la Lic. Nut. Nora Villalba (Ministerio de Salud), Ing. Alim. Carolina Paroli (SRA – IM), Dra. Patricia Correa Luna (Inspección y Tecnología de alimentos- SRA. IM), Ing. Quím. Pedro Friedrich (LATU) e Ing. Alim. Maral Tavokjian. Realizadas en la Sede de la Asociación de Ingenieros Químicos del Uruguay, del 7 al 8 de junio de 2017.

Costos para la toma de decisiones en la industria de procesos (2017)

VIEITEZ, I. , Cattivelli, A. , Abirached, C. , Medrano, A. , Saavedra, E. , Azeni, K.
Otro
Sub Tipo: Otra
Lugar: Uruguay ,Asociación de Ingenieros Químicos del Uruguay Montevideo
Idioma: Español
Web: <http://aialu.org.uy/cursos/>
Duración: 1 semanas
Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL 2016) (2016)

VIEITEZ, I. , A. MEDRANO , C. ABIRACHED , A. RODRIGUEZ , CATTIVELLI, A. , E. SAAVEDRA , AZENI, K.
Congreso
Sub Tipo: Otra
Lugar: Uruguay ,Hotel Jean Clevers de Punta del Este Punta del Este, Uruguay
Idioma: Español
Web: <http://www.ciaal.org.uy/congreso2016/index.html>
Duración: 1 semanas
Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)
Palabras clave: Ingeniería de Alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

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

VIEITEZ, I. , A. MEDRANO , C. ABIRACHED , A. RODRIGUEZ , CATTIVELLI, A., AZENI, K., E. SAAVEDRA

Otro

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay ,Sede de ISALUD Montevideo, Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: <http://www.aialu.org.uy/site/index.php?cursos>

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

Palabras clave: Registro productos, habilitación empresas

Areas de conocimiento:

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

Alimentos y Salud. Un mercado de futuro (2015)

VIEITEZ, I. , A. MEDRANO , C. ABIRACHED , A. RODRIGUEZ , CATTIVELLI, A., E. SAAVEDRA , AZENI, K.

Otro

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay ,Sala de Conferencia del Cristal Palace Hotel Montevideo, Uruguay.

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: www.aialu.org.uy

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

Palabras clave: Alimentos y Salud

Areas de conocimiento:

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

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

VIEITEZ, I. , MEDRANO, A. , C. ABIRACHED , A. RODRIGUEZ , CATTIVELLI, A., E. SAAVEDRA , AZENI, K.

Otro

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay ,LATU Montevideo

Idioma: Español

Web: www.aialu.org.uy

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

Palabras clave: Harina, panificación

Areas de conocimiento:

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

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

VIEITEZ, I. , A. MEDRANO , C. ABIRACHED , A. RODRIGUEZ , A. PAVLISKO

Otro

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay ,Sede AIQU Montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: <http://www.aialu.org.uy/site/index.php?id=40,102,0,0,1,0>

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: AIALU-AIQU

Palabras clave: Efluentes industriales

Areas de conocimiento:

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

Curso de relaciones laborales (2014)

VIEITEZ, I. , MEDRANO, A. , C. ABIRACHED , A. RODRIGUEZ , A. PAVLISKO , M. BRUSA

Otro

Sub Tipo: Otra
Lugar: Uruguay ,Sede AIQU Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
Web: www.aialu.org.uy
Duración: 1 semanas
Institución Promotora/Financiadora: AIALU
Palabras clave: Relaciones laborales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Jornadas de Actualización sobre registros de productos y habilitación de empresas Alimentarias (2014)

VIEITEZ, I. , MEDRANO, A. , C. ABIRACHED , A. RODRIGUEZ , A. PAVLISKO , M. BRUSA
Otro

Sub Tipo: Otra
Lugar: Uruguay ,Sede AIQU Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
Web: www.aialu.org.uy
Duración: 1 semanas
Institución Promotora/Financiadora: AIALU
Palabras clave: Registro productos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Curso: Analisis de Alimentos avanzado (2013)

A. MEDRANO , VIEITEZ, I. , C. ABIRACHED , A. RODRIGUEZ , M. BRUSA , A. PAVLISKO , C. MENDEZ

Otro
Sub Tipo: Otra
Lugar: Uruguay ,Salón Piriz Mc.Col,I Facultad de Química Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
Web: www.aialu.org.uy
Duración: 1 semanas
Institución Promotora/Financiadora: ASOCIACIÓN DE INGENIEROS ALIMENTARIOS DEL URUGUAY (AIALU)
Palabras clave: Analisis de Alimentos avanzado
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Información adicional: Curso Analisis de Alimentos avanzado. Sera dictado por los profesores Alejandro Cifuentes y Elena Ibañez del Instituto de Ciencia en alimentacion. CSIC . Madrid . España.
Programa: Tecnicas de preparacion de muestra Cromatografía de gases (GC) Cromatografía de líquidos (LC) Espectrometría de masas (MS) GC-MS Fundamentos de electroforesis capilar Electroforesis capilar-espectrometría de masas: Principios y aplicaciones Técnias bioquímicas para el análisis de alimentos Foodomica fundamentos

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

VIEITEZ, I. , C. ABIRACHED , A. MEDRANO , A. RODRIGUEZ , M. BRUSA , C. MENDEZ , A. PAVLISKO

Otro
Sub Tipo: Otra
Lugar: Uruguay ,Salón Piriz Mc.Col,I Facultad de Química Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
Web: <http://www.aialu.org.uy/site/index.php>
Duración: 1 semanas
Institución Promotora/Financiadora: ASOCIACIÓN DE INGENIEROS ALIMENTARIOS DEL URUGUAY (AIALU)
Palabras clave: Aceite de Oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de Oliva
Información adicional: Curso dictado por Dra. María A. Grompone (Uruguay) y Dra. María Victoria Ruiz Méndez (España). Programa: Introducción: Composición del aceite de oliva virgen (ácidos

grasos, antioxidantes, esteroides, tocoferoles) Comparación del aceite de oliva virgen con el aceite de girasol de alto oleico. Maduración de las aceitunas y procesamiento para la obtención del aceite de oliva virgen. Situación en Uruguay. Refinación del aceite de oliva no virgen. Extracción y refinación del aceite de orujo. Caracterización química-analítica del aceite de oliva. Control de fraudes en aceite de oliva. Alpeorujo: Características Tratamiento en la industria española Aprovechamiento de compuestos bioactivos en la industria del olivar: Aceite de orujo, alperujo, hoja.

Curso: Grasas y Aceites para Confecciones y Coberturas (2013)

VIEITEZ, I. , A. MEDRANO , C. ABIRACHED , BRUSA, J.M.

Otro

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay ,Crystal Palace Hotel (Av. 18 de Julio 1210) Montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: <http://www.aialu.org.uy/site/>

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: ASOCIACIÓN DE INGENIEROS ALIMENTARIOS DEL URUGUAY (AIALU)

Palabras clave: Chocolate CBE, CBR, CBS

Areas de conocimiento:

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

Información adicional: Docente: Dr. Guillermo E. Napolitano (Argentina). Investigador del Depto. de Ciencia y Nutrición en Product Technology Center de Nestlé en Marysville, OH, USA. Programa: 1. Lípidos: Breve Introducción 2. Principios fisicoquímicos aplicados a las confecciones 3. Métodos analíticos y modificación de grasas Procesamiento: Refinado, Fraccionamiento, Hidrogenación, Interesterificación Contenido de grasas sólidas. Composición de ácidos grasos, triglicéridos y otros lípidos. Análisis térmico, Difracción de rayos X, Métodos de modificación 4. Materias primas grasas: Manteca de cacao, Grasa láctea, Aceite de Palma, Grasas láuricas Grasas "Exóticas", Otros aceites 5. Grasas alternativas de la Manteca de Cacao Cocoa butter equivalent (CBE), Cocoa butter replacer (CBR), Cocoa butter substitute (CBS) 6. Interacciones entre distintos tipos de grasas Migración y 'Bloom' 7. Almacenamiento y estabilidad de grasas Oxidación, Hidrólisis y contaminación 8. Aspectos Nutritivos Grasas con alto contenido de ácidos saturados e insaturados trans Grasas con bajo contenido calórico

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

VIEITEZ, I. , A. MEDRANO , C. ABIRACHED , M. BRUSA , A. RODRIGUEZ , P. DI MAGGIO , E. SAAVEDRA

Congreso

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay ,Centro de Convenciones de La Torre de los Profesionales Montevideo – Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: <http://www.ciial.org.uy/es/Pages/Organizacion>

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

Palabras clave: Alimentos

Areas de conocimiento:

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

Información adicional: 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) "La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos" Centro de Convenciones de La Torre de los Profesionales Montevideo – Uruguay 4 al 5 de octubre de 2012.

Curso: Refrigeración y Atmósferas Modificadas (2011)

VIEITEZ, I. , A. MEDRANO , C. ABIRACHED , A. RODRIGUEZ , M. BRUSA , E. SAAVEDRA , P. DI MAGGIO

Otro

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay ,Salón Piriz Mc.Col,I Facultad de Química Montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: www.aialu.org.uy

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: ASOCIACIÓN DE INGENIEROS ALIMENTARIOS DEL

URUGUAY (AIALU)

Palabras clave: Refrigeración de Alimentos

Áreas de conocimiento:

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

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

VIEITEZ, I. , C. ABIRACHED , A. MEDRANO , M. BRUSA , A. RODRIGUEZ , P. DI MAGGIO , E. SAAVEDRA

Otro

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: www.aialu.org.uy

Duración: 2 semanas

Institución Promotora/Financiadora: AIALU

Palabras clave: Tratamiento de efluentes y distribución de vapor

Áreas de conocimiento:

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

Curso de relaciones laborales (2011)

VIEITEZ, I. , A. MEDRANO , A. RODRIGUEZ , C. ABIRACHED , E. SAAVEDRA , P. DI MAGGIO , M. BRUSA

Otro

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay ,Salón Piriz Mc.Coll - Facultad de Química Montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: www.aialu.org.uy

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: AIALU

Palabras clave: Relaciones laborales

Áreas de conocimiento:

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

Curso: Tecnología de Frituras y Alimentos Fritos (2010)

VIEITEZ, I. , M. BRUSA , R. HARISPE , M. TAVOKJIAN , A. PAVLISKO , A. MEDRANO , C. ABIRACHED

Otro

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay ,Hotel Embajador Montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: www.aialu.org.uy

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: AIALU

Palabras clave: Tecnología de Fritura de Alimentos

Áreas de conocimiento:

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

Curso de Relaciones laborales (2010)

VIEITEZ, I. , A. MEDRANO , A. PAVLISKO , M. TAVOKJIAN , R. HARISPE , M. BRUSA , C. ABIRACHED

Otro

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay ,Facultad de Química Montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: www.aialu.org.uy

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: AIALU

Palabras clave: Relaciones laborales

Áreas de conocimiento:

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

Curso: Envases para la Industria Alimentaria (2009)

VIEITEZ, I. , M. BRUSA , R. HARISPE , A. MEDRANO , M. TAVOKJIAN , C. ABIRACHED , A. PAVLISKO

Otro

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay ,Agrupación Universitaria Montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Web: http://www.aialu.org.uy/site/index.php?cursos_eventos

Duración: 2 semanas

Institución Promotora/Financiadora: AIALU

Áreas de conocimiento:

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

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Comité de Evaluación y Seguimiento - Fondo Sectorial de Investigación Cannábica (2025)

Sector Gobierno/Público / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay

Cantidad: De 5 a 20

Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII) de Uruguay, ya que has sido propuesto por el Comité de Agenda del Fondo Sectorial de de Investigación Cannábica para formar parte del Comité de Evaluación y Seguimiento (CES) de dicho fondo en su primer convocatoria 2025. Este Fondo tiene como objetivo impulsar la investigación científica en cannabis mediante el financiamiento de proyectos que contribuyan al avance del conocimiento, al desarrollo productivo y a la generación de evidencia para la formulación de políticas públicas.

Comité de evaluación Programa de Equipamiento científico (2019)

Sector Gobierno/Público / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay

Cantidad: De 5 a 20

Comité de Evaluación y Seguimiento (CES) del Programa de Equipamiento Científico (PEC). El Comité está integrado por Alejandro Buschiazzo, Susana Castro, Oscar Noboa, Francisco Pedocchi y Toto Sanguinetti. <https://www.anii.org.uy/apoyos/investigacion/131/actualizacion-o-mejora-de-grandes-equipos-cientificos/comite-de-evaluacion/>

Evaluador externo para Proyectos de Iniciación a la Investigación (2017)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Sectorial de Investigación Científica , Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Estimado/a Ignacio Vietez: Desde la Comisión Sectorial de Investigación Científica se le ha asignado, con su consentimiento, el rol de Evaluador externo para el programa Programa Iniciación a la Investigación - 2017.

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

Programa iniciación a la investigación de CSIC (área básica) (2025)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Evaluación proyecto iniciación a la investigación

Croatian Science Foundation under the "Installation Research Projects" programme. (2025)

Croacia

Cantidad: Menos de 5

Dear Dr. Vieitez, We are pleased to inform you that we have received your review of the project proposal submitted to the Croatian Science Foundation in within the "Installation Research projects". Thank you for the time, expertise and effort you have invested in this review. Please find attached the peer review certificate as requested. Please note that if necessary, we might contact you regarding your review once all three reviews for this project proposal have been received. We hope to have a chance to cooperate again in the future. Best regards, Ivana Stani? Senior advisor

Articulación Academia - Sector Productivo (proyecto) - 2024 (2024)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Sistema de Evaluaciones Agencia Nacional de Investigación e Innovación.

Fondo Clemente Estable 2023 - Área Ciencias Médicas y de la Salud (2023)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

La Agencia Nacional de Investigación e Innovación de Uruguay (ANII), desea invitarte a participar en la evaluación de uno de sus programas, el Fondo Clemente Estable 2023 (FCE). El FCE tiene como objetivo dar apoyo a proyectos de investigación fundamental en todas las áreas del conocimiento.

COMAP: Evaluación del componente de innovación y desarrollo (2022 / 2022)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

La Comisión de Aplicación de la Ley de Inversiones (COMAP) está conformada por el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF), el Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM), el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS), el Ministerio de Turismo (MINTUR), el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP), y la Oficina de Planeamiento y Presupuesto (OPP). Asesora al Poder Ejecutivo a los efectos de otorgar beneficios tributarios a aquellos proyectos de inversión en bienes muebles destinados a la actividad de la empresa.

ARTICULACIÓN ACADEMIA - SECTOR PRODUCTIVO (2022)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Evaluación Técnica de Proyecto ARTICULACIÓN ACADEMIA - SECTOR PRODUCTIVO - Agencia Nacional de Investigación e Innovación de Uruguay.

Agencia Nacional de Promoción Científica y Técnica (ANPCyT) de la República Argentina (2019)

Argentina

Cantidad: Menos de 5

La Agencia Nacional de Promoción Científica y Técnica (ANPCyT) de la República Argentina adjudica anualmente fondos de investigación basándose en la pertinencia y calidad de los proyectos que le son sometidos. Dada las limitaciones de nuestro sistema de evaluación en ciencia y técnica, el mismo necesita de la colaboración de otros investigadores, fundamentalmente de países de habla hispana o portuguesa. Por los méritos de sus antecedentes esta Agencia considera de fundamental interés la posibilidad de su oficio como evaluador del proyecto PICT-2018-02460. Agradeciendo desde ya su valiosa colaboración, lo saluda cordialmente Dra. Selva Pereda Co-coordinadora del Área Tecnología Química Sistema de Evaluación de Proyectos Científicos y Tecnológicos.

Evaluador externo para Proyectos de Iniciación a la Investigación (2017)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Estimado/a Ignacio Vietez: Desde la Comisión Sectorial de Investigación Científica se le ha asignado, con su consentimiento, el rol de Evaluador externo para el programa Programa Iniciación a la Investigación - 2017.

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

COMITÉ EDITORIAL

Waste to Wealth: Extraction and Utilization of Bioactive Compounds from Food Waste and Marine Biomasses (2026)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Waste to Wealth: Extraction and Utilization of Bioactive Compounds from Food Waste and Marine Biomasses This special issue belongs to the section ?Food Security and Sustainability?.

Journal of the American Oil Chemists' Society (2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Associate Editor

Green Extraction Technologies for the Recovery of Bioactive Compounds from Food Waste and By-products (2024)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Green Processes Based on Compressed Fluids for the Extraction of Bioactive Compounds from Natural Sources and Agricultural By-Products (2022)

Tipo de publicación: Revista

Editorial: Frontiers in Nutrition

Cantidad: Menos de 5

<https://www.frontiersin.org/research-topics/41216/green-processes-based-on-compressed-fluids-for-the-extraction-of-bioactive-compounds-from-natural-so>

Inform Editorial Advisory Committee (2018)

Tipo de publicación: Revista

Editorial: AOCS

Cantidad: De 5 a 20

<http://www.informmagazine-digital.org/informmagazine/Store.action>

Journal of Agricultural Science (2017)

Tipo de publicación: Revista

Editorial: Canadian Center of Science and Education

Cantidad: De 5 a 20

Journal of Agricultural Science (JAS) is an international, double-blind peer-reviewed, open-access journal, published by the Canadian Center of Science and Education. It publishes original research, applied, and educational articles monthly in all areas of agricultural science.

REVISIONES

Food Chemistry Advances (2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

<https://www.sciencedirect.com/journal/food-chemistry-advances>

Food Chemistry: X (2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

<https://www.sciencedirect.com/journal/food-chemistry-x>

Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants (2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Agrociencia Uruguay (2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

<https://agrocienciauruguay.uy/index.php/agrociencia>

Innovative Food Science and Emerging Technologies (2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

<https://www.sciencedirect.com/journal/innovative-food-science-and-emerging-technologies>

Applied Food Research (2024)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

<https://www.sciencedirect.com/journal/applied-food-research>

Food Control (2024)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

<https://www.sciencedirect.com/journal/food-control>

Journal of Agriculture and Food Research (2024)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Journal of the Taiwan Institute of Chemical Engineers (2023)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Post-processing of a lavender flowers solvent extract using supercritical CO₂ fractionation

International Journal of Food Science and Technology (2023)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Annals of the Brazilian Academy of Sciences (2023)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Microchemical Journal (2023)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Journal of CO₂ Utilization (2023)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

<https://www.sciencedirect.com/journal/journal-of-co2-utilization>

Food Bioscience (2023)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

<https://www.sciencedirect.com/journal/food-bioscience>

Foods (2023)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

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

Molecules (2023)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

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

Revista Chilena de Nutrición (2023)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_serial&pid=0717-7518

Revista Mexicana de Ingeniería Química (2023)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

<http://www.rmiq.org/>

Future Foods (2023)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

<https://www.sciencedirect.com/journal/future-foods>

Acta Scientiarum. Technology (2023)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

<https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/ActaSciTechnol/index>

Sustainable Chemistry and Pharmacy (2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

REVISTA INGENIERÍA Y COMPETITIVIDAD (2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

La Facultad de Ingeniería de la Universidad del Valle, Santiago de Cali, Colombia, edita semestralmente la revista "Ingeniería y Competitividad", publicación que se encuentra indexada actualmente en el Publindex de Colciencias, en SciELO Colombia, en Latindex, en Chemical Abstracts, en INSPEC, en EBSCO, en PERIÓDICA y en REDALYC.

Cosmetics (2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

MDPI Cosmetics Editorial Office

Recent Progress in Nutrition (2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Special Issue: Bioactivity and bioavailability of functional foods Special Issue Link:

<https://www.lidsen.com/journals/rpn/rpn-special-issues/bioactivity-bioavailability-functional-foods>

Gels (2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

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

Food Science and Engineering (2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

<https://ojs.wiserpub.com/index.php/FSE/>

International Journal of Analytical Chemistry (2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

<https://www.hindawi.com/journals/ijac/>

Frontiers in Nutrition (2021)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Journal of Food Quality (2021)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

African Journal of Traditional, Complementary and Alternative Medicines (2020)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

The ?African Journal of Traditional, Complementary and Alternative Medicines (AJTCAM)? is a

peer-reviewed, multidisciplinary, international, scientific Open Access Journal that provides publication of articles on phytomedicines, ethnomedicines and veterinary ethnomedicines. The journal is published by a Non-Governmental Organization (NGO) known as 'African Traditional Herbal Medicine Supporters Initiative (ATHMSI)'. The Journal welcomes submission of manuscripts that meet the general criteria of significance and scientific excellence.

Biofuel Research Journal (2020)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

BRJ publishes high-quality original articles, review articles, case studies, book reviews, short communications, and hypotheses on the fundamentals, applications, processing, and management of biofuel research and technologies: Biodiesel, Bioalcohols (bioethanol, biobutanol, etc.), Biogas (biomethane & biohydrogen), Biomass valorization, Algal biofuels, Bioprocess (bioreactions, bioreactors, membrane-bioreactors, fermentation, etc.), Biorefineries, Applied microbiology, Combustion, Bioresource technologies associated with conversion or production of biofuel.

Mediterranean Journal of Chemistry (2020)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Mediterranean Journal of Chemistry is an International Journal for Communications, Papers and Reviews. All specialities of Chemistry are covered. Mediterranean Journal of Chemistry is a journal that provides up to date information in the field of chemistry. ISSN: 2028-3997

Journal of Food and Nutrition Research (2020)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Journal of Food and Nutrition Research (JFNR) publishes papers focusing on fundamental and applied research in chemistry, physics, microbiology, nutrition aspects, bioactivity, quality, safety, and technology of foods.

Environmental Science and Pollution Research (2020)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Reviews in Chemical Engineering (2019)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Reviews in Chemical Engineering

Annals of Animal Science (2019)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

INNOTEC (2019)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Tengo el agrado de volver a comunicarme con Ud. para solicitarle en esta oportunidad la revisión de un artículo para la próxima edición de la revista INNOTEC, editada por el LATU, que contendrá una sección especial de trabajos basados en investigaciones presentadas en el simposio INNOVA 2019.

Latin American Applied Research (2019)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

In light of your expertise, we have taken the liberty of registering your name in the reviewer database for Latin American Applied Research - An international journal. This does not entail any form of commitment on your part, but simply enables us to approach you with a submission to possibly review. On being invited to review, you will have an opportunity to see the title and abstract of the paper in question, and you'll always be in a position to accept or decline the invitation. You can also ask at any point to have your name removed from this reviewer list.

Current Organic Chemistry (2019)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Dear Dr. Ignacio Vieitez, You have now been registered as a user with "Current Organic Chemistry". We have included your username and password in this email, which are needed for all work with this journal through its website. Login URL: bentham.manuscriptpoint.com

Preparative Biochemistry & Biotechnology (2019)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Preparative Biochemistry & Biotechnology - Invitation to Review Manuscript

Journal of the American Oil Chemists' Society (2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Journal of the American Oil Chemists' Society Edited By: James A. Kenar Online ISSN: 1558-9331 Impact Factor 1.421

Waste and Biomass Valorization (2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Waste and Biomass Valorization 2016 Impact Factor 1.337 Editor-in-Chief: Ange Nzihou ISSN: 1877-2641 (print version) ISSN: 1877-265X (electronic version)

Ciência Rural (2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Ciência Rural is a bimonthly journal edited by the Centro de Ciências Rurais (CCR) with additional financial support from the Graduate Programs of the Centro de Ciências Rurais and Office of the Graduate School - Universidade Federal de Santa Maria. Financial support has also been granted by Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul (FAPERGS). Since 2003 last issue of the year 33 (6) 2003 Ciência Rural has also been granted by CNPq.

European Journal of Lipid Science and Technology (2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

The scope is not restricted to these areas. Submissions on topics at the interface of basic research and applications are strongly encouraged. The journal is the official organ the European Federation for the Science and Technology of Lipids (Euro Fed Lipid). ISSN: 1438-7697 (print). 1438-9312 (online).

Open Veterinary Journal (2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Open Veterinary Journal is an Open Access online and printed journal, that publishes Original Articles, Review Articles, Short Communications and Case Reports in all areas of Veterinary Medicine and its related subjects. ISSN 2218-6050 (Online), ISSN 2226-4485 (Print).

Journal of Analytical Methods in Chemistry (2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Journal of Analytical Methods in Chemistry is a peer-reviewed, Open Access journal that publishes original research articles as well as review articles reporting methods and instrumentation in chemical analysis, and their application to real-world problems. The most recent Impact Factor for Journal of Analytical Methods in Chemistry is 1.262 according to the 2017 Journal Citation Reports released by Clarivate Analytics in 2018. The journal's most recent CiteScore is 1.27 according to the CiteScore 2017 metrics released by Scopus.

Applied Biochemistry and Biotechnology (2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Applied Biochemistry and Biotechnology. ISSN: 0273-2289 (Print) 1559-0291 (Online). This journal is devoted to publishing the highest quality innovative papers in the fields of biochemistry and biotechnology.

Brazilian Journal of Food Technology (2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Publication of Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL On-line version ISSN 1981-6723

Industrial Crops and Products (2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

Industrial Crops and Products is an International Journal publishing academic and industrial research on industrial (defined as non-food/non-feed) crops and products. Papers concern both crop-oriented and bio-based materials from crops-oriented research, and should be of interest to an international audience, hypothesis driven, and where comparisons are made statistics performed. The following are examples of research that fit within the scope of the journal. Impact Factor: 3.849

Journal of Food Process Engineering (2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Impact factor:1.955 ISI Journal Citation Reports @ Ranking: 2017:65/137 (Engineering, Chemical)

ISI Journal Citation Reports @ Ranking: 2017:57/133 (Food Science & Technology) Online

ISSN:1745-4530

The Canadian Journal of Chemical Engineering (2017)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

The Canadian Journal of Chemical Engineering. Impact Factor: 1.356 Online ISSN: 1939-019X

FUEL (2017)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

<https://www.journals.elsevier.com/fuel/> Impact Factor: 3.611

Applied Energy (2017)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

<https://www.journals.elsevier.com/applied-energy/> Impact Factor: 5.746

Journal of the Brazilian Chemical Society (2017)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Online version ISSN 1678-4790 Printed version ISSN 0103-5053. Impact Factor: 1.198. JOURNAL OF THE BRAZILIAN CHEMICAL SOCIETY are abstracted or indexed in: Science Citation Index Science Citation Index Expanded (SciSearch) ISI Alerting Services Chemistry Citation Index Current Contents/Physical, Chemical and Earth Sciences Chemical Abstracts - CAPlus. SciELO

Food Technology and Biotechnology (2017)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Food Technology and Biotechnology (FTB) is a diamond open access, peer-reviewed international quarterly scientific journal that publishes papers covering a wide range of topics, including molecular biology, genetic engineering, biochemistry, microbiology, biochemical engineering and biotechnological processing, food science, analysis of food ingredients and final products, food processing and technology, oenology and waste treatment. The Journal is published by the Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia. It is an official journal of Croatian Society of Biotechnology and Slovenian Microbiological Society, financed by the Croatian Ministry of Science and Education, and supported by the Croatian Academy of Sciences and Arts. Impact Factor (2016): 0.891

Grasas y Aceites (ISSN-L 0017-3495/ ISSN-E 1988-4214) (2017)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Mas de 20

Grasas y Aceites is a peer-reviewed journal devoted to the publication of original articles

concerning the broad field of lipids, especially edible fats and oils from different origins, including non acyl lipids from microbial origin relevant to the food industry. It publishes full research articles, research notes, reviews as well as information on references, patents, and books. Impact Factor 2016 (2 years): 0.910 Impact Factor 2016 (5 years): 1.154

Journal of Food Composition and Analysis (2016)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Energy Conversion and Management (2016)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Impact Factor: 4.801

Environmental Progress & Sustainable Energy (2016)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

[http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1002/\(ISSN\)1944-7450](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1002/(ISSN)1944-7450) Edited By: Martin Abraham

Impact Factor: 1.631

SOJ Chromatographic Science (SOJCS) (2016)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

SOJ Chromatographic Science (SOJCS) is an international, open access, peer-reviewed, scientific journal that publishes articles on Chromatography. ISSN Online: 2471-3627

The Journal of Supercritical Fluids (2015)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

Ms. Ref. No.: SUPFLU-D-15-00504 The Journal of Supercritical Fluids.

Arabian Journal of Chemistry (Elsevier Editorial) (2015)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Elsevier Editorial System (EES) – the online submission and peer review tracking system for Arabian Journal of Chemistry.

Renewable Energy (2015)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

International Food Research Journal (ISSN 22317546) (2015)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

International Food Research Journal (ISSN 22317546) Tel: 603-89468361 // Fax: 603-89423552

Email: ifrj@upm.edu.my // Website: <http://www.ifrj.upm.edu.my>

BIOCYT Biología, Ciencia y Tecnología (2014)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

BIOCYT Biología, Ciencia y Tecnología UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES IZTACALA MÓDULO DE MANEJO DE RECURSOS NATURALES

Biocatalysis and Agricultural Biotechnology (2014)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Biocatalysis and Agricultural Biotechnology will be a quarterly online journal publishing quality articles especially in the science and technology of biocatalysis, bioprocesses, agricultural biotechnology, biomedical biotechnology, food and agriculture, genetic engineering, molecular biology, healthcare and pharmaceuticals, Biofuels, and, if appropriate, from other related areas of biotechnology. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology (BAB) is the official journal of the

International Society of Biocatalysis and Agricultural Biotechnology (ISBAB).

Journal of Agricultural Science (2014)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

ISSN: 1916-9752

Journal of Food Science and Engineering (2014 / 2016)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Dear Dr Ignacio Vieitez, This is Journal of Food Science and Engineering. Welcome you to become our reviewer.

Food Chemistry (2013)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Food Chemistry publishes original research papers dealing with the chemistry and biochemistry of foods and raw materials covering the entire food chain from 'farm to fork.' ISSN: 0308-8146

Energy & Fuels (2013)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Energy & Fuels publishes reports of research in the technical area defined by the intersection of the disciplines of chemistry and chemical engineering and the application domain of non-nuclear energy and fuels. This includes research directed at the formation of, exploration for, and production of fossil fuels and biomass; the properties and structure or molecular composition of both raw fuels and refined products; the chemistry involved in the processing and utilization of fuels; fuel cells and their applications; and the analytical and instrumental techniques used in investigations of the foregoing areas. Research on substances other than fuels whose goal is to elucidate some aspect of fuel chemistry is welcome, as are submissions dealing with photochemical fuel and energy production. Submissions dealing with nuclear energy or solely with process economics will not be published. Submissions focusing on combustion engine technology are discouraged. Both fundamental and applied research is welcome. Print Edition ISSN: 0887-0624 Web Edition ISSN: 1520-5029 2012 Impact Factor: 2.853 2012 Total Citations: 18,493

Brazilian Journal of Chemical Engineering (2012)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Brazilian Journal of Chemical Engineering - Publication of Brazilian Society of Chemical Engineering. Print version ISSN 0104-6632

CT&F - Ciencia, Tecnología y Futuro (2012)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

El Instituto Colombiano del Petróleo (ICP), centro de investigaciones de ECOPETROL S.A., publica la revista CT&F - Ciencia, Tecnología y Futuro, con el fin de promover y divulgar los adelantos técnico - científicos en las áreas de petróleo, gas y fuentes alternas de energía. Algunas de las bases de datos internacionales, donde es actualmente la revista indexada son: Petroleum Abstracts (USA) Latindex (México) Scopus - Q3 (USA) Redalyc (México) ISI Web of Knowledge (USA) Chemical Abstracts (EE.UU.) Engineering Village Ei Compendex (USA) GeoRef (Instituto Geológico de América), (EE.UU) Base de datos PASCAL (INIST-CNRS) - (France) Petróleo resúmenes (Universidad de Tulsa), (EE.UU) SciELO - Scientific Electronic Library Online (Brasil - Colombia) Publindex - Índice Bibliográfico Nacional Categoría A2 (COLCIENCIAS - Colombia)

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

2026 AOCS Annual Meeting & Expo (2026)

Comité programa congreso

Estados Unidos

Arbitrado

American Oil Chemists' Society

IX Congreso de Óleos e Gorduras | International Meeting on Fats and Oils (2026)

Revisiones
Brasil

Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras

III Jornadas Iberoamericanas sobre Economía Circular en Procesos Agroindustriales (2025)

Revisiones
Argentina

<https://jihcpa.fb.uner.edu.ar/>

2025 AOCS Annual Meeting & Expo (2025)

Comité programa congreso
Estados Unidos
Arbitrado

2024 AOCS Annual Meeting & Expo (2024)

Comité programa congreso
Canadá
Arbitrado

<https://annualmeeting.aocs.org/>

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Comité programa congreso
Uruguay
Arbitrado

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

**Congreso de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
ALACCTA 2024 (2024)**

Revisiones
Chile

<https://alaccta2024.cl/>

Segundo Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (CLAO2024) (2024)

Revisiones
Uruguay

2023 AOCS Annual Meeting & Expo (2023)

Comité programa congreso
Estados Unidos
Arbitrado

American Oil Chemists Society (AOCS)

VI Iberoamerican Conference on Supercritical Fluids (PROSCIBA 2023) (2023)

Revisiones
Argentina

II Simpósio Online Sulamericano de Tecnologia, Engenharia e Ciência de Alimentos (TECALI) (2023)

Revisiones
Brasil

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

Comité programa congreso
Uruguay
Arbitrado

El Departamento de Ciencias y Tecnología de Alimentos (CYTAL) de la Facultad de Química de la Universidad de la República (UdelaR) y la empresa COOLINARIO* le dan la bienvenida al Primer Congreso Latinoamericano de Sustentabilidad y Sostenibilidad de Alimentos (CLASS2023), que se llevará a cabo los días 15 al 16 de noviembre de 2023 en Montevideo, Uruguay.

2022 AOCS Annual Meeting & Expo (2022)

Comité programa congreso
Estados Unidos
Arbitrado

Chair of the sessions: ?How much do we current know about omega-3 fatty acids (omega-3s)?? for Health and Nutrition (H&N) section and ?Identification of Novel Antioxidants and their Efficacies? for Lipid Oxidation and Quality (LOQ) section.

V Congresso Óleos e Gorduras - International Meeting On Fats And Oils: Challenges in a Changing World (2022)

Revisiones
Brasil

SBOG

V Congresso Óleos e Gorduras - International Meeting On Fats And Oils: Challenges in a Changing World, que será promovido pela SBOG em Campinas, entre os dias 10 e 12.05.22.

I Simpósio Online Sulamericano de Tecnologia, Engenharia e Ciência de Alimento (2022)

Revisiones
Brasil

Avaliação trabalhos científicos TECALI 2022

Segundas Jornadas Iberoamericanas de Herramientas para la Implementación de Economías Circulares en procesos Agroindustriales (2022)

Revisiones
Argentina

Segundas Jornadas Iberoamericanas de Herramientas para la Implementación de Economías Circulares en procesos Agroindustriales

International Congress on Engineering and Food (ICEF14) (2022)

Revisiones
Francia

<https://www.icef14.com/en/committees/6>

Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2023) (2022)

Comité programa congreso
Uruguay
Arbitrado

2021 AOCS Annual Meeting & Expo (2021)

Comité programa congreso
Estados Unidos
Arbitrado

American Oil Chemists' Society

Lipid Oxidation in Interesterified Fats and Oils and New Oil Products Session Chairs: Ignacio Vieitez, Professor, UdelaR, Uruguay; Dilip K Nakhasi, Senior Director - Research, Development & Innovation, Stratas Foods, USA. General Health And Nutrition & Awards Session Session Chairs: Kacie Ho, Assistant Professor, University of Hawaii at Manoa, USA; Ignacio Vieitez, Professor, UdelaR, Uruguay

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

Revisiones
Uruguay

Innova es el Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos de Latitud, la fundación del LATU para la I+D+i. Es el evento de referencia en la temática de ciencia y tecnología de alimentos a nivel regional que se realiza de forma bienal desde 2004, cuenta con un destacado Comité Científico y ofrece conferencias, talleres, cursos y presentación de posters con temáticas de actualidad e impacto a nivel mundial. Cuenta con conferencistas de Argentina, Bélgica, Brasil, Chile, Costa Rica, Estados Unidos, Inglaterra, Irlanda, Italia y Uruguay. El evento facilita al público su acercamiento a los expertos más reconocidos en su campo, propiciando una semana de intercambio con colegas de distintos lugares del mundo.

Encuentro Nacional de Química (ENAQUI 7) (2021)

Comité programa congreso
Uruguay
Arbitrado

PEDECIBA

Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2020)

Comité programa congreso
Uruguay
Arbitrado

Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

La Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU), le da la bienvenida al Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos, que se llevará a cabo los días 18, 19 y 20 de noviembre de 2020 en el Hotel Esplendor de Montevideo, Uruguay. Con el lema: "Avances y desafíos de la Ingeniería de Alimentos: hacia una alimentación saludable, segura y sustentable?".

2020 AOCS Annual Meeting & Expo (2020)

Comité programa congreso
Canadá
Arbitrado

American Oil Chemists' Society (AOCS)

9º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) (2019)

Comité programa congreso
Uruguay
Arbitrado

<http://www.innova-uy.info/2017/es/cientifico.html>

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

Revisiones
Australia

<http://icef13.com/>

Iberoamerican Conference on Supercritical Fluids (PROSCIBA) (2019)

Revisiones
Brasil
Arbitrado

<https://www.prosciba.fea.unicamp.br/?q=node/4>

IV Congresso Óleos e Gorduras - International Meeting on Fats and Oils (SBOG) (2019)

Revisiones
Brasil

<https://congressooleosegorduras.com.br/organizacao>

2019 AOCS Annual Meeting & Expo (2019)

Comité programa congreso
Estados Unidos
Arbitrado

<https://annualmeeting.aocs.org/>

Congreso CyTAL-ALACCTA 2019 (2019)

Revisiones
Argentina

XVII Congreso CyTAL® 2019 y que además hemos sido honrados por la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA) al ser elegidos anfitriones del XXI Congreso ALACCTA 2019 en coincidencia con el 50 aniversario de la creación de nuestra asociación. El evento se llevará a cabo en la sede de la Universidad Católica Argentina en Puerto Madero, del 20 al 22 de noviembre de 2019.

2018 AOCS Annual Meeting & Expo (2018)

Comité programa congreso
Estados Unidos
Arbitrado

American Oil Chemists' Society (AOCS)
H&N 3: Lipids through the Lifespan Chairs: Adriana Gaitan, Louisiana State University, USA; and Ignacio Vieitez, UdelaR, Uruguay. H&N-P: Health and Nutrition Poster Session Chairs: Ignacio Vieitez, UdelaR, Uruguay; Varun Koneru, Young Living, USA.

IV Congresso Internacional de Gestão, Tecnologia e Inovação (IV CONIGTI) (2018)

Revisiones
Brasil

O IV Congresso Internacional de Gestão, Tecnologia e Inovação engloba diversos cursos de diferentes áreas do conhecimento, além da possibilidade de promover a internacionalização.

2017 AOCS Annual Meeting and Industry Showcases (2017)

Comité programa congreso

Estados Unidos
Arbitrado

American Oil Chemists' Society (AOCS)

Chair of the EAT 4 / H&N 4.1: Lipid Structure and Health. Chairs: Ignacio Vieitez, UdelaR, Uruguay; and Amanda Wright, University of Guelph, Canada at the annual meeting. (The session was held from 8:00 to 12:00 of Wed, May 3, 2017).

107th AOCS Annual Meeting & Expo (2016)

Comité programa congreso

Estados Unidos

Arbitrado

AOCS (American Oil Chemists' Society)

Chair of the General session at the annual meeting. (The session was held the afternoon of Wed, May 4, 2016).

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2016)

Comité programa congreso

Uruguay

Arbitrado

Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay.

Moderador de los trabajos presentados en el Segundo Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL 2016) en las áreas: - Nuevos desarrollos, procesos e investigaciones en: lácteos, cárnicos, panificados, cereales, frutas y hortalizas y aceites. - Nuevas tecnologías para aplicaciones e innovaciones en el procesamiento de alimentos: fluidos supercríticos, altas presiones, irradiación y otras. - Alimentos funcionales: una oportunidad para la innovación, investigación y sostenibilidad de la industria agroalimentaria.

106th AOCS Annual Meeting and Industry Showcases (2015)

Revisiones

Estados Unidos

AOCS (American Oil Chemists' Society)

Judge for AOCS Poster Competition for the Health and nutrition division.

20 ANOS DA SBOG - Novos horizontes para ciência e tecnologia de óleos e gorduras (2013)

Revisiones

Brasil

Membro da Comissão Científica.

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

Comité programa congreso

Uruguay

Arbitrado

Moderador de los trabajos presentados en el Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL 2012) en el área: Tecnología de grasas, aceites y aspectos nutricionales.

EVALUACIÓN DE PREMIOS

Health and Nutrition Poster Session (2025)

Comité de asignación de premios y concursos

Estados Unidos

Cantidad: Menos de 5

AOCS

AOCS Health and Nutrition Poster Session for postgraduate students

Health & Nutrition Division Student Excellence Award reviews (2025)

Comité de asignación de premios y concursos
Estados Unidos

Cantidad: Menos de 5
American Oil Chemists' Society

2023 Student e-Pitch (student ePoster competition) (2023)

Comité de asignación de premios y concursos
Estados Unidos

Cantidad: Menos de 5
AOCS
Judging the Pitch Contest

Mejor trabajo científico INNOVA 2023 (2023)

Comité de asignación de premios y concursos
Uruguay

Cantidad: De 5 a 20

<https://www.innova-uy.com/>

Edwin Frankel Best Paper Award (2023)

Evaluación de premios y concursos
Estados Unidos

Cantidad: De 5 a 20

2022 Student e-Pitch (student ePoster competition) (2022)

Comité de asignación de premios y concursos
Estados Unidos

Cantidad: Menos de 5
AOCS
e-Pitch Competition

New Investigator Research Award (2022)

Evaluación de premios y concursos
Estados Unidos

Cantidad: Menos de 5
American Oil Chemists' Society
H&N Division New Investigator Research

Edwin Frankel Best Paper Award (2022)

Evaluación de premios y concursos
Estados Unidos

Cantidad: De 5 a 20
American Oil Chemists' Society

Edwin Frankel Best Paper Award (2021)

Evaluación de premios y concursos
Estados Unidos

Cantidad: De 5 a 20
American Oil Chemists' Society
Edwin Frankel Award, it is an AOCS Award offered through LOQ that recognizes the best paper relating to lipid oxidation or quality published last year (2020 in this case).

2022 AOCS Health and Nutrition Division New Investigator Research Award (2021)

Evaluación de premios y concursos
Estados Unidos

Cantidad: Menos de 5
American Oil Chemists' Society (AOCS)

INNOVA 2019 mejor trabajo científico, mejor trabajo innovador y mención especial. (2019)

Comité de asignación de premios y concursos
Uruguay

Cantidad: De 5 a 20
Latitud
3 reconocimientos: mejor trabajo científico, mejor trabajo innovador y mención especial.

Segundo Concurso Nacional de Quesos de Leche de Cabra (2016)

Comité de asignación de premios y concursos
Uruguay

Cantidad: Menos de 5
Sociedad Uruguaya de Criadores de Cabras
En el marco de la 111° Expo Prado tenemos el agrado de invitarlo a usted al 2do. CONCURSO NACIONAL DE QUESOS DE LECHE DE CABRA, a realizarse el Jueves 15 de septiembre de 2016 a las 16 horas en el stand del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca.

Poster session Health and Nutrition (H&N) Division for AOCS (2016 / 2018)

Comité de asignación de premios y concursos
Estados Unidos

Cantidad: Menos de 5
American Oil Chemists' Society (AOCS)
As a chair for the poster session, I have been responsible for viewing and assessing posters presented by young scientists. The posters were judged for their content, scientific quality, impact, and overall presentation. The best of these posters were recognized and given awards.

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

Llamado N° 66/2025, a aspirantes para la provisión de un cargo de Profesor Agregado, Gr. 4, 10 hs. semanales, categoría C2, con carácter efectivo, para el Departamento de Operaciones Unitarias (2025)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
Llamado N° 66/2025, Exp. N° 060170-000071-25 a aspirantes para la provisión de un cargo de Profesor Agregado, Gr. 4, 10 hs. semanales, categoría C2, con carácter efectivo, para el Departamento de Operaciones Unitarias en Ingeniería Química e Ingeniería de Alimentos del Instituto de Ingeniería Química. Designar a las Sras. Berta Zecchi y Elena Castelló y a los Sres. Leonardo, Clavijo, Ignacio Vieitez y Alejandro Romanelli, para integrar la comisión asesora que entenderá en dicho llamado

Llamado 117/23 Área de Química de Alimentos - CYTAL (2023 / 2023)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
De acuerdo a Res. del CFQ de fecha 30/03/23, se llama a aspirantes para la contratación de una persona en aplicación del Art. 46 del Estatuto del Personal Docente, con remuneración equivalente a un cargo docente (Grado 1, 24 hs. sem.) para la realización de tareas de investigación en el Área de Química de Alimentos - CYTAL, en el marco del Proyecto CSIC I+D 2323 "Uso integral y revalorización de un residuo de la industria vitivinícola: la semilla de la uva", a partir de la toma de posesión y hasta el 31/12/23 (con posibilidad de renovación), con cargo a fondos del mencionado proyecto. Comisión Asesora docentes Ignacio Vieitez, Carla Bonifacino y Cecilia Abirached

Llamado N° 028/20 Ayudante Área Tecnología de Alimentos - Convocatoria 2020 (2020)

Comité evaluador

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Tribunal: Tomás Lopez, Santiago Jorcín, e Ignacio Vieitez

Llamado N° 029/20 Asistente Área Tecnología de Alimentos - Convocatoria 2020 (2020)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Tribunal: Tomás Lopez, Santiago Jorcín, e Ignacio Vieitez

Llamado 027/19 Ayudante de Área Tecnología de Alimentos (2019)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
027/19 Ayudante de Área Tecnología de Alimentos ? Profs. Tomás López, Ignacio Vieitez y Santiago Jorcín. 101120-000284-19

Llamado 028/19 Asistente de Área Tecnología de Alimentos (2019)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
028/19 Asistente de Área Tecnología de Alimentos - Profs. Tomás López, Ignacio Vieitez y Santiago Jorcín. 101120-000292-19

LLAMADO N°: 134/19 Ayudante para el Área Grasas y Aceites - CYTAL (Esc. G, Grado 1, 20 hs. sem.) (2019 / 2019)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
EXPEDIENTE N°: 101120-001474-19 LLAMADO N°: 134/19 DESCRIPCIÓN: Se llama a aspirantes para la provisión interina de un cargo de Ayudante para el Área Grasas y Aceites ? CYTAL (Esc. G, Grado 1, 20 hs. sem.) para realizar tareas en el marco de la ejecución del proyecto ? Hidrotratamiento de aceites vegetales para biocombustibles de aviación? en ejecución en el Depto. CYTAL, durante el período de tres meses a partir de la toma de posesión (con posibilidad de renovación), con cargo a fondos del Proyecto Ingresos Varios ANII FSE 143900.

Llamado N° 160-19 PASANTES PARA SERV. DE EVALUAC. DE LA CALIDAD Y CONTROL AMBIENTAL - IM (2019)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Comisión Asesora Quím. Alejandro Caamaño (Intendencia de Montevideo) y docentes Ignacio Vieitez y María Cristina Álvarez.

Llamado N°: 195/17 Aspirantes para la realización de una Convocatoria entre estudiantes interesados en realizar pasantías en el Laboratorio de Calidad Ambiental de la Intendencia de Montevideo. (2018)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Mas de 20
Facultad de Química (UdelaR)
Se llama a aspirantes para la realización de una Convocatoria entre estudiantes interesados en realizar pasantías en el Laboratorio de Calidad Ambiental de la Intendencia de Montevideo. Fueron designados: Profs. Ignacio Vieitez, María Cristina Álvarez y al Qco. Alejandro Caamaño.

Llamado N°: 198/17 aspirantes para la provisión interina de un cargo de Ayudante para el Área Tecnología de Alimentos – CYTAL (2018)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
Facultad de Química (UdelaR)
DESCRIPCIÓN: Se llama a aspirantes para la provisión interina de un cargo de Ayudante para el Área Tecnología de Alimentos – CYTAL (Esc.G, Grado 1, 20 hs. sem.), durante un período de 3 meses a partir de la toma de posesión (no antes del 01/03/18 y con posibilidad de renovación), con

cargo a fondos del Proyecto CSIC SP V USP (Resp. Ignacio Vieitez). Comisión Asesora: Profs. Ignacio Vieitez, Tomás López y Adriana Gámbaro.

LLAMADO N° 108/18 - Ayudante del Área de Tecnología de Alimentos (Esc.G, Grados 1, 30 hs.sem.) (2018)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Comisión Asesora: Profs. Ignacio Vieitez, Tomás López y Adriana Gámbaro.

Concurso abierto a méritos y pruebas N°161/18 para la provisión efectiva de un cargo de Asistente para el Area de Evaluación Sensorial (2018)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Tribunal: Dra. Adriana Gámbaro, Dra. Ana Claudia Ellis, Dr. Ignacio Vieitez.

Llamado N°: 186/18 - Ayudante para el Área de Tecnología de Alimentos - CYTAL (Esc. G, Grado 1, 30 hs. sem.) (2018 / 2018)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
LLAMADO N°: 186/18 Comisión asesora docentes: Iván Jachmanián, Carlos García e Ignacio Vieitez.

Llamado N° 008/17 Concurso abierto de Méritos y pruebas para la provisión Efectiva de dos cargos de Asistente para el Área de Evaluación Sensorial - CYTAL (Esc. G, Grado 2, 20 hs Sem.) (2017)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Tribunal: Adriana Gámbaro, Karina Medina e Ignacio Vieitez.

Llamado a aspirantes N° 035/17, para la formación de un cuadro de interinatos a cargos de Ayudante del Área de Tecnología de Alimentos (Esc.G, Grado 1) – CYTAL, Convocatoria 2017 (2017)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Tribunal: Iván Jachmanián, Tomás López e Ignacio Vieitez

Llamado a aspirantes N° 036/17, para la formación de un cuadro de interinatos a cargos de Asistente del Área de Tecnología de Alimentos (Esc.G, Grado 2) – CYTAL, Convocatoria 2017 (2017)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Comisión Asesora: Iván Jachmanián, Tomás López e Ignacio Vieitez.

Llamado a aspirantes N° 051/16, para la formación de un cuadro de interinatos a cargos de Ayudante del Área Tecnología de Alimentos -CYTAL (Esc. G, Gr. 1), Convocatoria 2016. (2016)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Llamado a aspirantes N° 051/16, para la formación de un cuadro de interinatos a cargos de Ayudante del Área Tecnología de Alimentos -CYTAL (Esc. G, Gr. 1), Convocatoria 2016.

Llamado N° 033/15 Ayudante para Laboratorio de Grasas y Aceites (2015)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Química
N° 033/15 Ayudante para Laboratorio de Grasas y Aceites – Exp. N° 101120-000139-15

Llamado N° 144/15 Ayudante para el Laboratorio de Grasas y Aceites – CYTAL con cargo a fondos del

proyecto CSIC 965 (2015)

Comité evaluador

Argentina

Cantidad: Menos de 5

Facultad de Química

Se llama a aspirantes para la provisión interina de un cargo de Ayudante para el Laboratorio de Grasas y Aceites – CYTAL (Esc. G, Grado 1, 20 hs.), a partir de la toma de posesión y hasta el 31/12/15 (con posibilidad de renovación), con cargo a fondos del proyecto CSIC 965 (Resp. I. Jachmanián; llave presupuestal 1010410200) • Realizará tareas vinculadas al proyecto CSIC I+D 965 “Diseño y caracterización de grasas comestibles cero-trans para shortenings y margarinas obtenidas a partir de aceite de salvado de arroz”

Llamado N°124/15 a aspirantes para la provisión interina de dos cargos de Ayudante para el Laboratorio de Grasas y Aceites - CYTAL (2015)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Facultad de Química

Funciones específicas: - Se desempeñarán en actividades vinculadas al proyecto "Biocombustibles líquidos de segunda generación mediante la hidrodeoxigenación catalítica de aceites de fritura". Se valorará especialmente: - Cursos vinculados a métodos analíticos que hayan aprobado los aspirantes

llamado a aspirantes para la confección de un cuadro de 6 (seis) estudiantes interesados en realizar pasantías en el Servicio de Evaluación de la Calidad y Control Ambiental - Laboratorio de Calidad Ambiental (2014)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Facultad de Química (UdelaR)

Exp. N° 101120-002143-14) - 1.- Atento a lo solicitado por la Oficina de Pasantías (Servicio de Administración de Gestión Humana - IMM): Autorizar la realización de un llamado a aspirantes para la confección de un cuadro de 6 (seis) estudiantes interesados en realizar pasantías en el Servicio de Evaluación de la Calidad y Control Ambiental - Laboratorio de Calidad Ambiental Tareas a realizar: - Trabajo de campo: muestreos ambientales (agua, aire, suelo, residuos sólidos industriales). Los muestreos de agua pueden comprender salidas en embarcación - Trabajo de laboratorio: análisis fisicoquímicos e industriales en muestras ambientales y efluentes industriales Requerimientos específicos: - Ser estudiante de Química Farmacéutica, Químico, Ingeniería Química, Ingeniería en Alimentos, Bioquímica Clínica. - Nivel de Carrera: curso aprobado de Analítica III y un mínimo de 230 créditos en asignaturas obligatorias. Se valorará: - Tener aprobados los cursos de Microbiología y Toxicología - Manejo PC, nivel usuario Horario a cumplir: 8 a 17 hs., en base a la tarea asignada, en régimen de 25 hs. sem. 2.- Designar a los Profs. Beatriz Brena, Cristina Alvarez e Ignacio Vieitez como integrantes de la Comisión Asesora que deberá entender en el llamado respectivo.(10 en 10)

Llamado 0047/2013 (Exp. 101120-000586-13) Ayudante de Laboratorio de Grasas y Aceites (2013)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Facultad de Química (UdelaR)

Llamado 0047/2013 (Exp. 101120-000586-13). Ayudante de Laboratorio de Grasas y Aceites - Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL).

LLAMADO N° 203/13 (EXPEDIENTE N° 101120- 002309-13) (2013)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Universidad de la Republica - Facultad de Química

Se llama a aspirantes para la provisión interina de un cargo de Ayudante del Laboratorio de Grasas y Aceites -CYTAL (Esc. G, Grado 1, 20 hs sem.), a partir de la toma de posesión y hasta el 31/12/2013 (con posibilidad de renovación), con cargo a fondos de la Carrera de Ing. Alimentos/Lab. Grasas y Aceites. Requerimientos específicos: Se valorará: • Haber aprobado el curso de Grasas y Aceites. • Tener experiencia en dicha área. Comisión Asesora de Méritos: Profs. Bruno Irigaray, Ignacio Vieitez y Yenny Pinchak

LLAMADO N° 192/13 (EXPEDIENTE N° 101120-002288-13) (2013)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Universidad de la Republica - Facultad de Quimica

Autorizar la realización de un llamado a aspirantes para la provisión interina de un cargo de Ayudante del Laboratorio de Grasas y Aceites - CYTAL (Esc. G, Grado 1, 16 hs. sem.), a partir de la toma de posesión y hasta el 31/12/13 (con posibilidad de renovación), con cargo a fondos de Ingresos Varios Conaprole (Resp. A. Grompone) (llave presupuestal 1010310100). Se valorará especialmente la formación y experiencia en Grasas y Aceites. Designar a los Profs. Bruno Irigaray, Ignacio Vieitez y Ma. Antonia Grompone como integrantes de la Comisión Asesora que deberá entender en el llamado respectivo.

Cuadro de prelación para la provisión interina de 6 (seis) pasantías en la Unidad de Evaluación de la Calidad y Control Ambiental del Dpto. de Desarrollo Ambiental de la Intendencia Municipal de Montevideo (Exp. N° 101120-002683-13) (2013)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Universidad de la Republica - Facultad de Quimica

Autorizar la realización de una convocatoria entre estudiantes de la Facultad de Química a efectos de confeccionar un cuadro de prelación para la provisión interina de 6 (seis) pasantías en la Unidad de Evaluación de la Calidad y Control Ambiental del Dpto. de Desarrollo Ambiental de la Intendencia Municipal de Montevideo, durante el período de un año en régimen de 25 hs. sem., con una remuneración nominal equivalente al salario docente universitario Grado 1, con cargo a fondos de la IMM y de acuerdo al siguiente perfil: -Ser estudiante de las carreras de Quím. Farmacéutica, Ingeniería Química, Ingeniería en Alimentos y/o Bioquímica Clínica. -Curso de Analítica III aprobado -Un mínimo de 280 créditos en asignaturas obligatorias -Se valorará (no imprescindible), tener aprobados los cursos de Microbiología y Toxicología Documentación a presentar: -Escolaridad actualizada -Curriculum Vitae con fotocopia de los comprobantes de las actividades y cursos realizados (incluir idiomas, PC, experiencia laboral, pasantías y otros) -Fotocopia de Cédula de Identidad Descripción de las tareas a realizar y condiciones de trabajo: -Horario: entre las 8.00 y las 17.00 hs., en base a la tarea asignada -Trabajo de campo: muestreos ambientales (agua, aire, suelo, residuos sólidos industriales) -Trabajo de laboratorio: análisis físico químicos e instrumentales en muestras ambientales y efluentes industriales -Realiza el análisis, registro e interpretación de resultados, informando al profesional responsable y elaborando informes cuando se le solicite - Manejo de PC nivel usuario 2. Designar a los Profs. Beatriz Brenna, Cristina Alvarez e Ignacio Vieitez como integrantes de la Comisión Asesora que entenderá en el llamado respectivo.

Cuadro de prelación para la provisión interina de una pasantía en el Laboratorio de Bromatología, Dpto. de Desarrollo Social de la Intendencia Municipal de Montevideo (2013)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Universidad de la Republica - Facultad de Quimica

Autorizar la realización de una convocatoria entre estudiantes de la Facultad de Química a los efectos de confeccionar un cuadro de prelación para la provisión interina de una pasantía en el Laboratorio de Bromatología, Dpto. de Desarrollo Social de la Intendencia Municipal de Montevideo, durante el período de un año, en régimen de 25 horas, con una remuneración nominal equivalente al salario de docente universitario de Grado 1, con cargo a fondos de la Intendencia Municipal de Montevideo y de acuerdo al siguiente perfil: - Ser estudiante de Química Farmacéutica - Tener el Núcleo Básico aprobado (Br. en Química) Documentación a presentar: - Escolaridad actualizada - Curriculum Vitae con fotocopia de comprobantes de las actividades y cursos realizados (incluir idiomas, PC, experiencia laboral o pasantías y otros) - Fotocopia de Cédula de Identidad Descripción de las tareas a realizar y condiciones de trabajo: - Colabora con los técnicos en tareas analíticas - Acompaña a los muestreadores - Realiza cursos de formación internos 2. Designar a los Profs. Beatriz Brenna, Cristina Alvarez e Ignacio Vieitez como integrantes de la Comisión Asesora que deberá entender en el llamado respectivo.

Cuadro de prelación para la provisión interina de una pasantía en la Planta de Tratamiento de Residuos Orgánicos, Dpto. de Desarrollo Ambiental de la Intendencia Municipal de Montevideo (2013)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Universidad de la Republica - Facultad de Química

Autorizar la realización de una convocatoria entre estudiantes de la Facultad de Química a los efectos de confeccionar un cuadro de prelación para la provisión interina de una pasantía en la Planta de Tratamiento de Residuos Orgánicos, Dpto. de Desarrollo Ambiental de la Intendencia Municipal de Montevideo, durante el período de un año, en régimen de 25 hs. sem., con una remuneración nominal equivalente al salario docente universitario de Grado 1, con cargo a fondos de la IMM y de acuerdo al siguiente perfil: - Ser estudiante de las carreras de Bioquímico Clínico y Químico Farmacéutico -Un mínimo de 230 créditos en asignaturas obligatorias Documentación a presentar: - Escolaridad actualizada - Curriculum Vitae con fotocopia de comprobantes de las actividades y cursos realizados (incluir idiomas, Pc, experiencia laboral o pasantías y otros) - Fotocopia de Cédula de Identidad Descripción de las tareas a realizar y condiciones de trabajo: - Horario: 2 días de 8.00 a 13.00 y 3 días de 13.00 a 18.00 - Seguimiento del proceso de compostaje, laboratorio analítico 2.- Designar a los Profs. Beatriz Brena, Cristina Alvarez e Ignacio Vieitez como integrantes de la Comisión Asesora que deberá entender en el llamado respectivo.

Llamado a aspirantes para la provisión interina de un cargo de Ayudante del Laboratorio de Grasas y Aceites - CYTAL (Esc. G, Grado 1, 20 hs. sem.), a partir de la toma de posesión y hasta el 31/12/12, con cargo a fondos de la Carrera de Ing. Alim./Lab. Gr (2012)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Facultad de Química

(Exp. N° 101120-000071-12) - 1.- Atento a lo solicitado por la Prof. Antonia Grompone, y al informe de disponibilidad: Autorizar la realización de un llamado a aspirantes para la provisión interina de un cargo de Ayudante del Laboratorio de Grasas y Aceites - CYTAL (Esc. G, Grado 1, 20 hs. sem.), a partir de la toma de posesión y hasta el 31/12/12, con cargo a fondos de la Carrera de Ing. Alim./Lab. Grasas y Aceites, de acuerdo al siguiente perfil: - Se valorará a aquellos estudiantes o egresados de la Facultad de Química de las carreras de Ingeniería Química o Ingeniería de los Alimentos, o demostrada formación equivalente. - Se valorará la aprobación del curso de Química y Tecnología de Grasas y Aceites, o curso similar. - Se valorará especialmente la experiencia en las áreas relacionadas con la tecnología de grasas y aceites y productos afines. 2.- Designar a los Profs. Iván Jachmanián, Bruno Irigaray e Ignacio Vieitez como integrantes de la Comisión Asesora que deberá entender en el llamado respectivo.(12 en 12)

Llamado para la formación de un cuadro de interinatos a cargos de Ayudante del Laboratorio de Grasas y Aceites - CYTAL (2010)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Facultad de Química - UDELAR

Llamado No. 174/10, para Ayudantías Honorarias del Laboratorio de Grasas y Aceites - CYTAL (2010)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Facultad de Química (UdelaR)

(Exp. N° 101120-002022-10) - Llamado N° 174/10 para Ayudantías Honorarias del Laboratorio de Grasas y Aceites - CYTAL.

Llamado a aspirantes para la provisión interina de dos cargos de Ayudante del Laboratorio de Grasas y Aceites, Grados 1, 10 hs. sem. (2008)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Facultad de Química

Designar a los Profs. Antonia Grompone, Iván Jachmanián e Ignacio Vieitez como integrantes de la Comisión Asesora que deberá entender en el llamado a aspirantes para la provisión interina de dos cargos de Ayudante del Laboratorio de Grasas y Aceites, Grados 1, 10 hs. sem., con cargo a fondos de la Cuenta Detergentes.

JURADO DE TESIS

Doctorado en Ciencias de la Ingeniería (2025)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ciencias Exactas Físicas y Naturales,
Universidad Nacional de Córdoba , Argentina
Nivel de formación: Doctorado
APLICACIÓN DE FLUIDOS PRESURIZADOS EN EL PROCESAMIENTO DE BIOMASA PARA LA
OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE VALOR AGREGADO. Por: Ing. Andrea Carolina Rodríguez
Ruiz Director: Prof. Dr. Ing. Alexis Rafael Velez

Tesis Maestría en Química (2025)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Nivel de formación: Maestría

Programa de pós-graduação em ciência e tecnologia de alimentos (2024)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidade Federal de Santa Maria , Brasil
Nivel de formación: Doctorado
CAMILA SANT'ANNA MONTEIRO (202260687), aluna do Programa de PG Ciência e Tecnologia dos Alimentos - D, em nível de Doutorado. A Comissão Examinadora esteve constituída pelos professores: TATIANA EMANUELLI Presidente, CRISTIANO AUGUSTO BALLUS, IGNACIO VIEITEZ, JESUS LOZANO SANCHEZ e PAULA ROSSINI AUGUSTI,

Programa de Pós Graduação em Engenharia Química da Universidade Estadual de Maringá (PEQ/UEM) (2023)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidade Estadual de Maringá , Brasil
Nivel de formación: Doctorado
Membro titular da banca de defesa de tese de doutorado, vinculada ao Programa de Pós-Graduação em Engenharia Química da Universidade Estadual de Maringá, a qual será realizada de forma remota, no dia 17/03/2023 às 8:30h da manhã. Título da tese: Obtenção de ésteres sem glicerol a partir do processo sequencial em condições pressurizadas.

Doctorado en Ciencias de la Ingeniería (2023)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales (Universidad Nacional de Córdoba) , Argentina
Nivel de formación: Doctorado
El Director de la Carrera de Doctorado en Ciencias de la Ingeniería, Dr. Pablo Ribotta, lo invita a formar parte del "Tribunal Evaluador de Tesis" de la tesis doctoral desarrollada por la Farm. Bio. Paulina Falletti, y se titula: ?DISEÑO Y DESARROLLO DE TECNOLOGÍAS VERDES PARA LA EXTRACCIÓN Y PURIFICACIÓN DE COMPUESTOS NATURALES, DE INTERÉS PARA LA INDUSTRIA FARMACÉUTICA DEBIDO A SUPOTENCIALIDAD TERAPÉUTICA? dirigida por la Dra. Laura Raquel Comini.

Tesis del Doctorado en Química (2023)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Nivel de formación: Doctorado
EL CONSEJO DE LA FACULTAD DE QUÍMICA DE LA UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA EN SESIÓN ORDINARIA DE FECHA 25 DE MAYO DE 2023,ADOPTÓ LA SIGUIENTE RESOLUCIÓN: 64.(Exp. N° 101413-000079-23) - Aprobar el informe de la Comisión de Posgrado y en consecuencia: 1.- Designar a los Dres. Ignacio Vieitez, Iván Jachmanián y Beatriz Sánchez Calvo (Escuela de Nutrición - UdelaR) como integrantes del Tribunal que deberá entender en la Defensa de Tesis del Doctorado en Química, del Ing. Alim. Miguel Amarillo.

Tesis del Doctorado en Química (2023)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Nivel de formación: Doctorado
CONSEJO DE LA FACULTAD DE QUÍMICA DE LA UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA EN SESIÓN ORDINARIA DE FECHA 8 DE JUNIO DE 2023, ADOPTÓ LA SIGUIENTE RESOLUCIÓN:

70.(Exp. N° 101413-000091-23) - Aprobar el informe de la Comisión de Posgrado y en consecuencia: 1.- Designar a los Dres. Ignacio Vieitez, Gabriela Garmendia y Nicolas Veiga como integrantes del Tribunal que deberá entender en la Presentación Oral Intermedia de la Carrera de Posgrado de la Lic. Valeria Berrondo, cuyo plan de trabajo se titula ?Diseño de alimentos con cocción al vacío en base a pescado para fomentar su consumo en la población uruguaya?, bajo la Dirección Académica y de Tesis de la Prof. Dra. Adriana Gámbaro.

Programa de Pós Graduação em Engenharia Química da Universidade Estadual de Maringá (PEQ/UEM) (2022)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidade Estadual de Maringá , Brasil
Nivel de formación: Doctorado
Integrante del tribunal junto a los Prof. Dr. Elton Franceschi, Prof. Dr. Edson Antonio da Silva y Prof. Dr. Marcus Vinicius Tres, de la Tesis de Doctorado de Isabela Julio Iwassa: ?Oleo de sementes de crambe: extração utilizando CO₂/C₃H₈ em condições pressurizadas e aplicabilidade na obtenção de epóxidos?. Programa de Pós Graduação em Engenharia Química da Universidade Estadual de Maringá (PEQ/UEM), Maringá, Brasil, Marzo 2022.

Posgrado en Química (2022)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Nivel de formación: Doctorado
Integrante del tribunal junto al Dr. Álvaro Vázquez y la Dra. Alejandra Sixto de la Presentación Oral Intermedia de la Carrera de Posgrado de la Q.F. María Rossina Figliolo: ?Uso seguro de hierbas medicinales en Uruguay: aseguramiento de la genuinidad y calidad?. Marzo de 2022.

Posgrado en Química (2022)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Nivel de formación: Doctorado
Designar a los Dres. Ignacio Vieitez, Caterina Rufo y Alexandra Sixto como integrantes del Tribunal que deberá entender en la Presentación Oral Intermedia de la Carrera de Posgrado de la Lic. en Quím. Natalia Gérez, cuyo plan de trabajo se titula ?Monitoreo estacional de residuos de contaminantes orgánicos en frutas y hortalizas consumidas por la población uruguaya como contribución a la inocuidad alimentaria?, bajo la Dirección de Tesis de los Dres. Horacio Heinzen y Verónica Cesio.

Posgrado en Química (2020)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Nivel de formación: Doctorado
Defensa de Doctorado de Laura Raggio: Motivos y barreras del consumo de vegetales y desarrollo de un alimento en base vegetales destinados a la población escolar.

Licenciado en Química (2019)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Nivel de formación: Grado
Licenciatura en Química de Ingrid Elisabeth Weinberg: Estudio de la Estabilidad Oxidativa de Aceites de Oliva Extra Virgen Aromatizados.

Posgrado en Química (2018)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Nivel de formación: Maestría
Defensa de tesis de Maestría en Química que postula el Ing. Alim. Marcelo Miraballes, cuyo título es: Aplicación de métodos descriptivos rápidos en el desarrollo de bebidas a partir de subproductos de la industria láctea. Tribunal: Dres. Carolina Chaya, Ignacio Vieitez y Tomás López y Dra. Adriana Gámbaro (Director de tesis).

Posgrado en Química (2018)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Nivel de formación: Doctorado
Defensa Intermedia de la Tesis de Doctorado: Empleo de megasonido y uso de coadyuvantes en la extracción de aceite de oliva virgen extra, por Miguel Amarillo

Posgrado en Química (2017)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Nivel de formación: Doctorado
Defensa intermedia de la tesis de Doctorado: Eliminación de compuestos orgánicos volátiles por vía catalítica, por Andrea Carolina De Los Santos.

Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Ciencia de Alimentos (2015)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Federal de Río Grande del Sur / Escola de Química e Alimentos , Brasil
Nivel de formación: Maestría
Tribunal: ANA PRISCILA CENTENO DA ROSA , LUIS ANTONIO DE ALMEIDA PINTO , JORGE ALBERTO VEIRA COSTA , VIEITEZ, I.

Programa de Doutorado em Engenharia de Alimentos (2013)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - Frederico Westphalen / DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS , Brasil
Nivel de formación: Doctorado
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado TREICHEL, H , MIGNONI, M , DALLAGO, R , VIEITEZ, I. Defesa de Teses de Doutorado da Discente Cláudia Mara Trentin Santin, com Tese intitulada ?Síntese de biodiesel a partir da etanolíse enzimática de óleo de soja em sistema livre de solvente em banho de ultrassom? e da Discente Graciele de Oliveira Kuhn, com Tese intitulada ?Síntese de Frutooligossacarídeos (FOS) a partir de Aspergillus niger imobilizada em Montmorillonite pré tratada em Propano e Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) pressurizado?

Programa de Doutorado em Engenharia de Alimentos (2013)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões , Brasil
Nivel de formación: Doctorado
Tesis de Doctorado de Graciele de Oliveira Kuhn: Imobilização e tratamento de inulinases de kluyveromyces marxianus nrrl y-7571 e aspergillus niger em fluidos pressurizados: efeito na atividade enzimática e síntese de frutooligossacarídeos

Parámetros de diferenciación analítica de aceites de oliva vírgenes y refinados, de aceites de oliva refinados, de aceites de orujo de oliva refinados y sus mezclas (2012)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Nivel de formación: Grado

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

Uso integral y revalorización de la semilla de la uva (2022 - 2026)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Programa: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , ABIRACHED, C)
Nombre del orientado: Analia Martinez
País: Uruguay

Palabras Clave: Semillas de uva extracción supercrítica actividad antioxidante propiedades funcionales

Areas de conocimiento:

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

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2021 - 2026)

Tesis de maestría

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

Programa: Maestría de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Analia Martínez

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Tutor Académico

Premezclas libres de gluten fortificadas con okara, subproducto proveniente de la industria sojera (2022 - 2024)

Tesis de maestría

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

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay

Programa: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , GAMBARO, A.)

Nombre del orientado: Maximiliano Kniazev

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2021 - 2024)

Tesis de maestría

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

Programa: Maestría de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Maximiliano Kniazev

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Tutor Académico

Elaboración de un potencial alimento funcional con propiedades antioxidantes y antidiabéticas a partir de extractos de cáscara de granada (2021 - 2024)

Tesis de maestría

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

Programa: Maestría en Alimentos

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , Medrano, A.)

Nombre del orientado: María Noel Gonzalez

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Hidrotratamiento catalítico de grasas y aceites comestibles para la producción de biocombustibles (2016 - 2022)

Tesis de doctorado

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

Programa: Doctor en Química

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , Jachmanián, I.)

Nombre del orientado: Elisa Volonterio

País: Uruguay

Palabras Clave: Biocombustibles

Areas de conocimiento:

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

Biocombustibles

Producción de biodiesel a partir de aceites usados de fritura (2018 - 2020)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Maestría de la Energía
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I.)
Nombre del orientado: Sebastian Cammardella
País: Uruguay
Palabras Clave: Biodiesel
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biocombustibles
Tutores: • Msc. Ing.Qco. Jorge Martínez • Dr. Ing. Alim. Ignacio Vieitez.

Obtención de extractos bioactivos de Cannabis sativa L. utilizando tecnología supercrítica

Tesis de maestría
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Universidad Estadual de Maringá , Uruguay
Programa: PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA QUÍMICA
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Daniel Ribero Grijó
País: Uruguay
Palabras Clave: Tecnología supercrítica
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

GRADO

Evaluación de métodos y condiciones de extracción de inflorescencias de dos variedades de Cannabis sativa (2023 - 2025)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Programa: Licenciatura en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , Garcia, C.)
Nombre del orientado: Nicolás Caballero Alvarez
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Estudio de la variación estacional y la alimentación de vacas lecheras sobre la presencia de compuestos bioactivos beneficiosos para la salud humana en leche. (2021 - 2025)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Veterinaria , Uruguay
Programa: Carrera de grado - Facultad de Veterinaria
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , GRILLE, L)
Nombre del orientado: Luisa Romanelli/Rafael Martinez
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Estudiar la calidad de la grasa láctea principalmente en CLA, trans-vaccénico, omega 3, relación omega 6/omega 3 y ácidos grasos ramificados, en sistemas productivos lecheros con diferentes proporciones de pastura y suplemento (2023 - 2024)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Programa: Practicantado final de carrera (Químico Farmacéutico)
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , Lopez, T.)
Nombre del orientado: Lucía Toledo Brito
País: Uruguay

Desarrollo de una mayonesa reducida en grasas con agregado de antioxidantes naturales (2022 - 2023)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química /
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Programa: Carrera de Ingeniería de los Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , ABIRACHED, C)
Nombre del orientado: Macarena Daniluk
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías
Aprobada con 11

Pasantía de la Licenciatura en Bioquímica (Facultad de Ciencias) (2022 - 2023)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química /
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Programa: Pasantía de Investigación
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , GAMBARO, A. , Kniazev, M.)
Nombre del orientado: Ileana Suarez
País: Uruguay
Palabras Clave: okara composición centesimal oxidación
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Correlación entre calidad de harina de trigo y parámetros sensoriales e instrumentales de panes de molde (2021 - 2023)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniero en Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Lucía Guerrero
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Desarrollo de mayonesas reducidas en grasa (2021 - 2022)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química /
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Programa: Carrera de Ingeniería de los Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , ABIRACHED, C)
Nombre del orientado: María Noel Acuña
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Aprobada con 10

Incorporación de extractos naturales en aceites comestibles para aumentar su vida útil (2019 - 2020)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química /
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Programa: Carrera de Ingeniería de los Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Laura González
País: Uruguay
Palabras Clave: Antioxidantes naturales aceites vida útil
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Aprobada con 10.

Evaluación del efecto de la suplementación con aceite de girasol o soja en dietas de cabras en lactación sobre el perfil lipídico de la leche

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Veterinaria ,

Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Fabiana Cabrera/Adriana Liscano/Gabriela Vicente

País: Uruguay

Palabras Clave: leche caprina CLA ácidos grasos trans

Áreas de conocimiento:

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

La Orientación de este protocolo estará a cargo de la Dra. Silvana Carro, Dr. Alejandro Britos, ambos docentes de Facultad de Veterinaria y el Dr. Ignacio Vieitez de la Facultad de Química.

Evaluación de potencial antioxidante de extractos obtenidos con CO₂ supercrítico a partir de diferentes frutas nativas de Uruguay en la protección de aceites comestibles

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Licenciatura en Bioquímica

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Amelia Noel Rosso Méndez

País: Uruguay

Palabras Clave: Antioxidantes naturales

Áreas de conocimiento:

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

Caracterización fisicoquímica y sensorial de quesos de leche de oveja a lo largo de 6 meses de almacenamiento

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: Lucia Maceirs/Lucia Nogues/Florencia Erramouspe

País: Uruguay

Palabras Clave: Quesos de oveja

Áreas de conocimiento:

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

Entrenamiento de un panel de jueces sensoriales para análisis descriptivo de queso de cabra y caracterización sensorial y fisicoquímica de quesos de cabra de producción nacional

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: Añes Arechavaleta/Veronica Gonzalez/Sofia Jimenez

País: Uruguay

Palabras Clave: Quesos Cabra

Áreas de conocimiento:

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

Determinación del contenido de polifenoles y tocoferoles en diferentes frutos secos sometidos a calentamiento, evaluación y comparación de la eficiencia de los antioxidantes.

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: Camila Gómez de Salazar/Natalia Rodríguez

País: Uruguay

Palabras Clave: Antioxidantes naturales

Áreas de conocimiento:

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

Determinar el contenido de polifenoles y tocoferoles en diferentes frutos secos sometidos a calentamiento. Evaluar y comparar la eficiencia de los antioxidantes obtenidos a partir de los frutos secos en la protección contra el enranciamiento oxidativo de aceites comestibles con diferente grado de insaturación.

Escalado de un sistema de extracción en condiciones supercríticas

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería Química

Nombre del orientado: Isabel Mailhe
País: Uruguay
Palabras Clave: Extracciones con CO2 supercrítico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Determinación del contenido de tocoferoles y polifenoles de diferentes frutos secos y evaluación de su potencial antioxidante en la protección de aceites

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Cecilia Rebellato / Dolores Estradé
País: Uruguay
Palabras Clave: Antioxidantes naturales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Determinar el contenido de polifenoles y tocoferoles en diferentes frutos secos que se comercializan en Uruguay y su eficiencia en la protección de aceites comestibles contra el enranciamiento oxidativo. Se estudiará también la estabilidad oxidativa del aceite obtenido de los frutos secos durante el tiempo.

Evaluación de potencial antioxidante de extractos obtenidos con CO2 supercrítico a partir de diferentes hierbas en la protección de aceites comestibles.

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Mathías Braun e Isabel Mailhe
País: Uruguay
Palabras Clave: Extracciones supercríticas, antioxidantes
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Determinar la eficiencia de extractos obtenidos mediante extracción con CO2 supercrítico (SCCO2) de diferentes hierbas conocidas por su contenido de antioxidantes naturales en la protección de aceites comestibles contra el enranciamiento oxidativo.

Contenido y propiedades térmicas de CLA y grasas trans en alimentos de ingesta frecuente en la población uruguaya

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Leandro Cabrera, Nicolás Callejas y Marcela Saibene
País: Uruguay
Palabras Clave: CLA y Ácidos grasos trans
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ácidos grasos Trans y CLA
Trabajo práctico de la Carrera Ingeniería de Alimentos

OTRAS

Cascarilla de soja: subproducto con alto potencial como fuente de antioxidantes naturales con valor agregado (2024 - 2025)

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Programa: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil-CSIC
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , Irigaray, B.)
Nombre del orientado: Carol González, Agustina Larrea, Agustina Sansone, Camila Bernaola, Ines Franchi
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Aloe vera una solución para prolongar la vida útil de las frutas (2023 - 2024)

Iniciación a la investigación

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

Programa: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil-CSIC

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , Molinari, D.)

Nombre del orientado: Isabella Buschiazzo/Federica Remedi/ Lucía Viñas/Alfonsina

Rodríguez/Romina Betancor/Camila Raimonda

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Enriquecimiento de galletas con antioxidantes naturales obtenidos a partir de un subproducto de la industria del café (2022 - 2023)

Iniciación a la investigación

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

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay

Programa: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil-CSIC

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , Miraballes, M.)

Nombre del orientado: Clara Ferrari/Clarita Chaparro/Camila Ureta/Lucía Frugoni/Romina

Lans/María Echeverry

País: Uruguay

Palabras Clave: cascarilla cafe actividad antioxidante extracción supercrítica extracción ultrasonido

desarrollo de alimentos

Areas de conocimiento:

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

Obtención y evaluación del poder antioxidante de extractos supercríticos de residuos de la industria del aceite de oliva uruguayo (hojas del olivo) y su comparación con extractos obtenidos por métodos tradicionales. (2021 - 2022)

Iniciación a la investigación

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

Programa: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil-CSIC

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Macarena Daniluk/María Noel Pereira/Florencia Fernández/María

Pommerenck/Tatiana Carreras

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Obtención de extractos con propiedades funcionales a partir de descartes de la industria olivícola mediante extracción con líquidos presurizados. (2020 - 2022)

Iniciación a la investigación

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

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay

Programa: CSIC Iniciación a la Investigación

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Cecilia Dauber

País: Uruguay

Palabras Clave: Agua subcrítica Antioxidantes naturales residuos

Areas de conocimiento:

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

Películas comestibles obtenidas a partir de subproductos de la industria alimentaria

Iniciación a la investigación

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: M. Doldan/M. Kunze/C. Hagenlocher/ G. Piriz/ V. Illione/M. Boiwko/P.

Torres/A. Rodriguez

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Efecto del método de extracción en las propiedades funcionales (antioxidantes y emulsificantes) en

semillas de sésamo.

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Florencia Jorge/ Elena Dutto/ Lucía Velazco
País: Uruguay
Palabras Clave: Propiedades antioxidantes y emulsificantes
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Docente responsable de sus trabajos como Colaborador Honorario.

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Nombre del orientado: Elena Dutto
País: Uruguay
Palabras Clave: Antioxidantes naturales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Docente responsable de sus trabajos como Colaborador Honorario.

Tutorías de Orientación Curricular

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Natalia Viera
País: Uruguay
Palabras Clave: Ingeniería de Alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Tutorías de Orientación Curricular

Extracción supercrítica de diferentes hierbas de origen nacional o regional y evaluación del potencial antioxidante de los extractos obtenidos

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Nombre del orientado: Lucía Maceiras
País: Uruguay
Palabras Clave: Extracción supercrítica, antioxidantes naturales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes
Becas de Iniciación en la Investigación (ANII).

Determinación de características fisicoquímicas y sensoriales de los quesos de leche de cabra nacionales, junto con la aceptabilidad de los consumidores uruguayos

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Nombre del orientado: Añes Arechavaleta/Veronica Gonzalez/Sofia Jimenez
País: Uruguay
Palabras Clave: Quesos de cabra
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Llamado a proyectos del Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil - 2013

Caracterización fisicoquímica y sensorial de quesos de leche de oveja uruguayos e importados disponibles en el territorio nacional

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Nombre del orientado: Lucía Maceiras/Lucía Nogues/Florencia Erramouspe
País: Uruguay
Palabras Clave: Quesos de oveja
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Llamado a proyectos del Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil - 2013

Tutorías de Orientación Curricular

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Lucía Texeira

País: Uruguay

Palabras Clave: Ingeniería de Alimentos

Areas de conocimiento:

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

Determinación del contenido de tocoferoles y polifenoles de diferentes frutos secos y evaluación de su potencial antioxidante en la protección de aceites

Iniciación a la investigación

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

Nombre del orientado: Dolores Estradé/Cecilia Rebellato

País: Uruguay

Palabras Clave: Antioxidantes naturales, Frutos secos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes naturales, Frutos secos

Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil (PAIE) 2012

Tutorías de Orientación Curricular

Otras tutorías/orientaciones

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

Nombre del orientado: Florencia Negrin

País: Uruguay

Palabras Clave: Tutorías de Orientación Curricular

Areas de conocimiento:

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

Evaluación del potencial antioxidante de extractos obtenidos con CO2 supercrítico a partir de diferentes hierbas y de su eficiencia en la protección de aceites comestibles

Iniciación a la investigación

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

Nombre del orientado: Isabel M. Mailhe Russo/Mathías Braun

País: Uruguay

Palabras Clave: Extracción supercrítica, antioxidantes

Areas de conocimiento:

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

Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil (PAIE) 2011

Contenido y propiedades térmicas de CLA y grasas trans en alimentos de ingesta frecuente en la población uruguaya

Iniciación a la investigación

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

Nombre del orientado: Nicolas Callejas

País: Uruguay

Palabras Clave: CLA y grasas trans

Areas de conocimiento:

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

Los ácidos grasos trans se encuentran presentes en los aceites parcialmente hidrogenados. La mayoría de ellos poseen efectos perjudiciales para la salud. Por ello la OPS recomendó a todos sus estados miembros (entre los que se encuentra Uruguay) la reducción de su contenido en todos los alimentos. Por ello es importante el estudio de composición lipídica de aquellos alimentos de consumo frecuente para, posteriormente, elaborar pautas y recomendaciones. El reducir el contenido de isómeros trans en la alimentación de los uruguayos, debería tener un claro efecto beneficioso para la salud. Esto se vinculará con una mayor toma de conciencia de los usuarios sobre los riesgos que corren por desconocer estos hechos, y, en consecuencia, sus mayores exigencias sobre el control por parte de las autoridades competentes de la veracidad del etiquetado nutricional (en el caso de alimentos envasados). Por otra parte, los responsables de la elaboración de alimentos, también harán una mayor toma de conciencia sobre sus responsabilidades respecto a la salud de la población y, en consecuencia, la necesidad de tomar decisiones adecuadas en el uso de

materiales grasos que utilizan como componentes de los alimentos (tendiendo a reducir el contenido de isómeros trans). También, los profesionales de la salud (médicos, nutricionistas, químicos alimentarios) contarán con información fidedigna sobre estos aspectos, a los efectos de tomar sus previsiones acerca de las recomendaciones dietéticas que elaboren. Y por último, el país podrá contar con Reglamentaciones modernas acerca de las grasas trans así como con propuestas tecnológicas institucionales que tiendan al cumplimiento de las recomendaciones de la OPS para todos sus estados miembros sobre la reducción de la ingesta de grasas trans de origen industrial. Por lo tanto, el objetivo general de este trabajo consiste en determinar el contenido de grasas trans y determinar el contenido de CLA en alimentos de ingesta frecuente en la población uruguaya así como sus propiedades térmicas.

Tutorías de Orientación Curricular

Otras tutorías/orientaciones

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

Nombre del orientado: María Lucía Volpi Montiel

País: Uruguay

Palabras Clave: Tutorías de Orientación Curricular

Areas de conocimiento:

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

Tutorías de Orientación Curricular

Otras tutorías/orientaciones

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

Nombre del orientado: Sofía Croci Bentura

País: Uruguay

Palabras Clave: Tutorías de Orientación Curricular

Areas de conocimiento:

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

Estudio de la transesterificación en etanol supercrítico para la producción de biodiesel a partir de materiales grasos con diferentes porcentajes de acidez

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Asesor

Nombre del orientado: Prof. Pedro Casullo

País: Uruguay

Palabras Clave: Producción biodiesel sin catalizadores

Areas de conocimiento:

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

Elaboración de Biodiesel sin catalizadores

Pasantía en el marco de la Maestría del Prof. Pedro Casullo en Química Orientación Educación de la Facultad de Química, con el tema "Introducción de conceptos de Química Verde en Educación

Secundaria: ventajas y desafíos".

Tutorías de Orientación Curricular

Otras tutorías/orientaciones

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

Nombre del orientado: María Florencia Díaz D'ursi

País: Uruguay

Palabras Clave: Tutorías de Orientación Curricular

Areas de conocimiento:

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

Tutorías de Orientación Curricular

Otras tutorías/orientaciones

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

Nombre del orientado: María Jose Diaz

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Participación como tutor de orientación curricular. La tutoría se entiende como un conjunto de acciones cuyo objetivo prioritario es facilitar al estudiante su ingreso, el desarrollo de sus capacidades en los ámbitos académico, profesional y personal e inserción en el mercado laboral,

independientemente de cómo (qué modelo de intervención), dónde (qué contexto próximo: el aula, residencias de estudiantes, servicios, etc.) y por quién (profesores, tutores, otros compañeros, orientadores o profesionales) sean ofrecidas estas funciones de ayuda.

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2026)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Mariel Skavronik
País/Idioma: Uruguay,
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Revalorización de semita de trigo como ingrediente funcional y aplicación de prefermentos en panificados de larga vida útil (2025)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Programa: Doctor en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , Gámbaro, A. , Ribotta, P.)
Nombre del orientado: Maximiliano Kniazev
País/Idioma: Uruguay,
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Utilización de cascarilla de café como ingrediente en productos panificados (2024)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Doctor en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , Gámbaro, A.)
Nombre del orientado: Ernesto Quagliata
País/Idioma: Uruguay,
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2023)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Estefanía Amaro
País/Idioma: Uruguay,
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Desarrollo de quesos veganos y extensión de vida útil con antioxidantes naturales (2023)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Programa: Maestría en Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , Gámbaro, A.)
Nombre del orientado: Andrea Cano
País/Idioma: Uruguay,
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Bebidas vegetales funcionales y aprovechamiento de subproductos (2023)

Tesis de doctorado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Programa: Doctor en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , López, T.)
Nombre del orientado: Melissa Romero
País/Idioma: Uruguay,
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Conversión de la cascarilla de café en un ingrediente alimentario saludable y sostenible para la alimentación humana (2023)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Programa: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , del Castillo, D.)
Nombre del orientado: Silvina Gazzara
País/Idioma: Uruguay,
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Producción de biodiesel a partir de metanol obtenido en la producción Kraft de pulpa de celulosa (2022)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Maestría de la Energía
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , CABRERA M.N.)
Nombre del orientado: Sebastián Perillo
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2022)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Maestría de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: María Paula Lema
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Tutor Académico

Aprovechamiento de residuos de la industria olivícola mediante tecnologías limpias (2018)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Cecilia Dauber
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Extracción con fluidos comprimidos; Antioxidantes; aprovechamiento residuos
Dirección en conjunto con la Dra. Adriana Gámbaro y la Dra. Elena Ibañez (co-directoras) de la Tesis de Posgrado: ?Aprovechamiento de residuos de la industria olivícola mediante tecnologías limpias?, de Cecilia Dauber.

TUTORÍAS DESISTIDAS

POSGRADO

Desarrollo y estudio de estabilidad oxidativa de aceites de oliva aromatizados (2018)

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

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
Programa: Posgrado Química
Tipo de orientación: Asesor
Nombre del orientado: Antonella Roascio
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Produção de micro ou nanopartículas com atividades biológicas e alta solubilidade a partir da própolis da abelha jataí (Tetragonisca angustula) (2017)

Tesis de doctorado
Sector Extranjero/Internacional/Otros / UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA , Brasil
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (VIEITEZ, I. , Vladimir de Oliveira, J.)
Nombre del orientado: Jaime Marcos Bohn dos Santos
País/Idioma: Brasil, Portugués
Palabras Clave: transesterificação enzimática
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Actividad antioxidante

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Ganador del Segundo Puesto Trabajo Científico, otorgado por ACCYTEC otorgado por El Comité Académico del XXVII Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos, COLAMIQC 2025 (2025)

(Internacional)
COLAMIQ
El Comité Académico del XXVII Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos, COLAMIQC 2025, certifica que el trabajo de concurso: "NANOMATERIALES DE PLATA: MATERIAS PRIMAS PARA PRODUCTOS COSMÉTICOS MULTIFUNCIONALES", cuyos autores son Rossannie Guasamucare, Cecilia Dauber, Ignacio Vieitez, Silvana Albores, Juan Pereira, Emma Parente y Livia Arízaga, fue el ganador del Segundo Puesto Trabajo Científico, otorgado por ACCYTEC.

AOCS Health & Nutrition Division Chair position (2022)

(Internacional)
AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY
Oversee the in-person and online H & N Divisions Roundtable events during the meeting and online (also, possibly oversee the in-person event at Annual Meeting, if you do plan to attend) Identify the session topics for the Division while working with other Division leaders Identify Session Chairs
Oversee the review of the abstracts and review of Hot Topic proposals Meet monthly, beginning in August and ending in February, with the other vice-chairs to finalize the program Support the work of the Chair and Secretary-Treasurer to advance the Divisions progress.

Mención Especial al trabajo científico: INCORPORACIÓN DE EXTRACTOS DE HOJAS DE OLIVO OBTENIDOS POR MACERACIÓN Y POR EXTRACCIÓN SUPERCRÍTICA EN UN ACEITE DE CANOLA: EVALUACIÓN DE LA ESTABILIDAD OXIDATIVA (2021)

(Internacional)
Latitud ? Fundación LATU

Mejor trabajo del CIIAL 2020: Estudio de la aceptabilidad y la vida útil de quesos de leche de cabra enriquecidos con ácidos grasos de mayor valor nutricional (2020)

(Internacional)
Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL)
Premio al mejor trabajo del CIIAL 2020. Estudio de la aceptabilidad y la vida útil de quesos de leche de cabra enriquecidos con ácidos grasos de mayor valor nutricional Dauber, C.(1), Carreras, T.(1), Britos, A.(2), Carro, S.(3), Cajarville, C.(2), Gámbaro, A. (1), Jorcín, S.(1), López, T.(1), Vieitez, I.(1) (1)
Área Tecnología de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de

Química, UdelaR, Montevideo, Uruguay. (2) Instituto de Producción Animal, Facultad de Veterinaria, UdelaR, Montevideo, Uruguay. (3) Departamento de Ciencia y Tecnología de la Leche, Facultad de Veterinaria, UdelaR, Montevideo, Uruguay.

Premio MERCOSUR en la tercera edición del concurso Eco_Lógicas de Monografías sobre Energías Renovables y Eficiencia Energética. (2012)

(Internacional)

Instituto IDEAL - Instituto para o Desenvolvimento de Energias Alternativas na América Latina. A terceira edição do concurso Eco_Lógicas de Monografias em Energias Renováveis e Eficiência Energética, promovida pelo Instituto Ideal, já elegeu os trabalhos vencedores. Nesta edição o concurso cresceu e expandiu seus limites para o Mercosul, contemplando trabalhos de instituições de ensino superior da Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai. Foram premiadas as melhores monografias das categorias de graduação e pós-graduação. Posteriormente, as monografias serão publicadas em livro e CD-Rom com distribuição gratuita para os países participantes. O Eco-Lógicas foi realizado por meio de uma aliança entre o Instituto Ideal, o Centro de Formação para Integração Regional (CEFIR), a Associação de Universidades del Grupo Montevideo (AUGM), a Universidade Católica do Uruguai, o Escritório Regional de Ciência da Unesco para a América Latina e Caribe e o Parlamento do Mercosul. O concurso teve ainda como patrocinadores a Itaipu Binacional, Tractebel e Petrobras. Instituto para o Desenvolvimento de Energias Alternativas na América Latina. Rua Lauro Linhares, 2123 - Trindade, Florianópolis - SC, 88036-003, Brasil +55 48 3234-1757 · institutoideal.org Ignacio Vieitez Osorio Transesterificación en Alcoholes Supercríticos como Alternativa Para la Producción de Biodiesel País: Uruguai Categoría: Pós-Graduação.

Investigador Nivel I - Sistema Nacional de Invetigadores ANII (2011)

(Nacional)

Sistema Nacional de Invetigadores ANII

El Sistema Nacional de Investigadores fue creado por el artículo 305 de la ley 18.172 de 2007 en la órbita de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación con el objetivo de fortalecer, expandir y consolidar la comunidad científica nacional, acompañado de la tarea de categorizar y evaluar periódicamente a todos los investigadores, estableciendo un sistema de incentivos económicos y es conducido por una comisión honoraria de acuerdo al reglamento general aprobado por el gabinete ministerial de la innovación en el año 2008.

Candidato a Invetigador - Sistema Nacional de Invetigadores ANII (2009)

(Nacional)

Sistema Nacional de Invetigadores ANII

El Sistema Nacional de Investigadores fue creado por el artículo 305 de la ley 18.172 de 2007 en la órbita de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación con el objetivo de fortalecer, expandir y consolidar la comunidad científica nacional, acompañado de la tarea de categorizar y evaluar periódicamente a todos los investigadores, estableciendo un sistema de incentivos económicos y es conducido por una comisión honoraria de acuerdo al reglamento general aprobado por el gabinete ministerial de la innovación en el año 2008.

Beca para asistir al XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2009)

(Internacional)

Asociación Argentina de Grasas y Aceites (ASAGA)

Beca para asistir al Tercer Congreso Nacional y Segundo Iberoamericano sobre Hidrógeno y Fuentes Sustentables de Energía (HYFUSEN) (2009)

(Internacional)

Instituto de Energía y Desarrollo Sustentable (IEDS) de la Comisión Nacional de Energía Atómica

Mención especial otorgada al trabajo titulado: "Métodos alternativos para la fabricación de Biodiesel (I): Catálisis enzimática" (2008)

(Nacional)

Asociación de Ingenieros Químicos del Uruguay

Mención especial otorgada al trabajo titulado: "Métodos alternativos para la fabricación de Biodiesel (II): Tecnología supercrítica" (2008)

(Nacional)

PRESENTACIONES EN EVENTOS

Green Food Tech (2025)

Congreso

Comparedifferent rosemary extracts to prevent rancidity in a spreadable vegancheese

Francia

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

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

AOCS Annual Meeting & Expo (2025)

Congreso

Fat profiles of milk obtained from different dairy systems and seasons with focus on the healthy fatty acids: CLA, TVA, Odd and branched chain

Estados Unidos

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society Areas de conocimiento:

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

16th Pangborn Sensory Science Symposium (2025)

Congreso

Influence of wheat flour quality on sensory parameters of sliced bread

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

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

XXVII Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos (COLAMIQ2025) (2025)

Congreso

Nanomateriales de plata: materias primas para productos cosméticos multifuncionales

Colombia

Tipo de participación: Expositor oral Areas de conocimiento:

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

Doctora ROSSANNIE MARÍA GUASAMUCARE ORTIZ Universidad de la República del Uruguay Montevideo, Uruguay Estimada Doctora: El Comité Académico de COLAMIQ2025, responsable

de la evaluación de los trabajos científicos de concurso presentados para participar en el XXVII Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos, agradece su apoyo y esfuerzo por la presentación del trabajo titulado ?NANOMATERIALES DE PLATA: MATERIAS PRIMAS PARA PRODUCTOS COSMÉTICOS MULTIFUNCIONALES? de su autoría y coautores Dauber C., Vieitez I., Albores S., Pereira J., Parente E., Arizaga L. Luego de la revisión de la propuesta con los parámetros exigidos por el Comité, se confirma que su trabajo ha sido aceptado para PRESENTACIÓN ORAL.

LII Jornadas Uruguayas de Buiatría (2025)

Congreso

Perfil de ácidos grasos en sistemas de base pastoril con ensilaje de sorgo planta entera vs. henilaje de pastura en comparación con un sistema estabulado (100% dieta mezcla)

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Centro Médico Veterinario Paysandú Areas de conocimiento:

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

XXVIII Reunión de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal 8° Congreso de la Asociación Uruguaya de Producción Animal (2025)

Congreso

Producción de leche y composición de sólidos en vacasHolando bajo diferentes estrategias alimenticias en sistemas de producción intensiva

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación Uruguaya de Producción Animal (AUPA) y la Asociación Latinoamericana de Producción Animal (ALPA). Areas de conocimiento:

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

Maria Noel Mendez Pereira, Andrea Garay, Maximiliana Muniz, Esteban Krall, Santiago Jorcin, Edinson Bejarano, Ignacio Vieitez, Tomás López-Pedemonte, Lucía Grille: We have reached a decision regarding your submission to Archivos Latinoamericanos de Producción Animal, "Producción de leche y composición de sólidos en vacas Holando bajo diferentes estrategias alimenticias en sistemas de producción intensiva". Our decision is to: Accept Submission Ali Saadoun Universidad de la Republica alpa.aupa.2025@gmail.com

World Congress on Oils & Fats and the ISF Lectureship Series 2025 (2025)

Congreso

Cascarilla de soja: un subproducto con potencial como fuente de antioxidantes naturales utilizado en la elaboración de scones

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación Argentina de Grasas y Aceites (ASAGA) Areas de conocimiento:

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

VIII Encuentro Regional de Ingeniería Química (2025)

Encuentro

De subproducto a ingrediente funcional de etiqueta limpia: cascarilla de café glaseada y natural como fuente sostenible de melanoidinas con efecto antioxidante

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Químicos del Uruguay (AIQU) Areas de conocimiento:

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

Presentación Oral por Ing. Qco. Ernesto Qquagliata

Noveno Encuentro Nacional de Química (ENAQUI) (2025)

Encuentro

Caracterización Cascarilla de café como ingrediente funcional

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas (PEDECIBA)

Areas de conocimiento:

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

XIV International Symposium on Nano & Supramolecular Chemistry (2025)

Congreso

Antimicrobial and antioxidant activity of surface-modified silver nanoparticles

Chile

Tipo de participación: Expositor oral Areas de conocimiento:

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

XIV International Symposium on Nano & Supramolecular Chemistry (ISNSC 2025) will be held in the vibrant city of Santiago, Chile, in August 2025. Presentación L. Arizaga

Noveno Encuentro Nacional de Química (ENAQUI) (2025)

Encuentro

Desarrollo, evaluación fisicoquímica, sensorial y reológica de bebidas vegetales a base de quinoa, arroz y avena

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas (PEDECIBA)

Areas de conocimiento:

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

Presentación oral de Melissa Romero

Noveno Encuentro Nacional de Química (ENAQUI) (2025)

Encuentro

Nanopartículas de plata funcionalizadas: síntesis, caracterización y evaluación in vitro de su seguridad y eficacia para uso cosmético

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas (PEDECIBA)
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

XIX CONGRESO CYTAL® Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2025)

Congreso

Efecto de la alimentación con diferentes dietas mixtas en vacas lecheras sobre el perfil lipídico de quesos parmesano y danbo

Argentina

Tipo de participación: Poster Áreas de conocimiento:

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

XIX CONGRESO CYTAL® Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2025)

Congreso

Potencial antioxidante y antimicrobiano de extractos obtenidos a partir de hojas de olivo mediante extracción con líquidos expandidos

Argentina

Tipo de participación: Poster Áreas de conocimiento:

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

XIX CONGRESO CYTAL® Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2025)

Congreso

Sustitución de emulsionante por queso en polvo en muffins. Estudio de la influencia sobre características sensoriales e instrumentales

Argentina

Tipo de participación: Poster Áreas de conocimiento:

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

XIX CONGRESO CYTAL® Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2025)

Congreso

Influencia de la incorporación de queso en polvo en las características sensoriales de muffins

Argentina

Tipo de participación: Poster Áreas de conocimiento:

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

11th International Symposium on the Delivery of Functionality in Complex Food Systems (DOF2025) (2025)

Simposio

Development of a reduced-fat mayonnaise-type sauce prepared from double emulsions with rosemary extract obtained by methods associated with green chemistry

Chile

Tipo de participación: Poster Áreas de conocimiento:

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

6th International Electronic Conference on Foods (2025)

Congreso

Response surface methodology for natural antioxidants recovery from Pyropia columbina seaweed using pressurized liquid extraction

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: MPDI Response surface methodology for natural antioxidants recovery from Pyropia columbina seaweed using pressurized liquid extraction. Fushimi, Dauber, Quiroga, Nepote, Vieitez

Simposio La Ruta de la Leche: Encuentro de Ciencia y Tecnología (2025)

Encuentro

Diferentes niveles de inclusión de pastura en los sistemas productivos comerciales, ¿impactan en los ácidos grasos saludables de la leche

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Universidad Tecnológica del Uruguay (UTEC Sede La Paz)

Áreas de conocimiento:

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

Primer Reunión de coordinación de la Red IberBioAI (2025)

Taller

Desarrollo de tecnologías de extracción verde aplicadas a la valorización de subproductos de la industria agroalimentaria

España

Tipo de participación: Conferencista invitado

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

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

Biotechnología como Herramienta Esencial de la Economía Circular y el Desarrollo Sostenible (2025)

Taller

Extracción con Fluidos Supercríticos

Argentina

Tipo de participación: Conferencista invitado Areas de conocimiento:

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

2024 AOCS Annual Meeting & Expo (2024)

Congreso

Soybean hulls by-product: extraction, characterization and antioxidant properties

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society Areas de conocimiento:

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

2024 ADSA Annual Meeting (2024)

Congreso

Odd and branched chain fatty acid from dairy farms with different level of pasture in Holstein cow's diet

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: American Dairy Science Association Areas de conocimiento:

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

2024 ADSA Annual Meeting (2024)

Congreso

Effect of the availability of fresh pasture in the diet of dairy cows, during the autumn and spring seasons in Uruguay, on the nutritional and technological properties of butter models

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: American Dairy Science Association Areas de conocimiento:

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

IX Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2024)

Congreso

?Obtención de aceites esenciales y polifenoles a partir de subproductos como fuente de ingredientes bioactivos para su incorporación en alimentos mediante tecnologías asociadas a la química verde

Argentina

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica de la provincia de Córdoba, la Universidad Nacional de Córdoba (UNC) y el Centro de Excelencia en Productos y Procesos de Córdoba (CEPROCOR). Areas de conocimiento:

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

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Congreso

Desarrollo de galletas fuente de fibra con okara nativo y extrusado

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

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

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

Presentación oral por Maximiliano Kniazev

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Congreso

Caracterización de la composición de leche humana de madres de prematuros del hospital de Clínicas de Montevideo

Uruguay

Tipo de participación: Poster

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

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Congreso

Efecto de la disponibilidad de pastura fresca en la dieta de vacas lecheras, durante las estaciones de otoño y primavera en Uruguay, sobre las propiedades fisicoquímicas y nutricionales de modelos de manteca

Uruguay

Tipo de participación: Poster

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

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Congreso

Estudio de la calidad de la grasa láctea en sistemas productivos lecheros: sistemas mixtos (pastura y suplemento) vs. un sistema estabulado

Uruguay

Tipo de participación: Poster

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

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Congreso

Caracterización fisicoquímica del aceite proveniente de la semilla de orujo de uva Tannat

Uruguay

Tipo de participación: Poster

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

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Congreso

Caracterización química de polvo de orujo de vitis vinifera Tannat y estudio de su biodisponibilidad en voluntarios sanos

Uruguay

Tipo de participación: Poster

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

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Congreso

Cascarilla de soja: un subproducto con potencial como fuente de antioxidantes naturales

Uruguay

Tipo de participación: Poster

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

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Congreso

Comparación de la estabilidad térmica y características de coagulación de la leche producida por vacas Holando en sistemas de producción con alta, media y baja asignación de pasturas

Uruguay

Tipo de participación: Poster

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

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Congreso

Comparación de métodos tradicionales y alternativas verdes para la obtención de extractos a partir de semilla de uva (*vitis vinifera*)

Uruguay

Tipo de participación: Poster

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

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Congreso

Obtención de extractos antioxidantes a partir de hojas de olivo mediante el uso de etanol presurizado

Uruguay

Tipo de participación: Poster

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

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Congreso

Películas comestibles elaboradas con aislado de proteína de suero de leche con la incorporación de aloe vera: estudio desde el punto de vista microbiológico

Uruguay

Tipo de participación: Poster

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

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Congreso

Aloe vera: una solución para prolongar la vida útil de frutas. ensayos para evaluar propiedades físicas y de barrera de películas comestibles

Uruguay

Tipo de participación: Poster

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

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Congreso

Potenciando el valor de las semillas de uva: comparación entre extracción por soxhlet y fluidos presurizados para obtener extractos polifenólicos

Uruguay

Tipo de participación: Poster

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

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Congreso

Prevención de rancidez en alimentos veganos por incorporación de extractos de romero

Uruguay

Tipo de participación: Poster

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

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

IX Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2024)

Congreso

Correlación entre la calidad de la harina de trigo y parámetros sensoriales e instrumentales de panes de molde

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica, Gobierno de la Provincia de Córdoba

Áreas de conocimiento:

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

2023 AOCS Annual Meeting & Expo (2023)

Congreso

Coffee husk supercritical and ultrasound extracts: characterization and antioxidant properties

Estados Unidos

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society (AOCS)

Áreas de conocimiento:

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

The First International Conference on Antioxidants: Sources, Methods, Health Benefits and Industrial Applications (2023)

Congreso

Pressurized liquid extraction from olive pomace: optimization of extraction parameters and application

España

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)

Áreas de conocimiento:

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

The First International Conference on Antioxidants: Sources, Methods, Health Benefits and Industrial Applications (2023)

Congreso

Pomegranate peel extracts: characterization and antioxidant properties

España

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)

Áreas de conocimiento:

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

VI Congresso de Óleos e Gorduras | International Meeting on Fats and Oils (2023)

Congreso

Obtención de biocombustibles mediante hidrotratamiento catalítico de aceites de fritura

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras (SBOG)

Áreas de conocimiento:

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

19th Euro Fed Lipid Congress and Expo (2023)

Congreso

Green diesel through continuous catalytic hydrotr e ating of high ole ic sunflower oil

Polonia

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Euro Fed Lipid

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías
Expositor Oral: Elisa Volonterio

11th International Symposium on the Nutrition of Herbivores (2023)

Simposio

EFFECT OF THE INCLUSION OF PASTURE IN FEEDLOT FINISHING DIET OF HOLSTEIN

STEERS MEAT QUALITY AND FATTY ACID PROFILE

Brasil

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

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

E. Morales¹, G. Etchandy¹, C. Dauber², I. Vieitez², J.L. Repetto¹, C. Fiol¹ ¹Unidad Académica de Producción de Bovinos, Departamento de Producción Animal y Salud de los Sistemas Productivos, Facultad de Veterinaria, UdelaR. ²Área Tecnología de Alimentos, Departamento de Ciencias y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UdelaR.

VI Iberoamerican Conference on Supercritical Fluids (PROSCIBA 2023) (2023)

Congreso

Antioxidant extracts from olive pomace by compressed fluid extraction technologies: comparison between SFE and PLE

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral Areas de conocimiento:

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

Presentación oral por la Ing. Alim. Cecilia Dauber

XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL 2023) (2023)

Congreso

Caracterización de 12 muestras de polen uruguayo como potencial ingrediente funcional en alimentos

Argentina

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

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

11° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2023) (2023)

Congreso

Perfil de ácidos grasos benéficos en leche y su relación con el porcentaje de pastura en la dieta de la vaca lechera (alta vs. baja pastura) en los sistemas productivos de Uruguay

Uruguay

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

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

American Dairy Science Association Annual Meeting (2023)

Congreso

Milk's fatty acid profile due to the inclusion of pasture in the diet of dairy cows fed with a total mixed ration

Canadá

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

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

American Dairy Science Association Annual Meeting (2023)

Congreso

Inclusion of pasture in dairy cow's diet: Fatty acid profile of Danbo-type cheese

Canadá

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

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

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

Congreso

Aprovechamiento y valorización de subproductos de la industria oleícola

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado Areas de conocimiento:

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

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

Congreso

Desarrollo de un nuevo aceite de soja enriquecido en antioxidantes derivados de la industria olivícola con el fin de prevenir su degradación oxidativa

Uruguay

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

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

Octavo Encuentro Nacional de Química: ENAQUI 8 (2023)

Congreso

Fluidos comprimidos para la obtención de extractos antioxidantes a partir de alperujo: comparación entre fluidos supercríticos y líquidos presurizados

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA Química Areas de conocimiento:

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

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

Congreso

Enriquecimiento de galletas con antioxidantes naturales obtenidos a partir de un subproducto de la industria del café

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Departamento de Ciencias y Tecnología de Alimentos

(CYTAL) - Facultad de Química ? Udelar y COOLINARIO

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

Congreso

Optimización del tiempo de extracción de compuestos fenólicos en hojas de olivo mediante etanol presurizado

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Departamento de Ciencias y Tecnología de Alimentos

(CYTAL) - Facultad de Química ? Udelar y COOLINARIO

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

Congreso

Revalorización de un subproducto de la industria agroalimentaria: okara, a través del desarrollo de alimentos tecnofuncionales

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Departamento de Ciencias y Tecnología de Alimentos

(CYTAL) - Facultad de Química ? Udelar y COOLINARIO

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

Congreso

Caracterización composicional de la semilla de la uva y evaluación de diferentes metodologías para la obtención de extractos polifenólicos

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Departamento de Ciencias y Tecnología de Alimentos

(CYTAL) - Facultad de Química ? Udelar y COOLINARIO

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

Congreso

Perfil de ácidos grasos en leche de vacas Holando provenientes de sistemas productivos con alta y baja asignación de pastura e inclusión de residuos de cosecha (afrechillo de arroz y cascarilla de soja) como suplemento.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: epartamento de Ciencias y Tecnología de Alimentos (CYTAL) -

Facultad de Química ? Udelar y COOLINARIO

XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL 2023) (2023)

Congreso

Elaboración de aderezos por medio de emulsiones dobles con características fisicoquímicas similares a una salsa tipo mayonesa y reducidas en valor lipídico

Argentina

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

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

?Elaboración de aderezos por medio de emulsiones dobles con características fisicoquímicas

similares a una salsa tipo mayonesa y reducidas en valor lipídico?. C. Abirached, M. Daniluk, T. Carreras, C. Bonifacino Buttiglione, E. Budelli, A. Rodríguez, I. Vieitez, L. Panizzolo, G. Palazolo, A. Márquez.

XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL 2023) (2023)

Congreso

Revalorización de la cascarilla de la soja: efecto de la aplicación de ultrasonido en la obtención de extractos con actividad antioxidante

Argentina

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

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

?Revalorización de la cascarilla de la soja: efecto de la aplicación de ultrasonido en la obtención de extractos con actividad antioxidante?. M. Kniazev, A. Gámbaro, I. Vieitez.

2022 AOCS Annual Meeting & Expo (2022)

Congreso

Supercritical extracts from olive leaves as natural antioxidants: extraction optimization, characterization and evaluation

Estados Unidos

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: AOCS

EXPOFARMA Uruguay / Sexta edición (2022)

Congreso

Obtención de antioxidantes naturales para sustituir antioxidantes sintéticos de uso común en la industria de alimentos.

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: EXPOFARMA Uruguay Areas de conocimiento:

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

I CISET - CONGRESSO INTERNACIONAL DE SUSTENTABILIDADE, EDUCAÇÃO E TECNOLOGIA: Ciência, Sociedade, Meio Ambiente e Educação Profissional. (2022)

Congreso

Subproductos de la agroindustria olivícola como fuente potencial de extractos con actividad obtenidos por extracciones asociadas a la química verde

Brasil

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Instituto Federal do Paraná Areas de conocimiento:

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

2021 AOCS Annual Meeting & Expo (2021)

Congreso

Goat cheeses elaboration with increased content of conjugated linoleic acid and transvaccenic acid

Estados Unidos

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society (AOCS) Palabras Clave: goat cheese conjugated linoleic acid; transvaccenic acid; atherogenic index; sensory profile; textural profile

Areas de conocimiento:

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

Primer Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (2021)

Congreso

Aprovechamiento de subproductos de la industria del aceite de oliva para obtener extractos con valor agregado mediante tecnologías verdes

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado Areas de conocimiento:

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

Primer Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (2021)

Congreso

Efecto de la aplicación de ultrasonido en la obtención de extractos con actividad antioxidante a

partir de hojas de olivo

Uruguay

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

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

Primer Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (2021)

Congreso

Alpeorujos como fuente potencial de extractos antioxidantes obtenidos mediante extracción supercrítica

Uruguay

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

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

Primer Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (2021)

Congreso

Influencia de la aplicación de ultrasonido en la extracción de compuestos antioxidantes en aceite de oliva Arbequina aromatizado con tomillo

Uruguay

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

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

Primer Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (2021)

Congreso

Optimización de extracción por fluidos supercríticos de tomillo

Uruguay

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

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

18th European Meeting on Supercritical Fluids (EMSF 2021) (2021)

Congreso

Response Surface Methodology for the optimization of Biophenols recovery from ?ALPERUJO? using supercritical fluid extraction

Francia

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: International Society for the Advancement of Supercritical Fluids (I.S.A.S.F.) Areas de conocimiento:

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

18th Euro Fed Lipid Congress and Expo (On-line Meeting) (2021)

Congreso

Performance of NiO-Gadolinium catalyst doped with Ceria oxide in the hydrotreatment of high oleic sunflower oil

Alemania

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Euro Fed Lipid Areas de conocimiento:

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

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

Congreso

Incorporación de extractos de hojas de olivo obtenidos por maceración y por extracción supercrítica en un aceite de canola: evaluación de la estabilidad oxidativa

Uruguay

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

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

VII Encuentro Regional de Ingeniería Química (2021)

Congreso

Efecto del agregado de Ce a un catalizador comercial de NiMo/Al₂O₃ sobre su actividad

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Químicos del Uruguay (AIQU) Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química

Encuentro Nacional de Química (ENAQUI) (2021)

Congreso

Caracterización y evaluación del poder antioxidante de extracto supercrítico de hojas de olivo variedad arbequina

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: PEDECIA Areas de conocimiento:

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

Encuentro Nacional de Química (ENAQUI) (2021)

Congreso

Efecto del agregado de Ce a un catalizador comercial de NiMo/Al₂O₃ sobre su actividad

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química

Encuentro Nacional de Química (ENAQUI) (2021)

Congreso

Uso de proteína de suero de leche y extractos naturales con actividad antioxidante para desarrollar películas comestibles

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA Areas de conocimiento:

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

Encuentro Nacional de Química (ENAQUI) (2021)

Congreso

Aplicación de la metodología de superficie de respuesta para la optimización de la extracción supercrítica de CBD y THC en dos variedades de cannabis

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA Areas de conocimiento:

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

Jornadas Iberoamericanas sobre herramientas para una Economía Circular (2021)

Seminario

Revalorización de los residuos de la industria del aceite de oliva mediante la utilización de métodos novedosos: fluidos supercríticos y ultrasonido

Argentina

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Red Iberoamericana de Investigadores de la AUIP?

Herramientas para una Economía Circular en Procesos Agroindustriales? Areas de conocimiento:

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

2020 AOCS Annual Meeting & Expo (2020)

Congreso

Analysis of the Antitumor Activity of Bioactive Compounds of Cannabis Flowers Extracted by Green Solvents

Canadá

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society Palabras Clave: Supercritical carbon dioxide cannabinoids decarboxylation antitumor activity

Areas de conocimiento:

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

2020 Annual Meeting of the American Dairy Science Association (2020)

Congreso

Supplementation with sunflower or soybean oil: ruminal fluid fatty acid profile in a Rusitec system

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: American Dairy Science Association® (ADSA®) Palabras

Clave: fatty acid profile Rusitec system

Áreas de conocimiento:

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

Palestra online para toda a comunidade de óleos e gorduras no Brasil (SBOG) (2020)

Seminario

Procesos basados en el empleo de Fluidos Comprimidos para la obtención de extractos con actividad antioxidante a partir de fuentes naturales

Brasil

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras (SBOG) Áreas de conocimiento:

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

SBOG, irá lançar palestras de curta duração online e gratuita para toda a comunidade de óleos e gorduras no Brasil a partir da semana que vem, do dia 23 a 31/03. Será uma palestra por dia, que se inicia pontualmente às 18hs de cada dia.

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

Congreso

Aplicación del modelo termodinámico de partición en la extracción supercrítica de fenoles y flavonoides a partir de residuos de la industria olivícola

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

DAUBER, C.(1), GÁMBARO, A.(1), IBAÑEZ, E.(2), VELEZ, A.(3), VIEITEZ, I.(1)

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

Congreso

Obtención de extractos con capacidad antioxidante a partir de residuos de la industria olivícola

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

DAUBER, C.(1), GÁMBARO, A.(1), IBAÑEZ, E.(2), VIEITEZ, I.(1)

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

Congreso

Obtención y evaluación del poder antioxidante de extractos supercríticos de hojas de olivo: revalorización de un residuo de la industria del aceite de oliva.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

DANILUK, M., FERNÁNDEZ, F., KUNZE, M., PEREIRA, M., POMMERENCK, M., DAUBER, C., CARRERAS, T., VIEITEZ, I.

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

Congreso

Obtención de películas comestibles a partir de subproductos de la industria alimentaria

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

BOIWKO, M.(1), ILLIONE, V.(1), RODRÍGUEZ, A.(1), HAGENLOCHER, C.(1), TORRES, P.(1), PIRIZ G.(2), DOLDAN, M.(2), KUNSE, M.(2), VIEITEZ, I.(2), MOLINARI, D.(1)

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

Congreso

Estudio de la aceptabilidad y la vida útil de quesos de leche de cabra enriquecidos con ácidos grasos de mayor valor nutricional

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

DAUBER, C.(1), CARRERAS, T.(1), BRITOS, A.(2), CARRO, S.(3), CAJARVILLE, C.(2), GÁMBARO,

A. (1), JORCIN, S.(1), LÓPEZ, T.(1), VIEITEZ, I.(1)

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

Congreso

Valorización de quesos de leche de cabra a través del enriquecimiento con ácidos grasos de mayor valor nutricional

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

DAUBER, C.(1), CARRERAS, T.(1), BRITOS, A.(2), CARRO, S.(3), CAJARVILLE, C.(2), GÁMBARO, A. (1), JORCIN, S.(1), LÓPEZ, T.(1), VIEITEZ, I.(1)

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

Congreso

Aptitud para coagulación de leche de cabra almacenada a -18°C. Evaluación del impacto de la suplementación nutricional con aceite de girasol y de la pasteurización en batch.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU) S.

Jorcín1,3, C. Dauber3, T. Carreras, A. Britos2, S. Carro2, I. Vieitez3, T. López-Pedemonte1

AOCS Annual Meeting and Expo (2019)

Congreso

Supercritical fluid extraction of black sesame seeds and study of the functional properties obtained in comparison with the extraction by Soxhlet method

Estados Unidos

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society Palabras Clave: Sesame supercritical extraction antioxidant and functional properties

Áreas de conocimiento:

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

CIBIA - Iberoamerican Congress of Food Engineering (2019)

Congreso

Uso integral de la semilla de sésamo negro (*Sesamum indicum* L.)

Portugal

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 7

Nombre de la institución promotora: University of Algarve Áreas de conocimiento:

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

Presentación oral por Dra. Cecilia Abirached

CIBIA - Iberoamerican Congress of Food Engineering (2019)

Congreso

Actividad antioxidante y antibacteriana de extractos supercríticos de diferentes hierbas y frutos

Portugal

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 7

Nombre de la institución promotora: University of Algarve Áreas de conocimiento:

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

AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats, Oils and Lipids (2019)

Congreso

Obtención de biocombustible mediante hidrot ratamiento catalítico de aceites oxidados

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society Palabras Clave:

Hidrot ratamiento catalítico aceites termooxidados biocombustibles biogasoil

Áreas de conocimiento:

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

Biocombustibles

Elisa Volonterio realiza la presentación oral.

AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats, Oils and Lipids (2019)

Congreso

Modificación del perfil graso de leche caprina mediante la inclusión de aceite de soja o girasol en el suplemento

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society Palabras Clave: Leche cabra Ácidos grasos CLA TVA

Áreas de conocimiento:

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

Presentación Oral realizada por Cecilia Dauber.

AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats, Oils and Lipids (2019)

Congreso

Evaluación del potencial antioxidante de extractos obtenidos a partir de frutos nativos de Uruguay mediante maceración con distintos solventes y extracción supercrítica

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society Palabras Clave: extracción supercrítica frutos nativos ABTS DPPH

Áreas de conocimiento:

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

V Prosciba - Iberoamerican Conference on Supercritical Fluids (2019)

Congreso

Stabilization of sunflower oil using supercritical crude extracts of native fruits from Uruguay

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) Palabras Clave: Fluidos suèrcríticos extracciones antioxidantes

Áreas de conocimiento:

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

9º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) (2019)

Congreso

Propiedades de coagulación de leche de cabra congelada

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Latitud Fundación LATU Áreas de conocimiento:

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

Semana de la Ciencia y la Tecnología 2019 (2019)

Taller

Alimentación Saludable

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 2

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura Áreas de conocimiento:

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

II edición de Nutrición Al Día UY (2019)

Congreso

Alternativas de las grasas trans en alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Opción Médica Palabras Clave: Grasas trans

Áreas de conocimiento:

Sexto Encuentro Nacional de Química (ENAIQUI 6) (2019)

Encuentro

Eficiencia del Pd/Al₂O₃ como catalizador para el hidrotreatmento de aceites vegetales

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA Química Areas de conocimiento:

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

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

Congreso

Caracterización de extractos de Cannabis sativa obtenidos por extracción supercrítica con potenciales aplicaciones medicinales como sustituto de la extracción con solventes orgánicos

Argentina

Tipo de participación: Conferencista invitado

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

Areas de conocimiento:

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

CULTIVO Y CONSUMO DE Cannabis sativa: Impacto en la Inocuidad y Normas Coordinadores:

Dra. Raquel Peyraube (Uruguay) y Dr. Ignacio Vieitez (Uruguay) -Cannabis: Impact of safety,

standards and status in cultivation and consumption. Dr. Roger Clemens (University of Southern California, USA) - Caracterización de extractos de Cannabis sativa obtenidos por extracción

supercrítica con potenciales aplicaciones medicinales como sustituto de la extracción con solventes orgánicos ? Dr. Ignacio Vieitez (ALACCTA, AIALU, Uruguay) - Cannabis de grado médico: definición

y conceptos. Dra. Raquel Peyraube, Miembro del CE de la International Association for

Cannabinoid Medicines (IACM),(Uruguay) Kindest regards, Susana Susana Socolovsky, PhD, CFS, Fellow IAFoST President of the Argentine Association of Food Technologists President CYTAL-

ALACCTA 2019 Congress

17th Euro Fed Lipid Congress And Expo (2019)

Congreso

Hydrotreatment of high oleic sunflower oil: optimization of diesel fraction yield

España

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Euro Fed Lipid Areas de conocimiento:

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

Biocombustibles

AOCS Annual Meeting & Expo (2018)

Congreso

Green diesel by hydrotreatment of vegetable oils: effect of oil quality on hydrocarbon yield and composition

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society (AOCS) Palabras Clave:

Biocombustibles

Areas de conocimiento:

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

Biocombustibles

AOCS Annual Meeting & Expo (2018)

Congreso

Antioxidant and antibacterial activity of different extracts from herbs obtained by maceration or supercritical technology

Estados Unidos

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society (AOCS) Palabras Clave:

Antioxidantes, antibacterianas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Antioxidant and antibacterial activity of different extracts from herbs obtained by maceration or supercritical technology Vieitez, I.(1), Maceiras, L.(1), Jachmanián, I.(1), Alborés, S.(2) (1)
Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. (2) Departamento de Biociencias, Cátedra de Microbiología, Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

AOCS Annual Meeting & Expo (2018)

Congreso
Co-solvent modified supercritical carbon dioxide extraction and antioxidant activity of Rosemary extracts
Estados Unidos
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 5
Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society (AOCS) Palabras Clave: Antioxidantes naturales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Co-solvent modified supercritical carbon dioxide extraction and antioxidant activity of Rosemary extracts Vieitez, I., Maceiras, L., Jachmanián, I. Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

III Congresso de Óleos e Gorduras (2018)

Congreso
Estudio de las propiedades funcionales (antioxidantes y emulsificantes) en semillas de sésamo
Brasil
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 5
Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras (SBOG) Palabras Clave: Antioxidantes emulsificantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Estudio de las propiedades funcionales (antioxidantes y emulsificantes) en semillas de sésamo
Florencia Jorge; Elena Dutto; Lucía Velazco; Cecilia Abirached; Ignacio Vieitez Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, Universidad de la República (UdelaR). Av. Gral. Flores 2124. 11800. Montevideo, Uruguay.

IV Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos (RITeQ) (2018)

Encuentro
Actividad antioxidante y antibacteriana de extractos obtenidos mediante maceración con distintos solventes tradicionales y extracción supercrítica de diferentes hierbas
Argentina
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 5
Nombre de la institución promotora: IPQA - Universidad Nacional de Córdoba Palabras Clave: Antioxidantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Primer Encuentro de Jóvenes Investigadores en Ciencias de Materiales (2018)

Encuentro
Síntesis y caracterización del catalizador NiMo-S/Al₂O₃ y evaluación de su desempeño en el hidrot ratamiento de aceites vegetales
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: grupo interdisciplinario de jóvenes investigadores pertenecientes a diferentes Centros de la Universidad de la República: (Facultad de Química, Facultad de Ciencias, Facultad de Ingeniería y Centro Universitario Regional del Este) Síntesis y caracterización del catalizador NiMo-S/Al₂O₃ y evaluación de su desempeño en el hidrot ratamiento de aceites vegetales Elisa Volonterio* a, Juan Bussi b, Jorge Castiglionib, Iván Jachmanián a, Ignacio Vieiteza a Derivados de la Industria Alimentaria ,CYTAL b Laboratorio de Físicoquímica de Superficies, DETEMA Facultad de Química, UDELAR. Montevideo, Uruguay.

IV Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos (2018)

Congreso
Producción de biojet fuels mediante el hidrotatamiento catalítico de aceites vegetales
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 5
Nombre de la institución promotora: IPQA - Universidad Nacional de Córdoba Palabras Clave:
Biocombustibles
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Biocombustibles
Producción de biojet fuels mediante el hidrotatamiento catalítico de aceites vegetales Elisa
Volonterio (1), Juan Bussi (1), Jorge Castiglioni(1), Iván Jachmanián(1), Ignacio Vieitez(1)

IV Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos (2018)

Congreso
Obtención de extracto de tomillo por fluidos supercriticos
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 5
Nombre de la institución promotora: IPQA - Universidad Nacional de Córdoba Palabras Clave:
Antioxidantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes
Obtención de extracto de tomillo por fluidos supercriticos A. Roascio Albistur (1), I. Vieitez(1) y A.
Gámbaro(1)

Euro Fed Lipid: A lively network for lipids,fats and oils (2018)

Congreso
Hydrotreating of vegetable oils: effect of catalyst on the yield of biojet fuel fraction
Irlanda del Norte
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 5
Nombre de la institución promotora: European Federation for the Science and Technology of Lipids
Palabras Clave: Hydrotreatment biojet fuel hydrodeoxygenation cracking
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Biocombustibles
Hydrotreating of vegetable oils: effect of catalyst on the yield of biojet fuel fraction Elisa Volonterio,
Juan Bussi, Jorge Castiglioni, Iván Jachmanián, Ignacio Vieitez

VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2018)

Congreso
Estudio comparativo de las propiedades emulsionantes de las proteínas de sésamo negro
Argentina
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Ministerio de Ciencia y Tecnología Gobierno de Córdoba
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Semana de la Ciencia y la Tecnología 2018 (2018)

Taller
Alimentación saludable
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Charla dictada en: Escuela de Cebollatí (Rocha), Liceo N°1 De Brause (Pando, Canelones) y Escuela
Técnica Wlocart (Mercedes, Soriano).

Taller sobre etiquetado (2018)

Taller

Proyecto de Decreto Etiquetado frontal

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado Areas de conocimiento:

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

Taller realizado en el Liceo Maristas y Escuela Hotelaria, Gastronomía Julio Cesar (ANEP) y Debate en el Observatorio del Derecho a la Alimentación de la Escuela de Nutrición.

XVII Congreso Latinoamericano y Exposición sobre Grasas, Aceites y Lípidos (2017)

Congreso

Extracción supercrítica con dióxido de carbono asistida con ultrasonido de antioxidantes naturales de romero (*Rosmarinus officinalis*)

México

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society (AOCS) Palabras Clave:

Antioxidantes naturales

Areas de conocimiento:

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

XVII Congreso Latinoamericano y Exposición sobre Grasas, Aceites y Lípidos (2017)

Congreso

Cinética de la extracción supercrítica de yerba mate (*Ilex paraguariensis*) asistida con ultrasonido y determinación del contenido de compuestos fenólicos totales de los extractos obtenidos

México

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society (AOCS) Palabras Clave:

Extracción con fluidos supercríticos

Areas de conocimiento:

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

International Meeting on Fats and Oil Processing: recent advances in trans fat alternatives (2017)

Congreso

Efecto de las condiciones de extracción sobre el potencial antioxidante de extractos obtenidos de diferentes hierbas para la protección de aceites comestibles

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira (SBOG) Palabras Clave: Antioxidantes, DSC

Areas de conocimiento:

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

AOCS Annual Meeting and Industry Showcases (2017)

Congreso

Detecting Adulteration of Goat Cheeses with Cow Milk by Analysing the Triglyceride Profile

Estados Unidos

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society (AOCS) Palabras Clave:

Quesos, triglicéridos

Areas de conocimiento:

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

XVII Congreso Latinoamericano y Exposición sobre Grasas, Aceites y Lípidos de AOCS (2017)

Congreso

Conversión de aceites usados en fritura en biogasoil mediante hidroxigenación catalítica

México

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society (AOCS) Palabras Clave:

Biogasoil

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Biocombustibles
Dicatada por Elisa Volonterio.

VI Encuentro Regional de Ingeniería Química (2017)

Congreso
Extracción y caracterización del aceite de semillas de cáñamo (Cannabis sativa)
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Químicos del Uruguay (AIQU) Areas
de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Extracción Supercrítica

Semana de la Ciencia y la Tecnología 2017 (2017)

Taller
Alimentación Saludable
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 3
Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura Palabras Clave:
Alimentación saludable
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Dictada en el Centro MEC Velázquez (velázquez, Rocha) y en la Escuela N°112 (Pando, Canelones).

5° Encuentro Nacional de Química, ENAQUI 5 (2017)

Encuentro
Mesa redonda: "Química del Cannabis en Uruguay"
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 4
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA-Química. Palabras Clave: Cannabis, extracción
supercrítica
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Extracción Supercrítica
Mesa redonda: "Química del Cannabis en Uruguay" Coordinador: Carlos García Carnelli
Participantes: Guillermo Moyna, Javier Varela, Ignacio Vieitez Laboratorio de Farmacognosia y
Productos Naturales, Departamento de Química Orgánica, Universidad de la República,
Montevideo, Uruguay; 2- Laboratorio de Físicoquímica y Espectroscopia Orgánica, Departamento
de Química del Litoral, CENUR Litoral Norte, Universidad de la República, Paysandú, Uruguay 3-
Grupo de Química Orgánica Medicinal, Facultad de Ciencias, Universidad de la República,
Montevideo, Uruguay 4- Área Tecnología de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de
los Alimentos, Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay; 5- Núcleo
Interdisciplinario de Estudios sobre Cannabis, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

Encuentro Nacional de Química, ENAQUI5 (2017)

Encuentro
Obtención de biogasoil mediante hidrot ratamiento de aceites vegetales: efecto de la naturaleza del
catalizador
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA-Química Palabras Clave: Biogasoil
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Biocombustibles

107th AOCS Annual Meeting & Expo (2016)

Congreso
Biodiesel from microalgae oil via ultrasound-assisted in situ alkaline transesterification: (I). Effect of

co-solvent
Estados Unidos
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 8
Nombre de la institución promotora: AOCS (American Oil Chemists' Society) Palabras Clave:
Biodiesel, microalgae
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Biodiesel

107th AOCS Annual Meeting & Expo (2016)

Congreso
Biodiesel from microalgae oil via ultrasound-assisted in situ alkaline transesterification: II. Effect of
ultrasound power
Estados Unidos
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 8
Nombre de la institución promotora: AOCS (American Oil Chemists' Society) Palabras Clave:
Biodiesel, microalgae
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Biodiesel

World Congress of Food Science and Technology (IUFOST 2016) (2016)

Congreso
Stabilization of edible vegetable oils using supercritical crude extracts from different herbs
Irlanda
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 6
Nombre de la institución promotora: International Union of Food Science and Technology (IUFOST)
Palabras Clave: Antioxidantes naturales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes

World Congress of Food Science and Technology (IUFOST 2016) (2016)

Congreso
Use of food industry by-products in new products development
Irlanda
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 6
Nombre de la institución promotora: International Union of Food Science and Technology (IUFOST)
Palabras Clave: Subproductos industria de alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Autores: C. Abirached, A. Medrano e I. Vieitez

1st International Conference on Bioresource Technology for Bioenergy, Bioproducts & Environmental Sustainability (2016)

Congreso
Cyclical process of biodiesel production by Spirulina
España
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Elsevier Title: Cyclical process of biodiesel production by
Spirulina Co-Authors: E.G. Morais, A.P.A. Cassuriaga, N. Callejas, N. Martinez, I. Vieitez, I.
Jachmanián, L.O. Santos, M.G. Morais, J.A.V. Costa Presenting Author: E.G. Morais

XXIV Jornadas de Jóvenes Investigadores (2016)

Congreso
Evaluación del potencial antioxidante de extractos obtenidos a partir de romero mediante
maceración con distintos solventes y extracción supercrítica
Brasil
Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

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

Palabras Clave: Antioxidantes naturales

Áreas de conocimiento:

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

“Evaluación del potencial antioxidante de extractos obtenidos a partir de romero mediante maceración con distintos solventes y extracción supercrítica”; L. Maceiras (Autor), I. Vieitez (Orientador).

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL 2016) (2016)

Congreso

Actividad antibacteriana de extractos de hierbas obtenidos por maceración o tecnología supercrítica

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 2

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

Clave: Actividad antibacteriana

Áreas de conocimiento:

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

“Actividad antibacteriana de extractos de hierbas obtenidos por maceración o tecnología supercrítica”; Maceiras, L., Vieitez, I., y Alborés, S.

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL 2016) (2016)

Congreso

Potencial antioxidante de extractos supercríticos de diferentes hierbas

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 2

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

Clave: Antioxidantes naturales

Áreas de conocimiento:

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

“Potencial antioxidante de extractos supercríticos de diferentes hierbas”; Maceiras, L., Jachmanián, I., y Vieitez, I. (Presentado por Lucía Maceiras).

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL 2016) (2016)

Congreso

Estudio de parámetros fisicoquímicos como indicadores de la maduración en quesos de cabra uruguayos

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 2

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

Clave: Quesos de cabra

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quesos de cabra

“Estudio de parámetros fisicoquímicos como indicadores de la maduración en quesos de cabra uruguayos”; Callejas, N., Vieitez, I., Irigaray, B., López, T., y Panizzolo, L.

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL 2016) (2016)

Congreso

Características de textura en quesos de cabra uruguayos

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 2

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

Clave: Textura

Áreas de conocimiento:

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

“Características de textura en quesos de cabra uruguayos”; Vieitez I., Callejas N., Budelli E. y Lema P.

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL 2016) (2016)

Congreso

Determinação do perfil de ácidos graxos de chlorophytas cultivadas em meio complementado com glicerina

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 2

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

Clave: Microalgas

Areas de conocimiento:

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

“Determinação do perfil de ácidos graxos de chlorophytas cultivadas em meio complementado com glicerina”; Cassuriaga, A. P. A., Morais, E. G., Jachmanian, I., Vietiez, I., Callejas, N., Maritinez, N., Santos, L.O., Morais, M.G. Costa, J.A.V. (Presentado por Etiele G. Morais).

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL 2016) (2016)

Congreso

Variación del contenido de antioxidantes en extractos de hojas de romero obtenidos por maceración con diferentes solventes

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 2

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

Clave: Antioxidantes naturales

Areas de conocimiento:

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

“Variación del contenido de antioxidantes en extractos de hojas de romero obtenidos por maceración con diferentes solventes”; Irigaray B., Maceiras L., Vieitez I. y Heinzen H.

Semana de la Ciencia y la Tecnología 2016 (2016)

Taller

Alimentación Saludable

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 3

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura Palabras Clave:

Alimentación saludable

Areas de conocimiento:

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

Dictada en la Escuela Número 38, Sarandí Grande, Florida.

Taller sobre grasas Trans en Liceos de Montevideo (2016)

Taller

Ácidos grasos trans en alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 1 Palabras Clave: Garsas trans

Areas de conocimiento:

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

Conferencia dictada en el Liceo N°15 (Montevideo) el 30/09/2016 y en el Liceo N°10 (Montevideo) el 26/09/2016.

106th AOCS Annual Meeting and Industry Showcases (2015)

Congreso

Determination of Free Fatty Acids and Organic Acids in Goat Cheeses

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 6

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society (AOCS)

World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series (2015)

Congreso

Estudio de mezclas de leche de cabra con leche de vaca mediante el análisis de la composición en

triglicéridos.

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: ISF - ASAGA - LA-AOCS Palabras Clave: Triglicéridos, grasa de leche de cabra

Areas de conocimiento:

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

World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series (2015)

Congreso

Composición de las ceras de diferentes variedades de aceitunas uruguayas.

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: ISF - ASAGA - LA-AOCS Palabras Clave: Ceras, Aceite de oliva

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de Oliva

Presentado por el Dr. Bruno Irigaray.

World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series (2015)

Congreso

Caracterización fisicoquímica de quesos de leche de oveja uruguayos (1): composición lipídica

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: ISF - ASAGA - LA-AOCS Areas de conocimiento:

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

World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series (2015)

Congreso

Caracterización fisicoquímica de quesos de leche de oveja uruguayos (2): lipólisis

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: ISF - ASAGA - LA-AOCS Palabras Clave: Quesos de leche de oveja

Areas de conocimiento:

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

World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series (2015)

Congreso

Caracterización fisicoquímica de quesos de leche de oveja uruguayos (3): ácidos que influyen en el flavor

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: ISF - ASAGA - LA-AOCS

Congresso Internacional de Gestão, Tecnologia e Inovação (I CONIGTI) (2015)

Congreso

Caracterização de queijos de leite de cabra e de ovelha

Brasil

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: URI Erechim Areas de conocimiento:

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

World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series (2015)

Congreso

Extracción y evaluación del potencial antioxidante de extractos obtenidos a partir de hojas de romero

Argentina

Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 5
Nombre de la institución promotora: ISF - ASAGA - LA-AOCS Palabras Clave: Antioxidantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes

World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series (2015)

Congreso
Producción simultánea de ésteres metílicos, mono y diglicéridos mediante transesterificación continua de aceite de girasol de alto oleico en metanol supercrítico
Argentina
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 5
Nombre de la institución promotora: ISF - ASAGA - LA-AOCS Palabras Clave: transesterificación continua metanol supercrítico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series (2015)

Congreso
Obtención de monoglicéridos mediante metanólisis supercrítica de aceites vegetales
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 5
Nombre de la institución promotora: ISF - ASAGA - LA-AOCS Palabras Clave: Monoglicéridos metanólisis supercrítica, batch
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

IV Latinamerican Congress on Environmental and Algae Biotechnology (SOLABIAA) (2015)

Congreso
Evaluation of CO2 biofixation and biodiesel production by Spirulina sp LEB 18
Brasil
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Sociedad Latinoamericana de Biotecnología Ambiental y Algal
Palabras Clave: Spirulina, biodiesel
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel
"Evaluation of CO2 biofixation and biodiesel production by Spirulina sp LEB 18" Etiele Greque de Morais, Ana Paula Aguiar Cassuriaga, Michele Greque de Morais, Natália Martinez, Nicolás Callejas, Iván Jachmanián, Ignacio Vieitez, Jorge Alberto Vieira Costa. IV Latinamerican Congress on Environmental and Algae Biotechnology (SOLABIAA 2015), 8 al 13 de Noviembre de 2015, PraiaTur Hotel, Island of Santa Catarina Convention Center, Florianópolis, Brasil.

IV Latinamerican Congress on Environmental and Algae Biotechnology (SOLABIAA) (2015)

Congreso
Cultivation of Chlorella fusca LEB 111 with bioenergy industry effluent to biodiesel production
Brasil
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Sociedad Latinoamericana de Biotecnología Ambiental y Algal
Palabras Clave: Chlorella fusca, Biodiesel
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel
"Cultivation of Chlorella fusca LEB 111 with bioenergy industry effluent to biodiesel production"
Ana Paula Aguiar Cassuriaga, Etiele Greque de Morais, Iván Jachmanian, Ignacio Vieitez, Nicolás Callejas, Michele Greque Morais, Jorge Alberto Vieira Costa IV Latinamerican Congress on Environmental and Algae Biotechnology (SOLABIAA 2015), 8 al 13 de Noviembre de 2015, PraiaTur Hotel, Island of Santa Catarina Convention Center, Florianópolis, Brasil.

Simpósio Internacional Processamento de ÓLEOS & GORDURAS (2015)

Simposio

Obtención de biodiesel de microalgas mediante transesterificación alcalina in situ aplicada sobre la biomasa

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras Palabras Clave: Microalgas, Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

Simpósio Internacional Processamento de ÓLEOS & GORDURAS (2015)

Simposio

Coordinador de mesa en el Simpósio Internacional Processamento de ÓLEOS & GORDURAS

Brasil

Tipo de participación: Moderador

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras Areas de conocimiento:

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

Semana de la Ciencia y la Tecnología 2015 (2015)

Taller

Ácidos grasos trans en alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura Areas de conocimiento:

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

Conferencia dictada en el Liceo N°15 (Montevideo).

Semana de la Ciencia y la Tecnología 2015 (2015)

Taller

Energías Alternativas: Biodiesel

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura Conferencia dictada en el

Liceo de Playa Pascual.

105th AOCS Annual Meeting & Expo (2014)

Congreso

Study oxidation parameters and total antioxidant content in some dry fruits during their storage at room temperature in its shelf life

Estados Unidos

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists' Society (AOCS) Palabras Clave: natural antioxidants, dry fruits

Areas de conocimiento:

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

III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos - RITeQ (2014)

Congreso

Metodos directos e indirectos para la cuantificación del aceite contenido en Spirulina platensis

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: PLAPIQUI y el IDTQ Palabras Clave: Spirulina paltensis

Areas de conocimiento:

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

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

Congreso

Percepción del consumidor uruguayo sobre quesos utilizando la técnica de asociación de palabras
Costa Rica

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 2

Nombre de la institución promotora: Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos -
Universidad de Costa Rica y ALACCTA Palabras Clave: Quesos, Word association

Areas de conocimiento:

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

III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos – RITeQ (2014)

Congreso

Influencia de la temperatura de reacción sobre los ésteres metílicos y etílicos producidos a partir
del aceite de macauba en alcoholes supercríticos

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: PLAPIQUI y el IDTQ Palabras Clave: Biodiesel, alcoholes
supercríticos

Areas de conocimiento:

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

12th Euro Fed Lipid congress (2014)

Congreso

Effect of the hydrogenation process on the concentration of natural antioxidants of rice bran oil

Francia

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 2

Nombre de la institución promotora: Euro Fed Lipid Palabras Clave: Hidrogenación, Antioxidantes
naturales

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y Aceites
12th Euro Fed Lipid Congress "Oils, Fats and Lipids: From Lipidomics to Industrial Innovation" 14-
17 September 2014, Montpellier, France

12th Euro Fed Lipid congress (2014)

Congreso

Fully hydrogenated rice bran oil as beta´ promoter component for margarines and shortenings

Francia

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 2

Nombre de la institución promotora: Euro Fed Lipid Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y Aceites
2th Euro Fed Lipid Congress "Oils, Fats and Lipids: From Lipidomics to Industrial Innovation" 14-17
September 2014, Montpellier, France

Semana de la Ciencia y la Tecnología 2014 (2014)

Taller

Ácidos grasos trans

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura Areas de conocimiento:

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

Evento de difusión de resultados proyectos de I+D (2014)

Otra

Efecto del uso de aditivos en la elaboración de biodiesel en condiciones supercríticas

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: ANII - AGENCIA NACIONAL DE INVESTIGACIÓN E
INNOVACIÓN Palabras Clave: Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

AGENCIA NACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EVENTO DE DIFUSIÓN DE RESULTADOS PROYECTOS DE I+D Objetivos Los objetivos de este evento son: - Difundir los resultados de los proyectos de investigación y desarrollo financiados por ANII. - Generar un ámbito de intercambio entre la comunidad científica, autoridades, prensa y público en general.

104th AOCS Annual Meeting (2013)

Congreso

Antioxidant activity of extracts obtained from different herbs by supercritical carbon dioxide extraction

Canadá

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists Society (AOCS) Palabras Clave: Antioxidantes naturales, extracción con CO₂

Areas de conocimiento:

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

The AOCS Annual Meeting & Expo is the premier global science and business forum on fats, oils, surfactants, lipids, and related materials. 104th AOCS Annual Meeting April 28-May 1, 2013 Palais des congrès de Montréal Montréal, Québec, Canada.

104th AOCS Annual Meeting (2013)

Congreso

Differentiation in triacylglycerol composition and thermal profiles of the fat from cow, goat and sheep milk cheeses

Canadá

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists Society (AOCS) Palabras Clave: Composición en TAG, quesos oveja, cabra

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Composición en TAG, quesos oveja, cabra y vaca

The AOCS Annual Meeting & Expo is the premier global science and business forum on fats, oils, surfactants, lipids, and related materials. 104th AOCS Annual Meeting April 28-May 1, 2013 Palais des congrès de Montréal Montréal, Québec, Canada.

104th AOCS Annual Meeting (2013)

Congreso

Evaluation of macauba oil (*Acrocomia aculeata*) as raw material for the supercritical methanolysis and ethanolysis

Canadá

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists Society (AOCS) Palabras Clave: Biodiesel, Macauba

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Macauba

The AOCS Annual Meeting & Expo is the premier global science and business forum on fats, oils, surfactants, lipids, and related materials. 104th AOCS Annual Meeting April 28-May 1, 2013 Palais des congrès de Montréal Montréal, Québec, Canada.

III Iberoamerican Conference on Supercritical Fluids (2013)

Congreso

Supercritical CO₂ extracts from herbs as antioxidants for edible oils

Colombia

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: PROSCIBA Palabras Clave: natural antioxidants, antioxidants from herbs

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / natural antioxidants, antioxidants from herbs, oil stability, lipid oxidation.

XV Congreso Latinoamericano y Exhibición de Grasas y Aceites (2013)

Congreso

Transesterificación de aceites de fritura mezclados con aceites refinados para mejorar el contenido de éster del biodiesel

Chile

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: CORCHIGA y AOCS Palabras Clave: Biodiesel, aceites fritura de descarte

Areas de conocimiento:

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

XV Congreso Latinoamericano y Exhibición de Grasas y Aceites (2013)

Congreso

Optimización del método de extracción de polifenoles en avellanas

Chile

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: CORCHIGA y AOCS Palabras Clave: Polifenoles

Areas de conocimiento:

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

XV Congreso Latinoamericano y Exhibición de Grasas y Aceites (2013)

Congreso

Determinación del contenido de antioxidantes naturales de algunos frutos secos

Chile

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: CORCHIGA y AOCS Palabras Clave: Antioxidantes naturales

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes naturales, polifenoles, tocoferoles

XV Congreso Latinoamericano y Exhibición de Grasas y Aceites (2013)

Congreso

Comparación de la actividad antioxidante de un concentrado de orizanoles con la de otros antioxidantes naturales o sintéticos

Chile

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: CORCHIGA y AOCS Palabras Clave: Orizanoles

Areas de conocimiento:

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

XV Congreso Latinoamericano y Exhibición de Grasas y Aceites (2013)

Congreso

Caracterización de los ácidos grasos libres de quesos de leche de oveja y de cabra uruguayos

Chile

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: CORCHIGA y AOCS Palabras Clave: Quesos de leche de oveja y de cabra uruguayos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quesos de leche de oveja y de cabra uruguayos

III Iberoamerican Conference on Supercritical Fluids (2013)

Congreso

Macauba oil as an alternative feedstock for biodiesel: characterization and conversion to biodiesel by the supercritical method

Colombia

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: PROSCIBA PROSCIBA 2013 is a technical conference aimed to promote the exchange of information and experiences among scientists, engineers and other professionals working in the field of supercritical fluid technology, in order to expand and

consolidate this subject in Iberoamerica.

Novos horizontes para ciência e tecnologia de óleos e gorduras - SBOG 20 años (2013)

Congreso

Determinación del contenido de tocoferoles y polifenoles en maníes antes y después de diferentes procesos de cocción

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras (SBOG) Palabras

Clave: Antioxidantes

Areas de conocimiento:

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

Este evento abordará temas importantes relacionados à área de Óleos e Gorduras, tais como:

Novos Processos e Tecnologias de Modificação de Óleos Saúde e Nutrição Oxidação, Antioxidantes e Fritura Biodiesel e Biotecnologia Além de apresentar novas tecnologias e avanços em pesquisas científicas.

Novos horizontes para ciência e tecnologia de óleos e gorduras - SBOG 20 años (2013)

Congreso

Estudio del contenido de ceras, escualeno y ésteres alquílicos en aceitunas uruguayas

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras (SBOG) Palabras

Clave: Aceite de Oliva

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de Oliva

Primer Congreso Brasileño de Macaúba (2013)

Congreso

Caracterização físico-química do óleo de macaúba visando a produção de biodiesel

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Embrapa Agroenergía, Ministerio de la Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento, Ministerio del Desarrollo Agrario Palabras Clave: Macauba, Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

Primer Congreso Brasileño de Macaúba (2013)

Congreso

Produção contínua de ésteres alquílicos de ácidos graxos (biodiesel) a partir do óleo de macaúba em etanol supercrítico

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Embrapa Agroenergía, Ministerio de la Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento, Ministerio del Desarrollo Agrario Palabras Clave: Macauba, Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos da URI Erechim (2013)

Seminario

Evaluación del potencial antioxidante de extractos obtenidos con CO2 supercrítico a partir de diferentes hierbas

Brasil

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos da URI Erechim Palabras Clave: Antioxidantes naturales

Areas de conocimiento:

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

Semana de la Ciencia y la Tecnología 2013 (2013)

Taller

Ácidos grasos trans de origen industrial vs. ácidos grasos trans

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura Palabras Clave: Acidos grasos Trans

Areas de conocimiento:

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

Semana de la Ciencia y la Tecnología del Uruguay 2013, conferencia: "Ácidos grasos trans de origen industrial vs. ácidos grasos trans "naturales" en Escuela Técnica de Canelones el 22 de julio de 2013.

103rd AOCS Annual Meeting and Expo (2012)

Congreso

Production of biodiesel from waste frying oils

Estados Unidos

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists Society (AOCS) Palabras Clave:

Biodiesel, Aceites de fritura de descarte

Areas de conocimiento:

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

Biodiesel

The AOCS Annual Meeting & Expo is the premier global science and business forum on fats, oils, surfactants, lipids, and related materials.

103rd AOCS Annual Meeting and Expo (2012)

Congreso

Trans content and thermal behavior of fatty materials from different bakery products

Estados Unidos

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists Society (AOCS) Palabras Clave: Trans, bakery products

Areas de conocimiento:

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

The AOCS Annual Meeting & Expo is the premier global science and business forum on fats, oils, surfactants, lipids, and related materials.

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

Congreso

Caracterización del aceite del fruto de la palmera Macauba (Acrocomia aculeata)

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

Palabras Clave: Biodiesel, Macauba

Areas de conocimiento:

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

Biodiesel, aceite de macauba

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) "La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos" Centro de Convenciones de La Torre de los Profesionales Montevideo – Uruguay 4 al 5 de octubre de 2012

V Encuentro Regional de Ingeniería Química y XXVI Congreso Interamericano de Ingeniería Química (2012)

Congreso

Viabilidad en la elaboración de biodiesel a partir de aceites de fritura de descarte

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Químicos del Uruguay (AIQU) y

Confederación Interamericana de Ingeniería Química (CIIQ) Palabras Clave: Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

Biodiesel, aceite de fritura de descarte

V Encuentro Regional de Ingeniería Química y XXVI Congreso Interamericano de Ingeniería Química (2012)

Congreso
Ácidos grasos trans de origen industrial: consumo y posibles sustitutos vs. ácidos grasos trans
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Químicos del Uruguay (AIQU) y Confederación Interamericana de Ingeniería Química (CIIQ) Palabras Clave: Acidos grasos Trans
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Acidos grasos trans

103rd AOCS Annual Meeting and Expo (2012)

Congreso
Efficiency of oryzanols in stabilizing different vegetable oils, as compared with common synthetic antioxidants
Estados Unidos
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: American Oil Chemists Society (AOCS) Palabras Clave: Oryzanos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes
The AOCS Annual Meeting & Expo is the premier global science and business forum on fats, oils, surfactants, lipids, and related materials.

10th Euro Fed Lipid Congress (2012)

Congreso
Polar compounds and acidity as determinants on the efficiency of the transesterification of waste frying oils
Polonia
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Euro Fed Lipid Palabras Clave: Biodiesel, Aceites de fritura de descarte
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel

10th Euro Fed Lipid Congress (2012)

Congreso
Comparative study of fatty materials used in the preparation of bakery products
Polonia
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Euro Fed Lipid Palabras Clave: Grasa vacuna, aceites vegetales hidrogenados
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasa vacuna, aceites vegetales hidrogenados

10th Euro Fed Lipid Congress (2012)

Congreso
Evaluation of the efficiency of oryzanols as antioxidants for edible oils by Differential Scanning Calorimetry
Polonia
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Euro Fed Lipid Palabras Clave: antioxidants, oils
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / antioxidants

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

Congreso
Estudio de la eficiencia de los orizanos como antioxidantes en aceites comestibles, en comparación con antioxidantes convencionales mediante DSC
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

Palabras Clave: Orizanoles, antioxidantes

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes, Orizanoles

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) "La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos" Centro de Convenciones de La Torre de los Profesionales Montevideo – Uruguay 4 al 5 de octubre de 2012

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

Congreso

Contenido de ácidos grasos trans y de ácido linoleico conjugado (CLA) en mantecas uruguayas y extranjeras

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

Palabras Clave: Acidos grasos trans, CLA

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Acidos grasos trans, CLA

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) "La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos" Centro de Convenciones de La Torre de los Profesionales Montevideo – Uruguay 4 al 5 de octubre de 2012

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

Congreso

Utilización de extractos obtenidos con CO₂ supercrítico a partir de diferentes hierbas como antioxidantes en aceites comestibles

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

Palabras Clave: Antioxidantes naturales

Areas de conocimiento:

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

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) "La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos" Centro de Convenciones de La Torre de los Profesionales Montevideo – Uruguay 4 al 5 de octubre de 2012

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

Congreso

Produção contínua e não catalítica de biodiesel através da transesterificação do óleo de fritura com metanol e etanol supercrítico

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

Palabras Clave: Biodiesel, Aceites de fritura de descarte

Areas de conocimiento:

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

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) "La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos" Centro de Convenciones de La Torre de los Profesionales Montevideo – Uruguay 4 al 5 de octubre de 2012

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

Congreso

Transesterificação contínua do óleo do fruto de macaúba com metanol e etanol supercrítico para obtenção de biodiesel

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

Palabras Clave: Biodiesel, aceite de macauba

Areas de conocimiento:

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

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) "La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos" Centro de Convenciones de La Torre de los Profesionales Montevideo – Uruguay 4 al 5 de octubre de 2012

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

Congreso

Estudio de la composición en triglicéridos y del comportamiento térmico de la materia grasa extraída de quesos de leche de vaca, cabra y oveja del Uruguay

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)

Palabras Clave: Quesos de leche de vaca, cabra y oveja

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quesos de leche de vaca, cabra y oveja

1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) "La Química y la Ingeniería y su aplicación a los alimentos" Centro de Convenciones de La Torre de los Profesionales Montevideo – Uruguay 4 al 5 de octubre de 2012

Seminário Energia +Limpa : Conhecimento, Sustentabilidade e Integração (2012)

Seminario

Transesterificación en alcoholes supercríticos como alternativa para la producción de biodiesel Brasil

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Instituto Ideal Palabras Clave: Energías renovables

Areas de conocimiento:

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

Seminário Energia +Limpa : Conhecimento, Sustentabilidade e Integração Seminário promovido pelo Instituto Ideal chega a sua terceira edição. Seminário Energia+ Limpa: Conhecimento, Sustentabilidade e Integração 24 e 25 de abril - Centro de eventos da UFSC, Florianópolis.

Semana de la Ciencia y la Tecnología 2012 (2012)

Taller

Biodiesel: Elaboración, aspectos químicos y tecnológicos

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura Palabras Clave: Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

Semana de la Ciencia y la Tecnología del Uruguay, conferencia: "Biodiesel: elaboración, aspectos químicos y tecnológicos" en la Escuela Técnica de Nueva Palmira (Colonia) el 28 de mayo de 2012.

Semana de la Ciencia y la Tecnología 2012 (2012)

Taller

Biodiesel

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura Palabras Clave: Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

Semana de la Ciencia y la Tecnología del Uruguay, conferencia: "Biodiesel" en el Liceo N°16 "Desembarco de la Agraciada" de Montevideo el 1 de junio de 2012.

Semana de la Ciencia y la Tecnología 2012 (2012)

Taller

Acidos grasos trans

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura Palabras Clave: Acidos grasos Trans

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ácidos grasos trans

Semana de la Ciencia y la Tecnología del Uruguay, conferencias: "Ácidos grasos trans" en el Liceo Prof. Valentina Poiarkov de Diéguez de San Javier (Rio Negro) el 30 de mayo de 2012.

Semana de la Ciencia y la Tecnología 2012 (2012)

Taller

Ácidos grasos trans de origen industrial vs. ácidos grasos trans

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura Palabras Clave: Ácidos grasos Trans

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ácidos grasos trans

Semana de la Ciencia y la Tecnología del Uruguay 2012, conferencia: "Ácidos grasos trans de origen industrial vs. ácidos grasos trans "naturales" en el Liceo de Pan de Azúcar (Maldonado) el 8 de junio de 2012.

Desenvolvimento de Tecnologia de Produção de Biodiesel Não Catalítico em Modo Contínuo (2012)

Encuentro

Producción de biodiesel a partir de aceites de fritura de descarte en Uruguay

Brasil

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC Palabras Clave: Biodiesel, aceite de fritura de descarte

Áreas de conocimiento:

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

Encuentro Nacional de Energías Renovables (ENER2012) (2012)

Encuentro

Alternativas para la conversión a biodiesel de aceites de fritura de descarte producidos en Uruguay Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Instituto de Mecánica de los Fluidos e Ingeniería Ambiental Palabras Clave: Biodiesel, Aceites de fritura de descarte

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, aceites de fritura de descarte

Primera Convención y Exhibición Regional sobre Energías Renovables, Eficiencia Energética y Desarrollo Sostenible. Se desarrollará del 29 de octubre al 1º de noviembre de 2012 en el Parque de Exposiciones del LATU.

Segundo Encuentro Nacional de Ciencias Químicas (ENAQUI) (2011)

Congreso

Caracterización de concentrados de orizanoles a partir de borras de neutralización del aceite de salvado de arroz

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA-Química Palabras Clave: Orizanoles

Áreas de conocimiento:

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

102nd AOCS Annual Meeting and Expo (2011)

Congreso

The use of free fatty acids as additives for improving the efficiency of the supercritical synthesis of ethyl esters from vegetable oils

Estados Unidos

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: AOCS Palabras Clave: supercritical synthesis of ethyl esters

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, supercritical synthesis of ethyl esters

The AOCS Annual Meeting and Expo is the premier global business and scientific forum on fats, oils, surfactants, lipids, and related materials.

102nd AOCS Annual Meeting and Expo (2011)

Congreso

Composition and thermal behavior of fatty materials from chocolate-covered foods

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AOCS Palabras Clave: chocolate-covered foods trans

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Acidos grasos trans, coberturas de chocolate

The AOCS Annual Meeting and Expo is the premier global business and scientific forum on fats, oils, surfactants, lipids, and related materials.

102nd AOCS Annual Meeting and Expo (2011)

Congreso

Soy protein isolate (SPI) and milk whey protein isolate (MWPI) interfacial and foaming properties study

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AOCS Palabras Clave: Proteinas, espumas

Areas de conocimiento:

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

The AOCS Annual Meeting and Expo is the premier global business and scientific forum on fats, oils, surfactants, lipids, and related materials.

102nd AOCS Annual Meeting and Expo (2011)

Congreso

Oil-water emulsions of beta-lactoglobulin glycosylated with glucose, lactose and dextrane

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AOCS Palabras Clave: Emulsiones

Areas de conocimiento:

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

The AOCS Annual Meeting and Expo is the premier global business and scientific forum on fats, oils, surfactants, lipids, and related materials.

VII Jornadas Técnicas de Ciencia y Tecnología de Carnes y Alimentos (2011)

Congreso

Ácidos grasos trans: problemática y consumo de los alimentos comercializados en Uruguay

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 6

Nombre de la institución promotora: Revista Carnes y Alimentos Palabras Clave: grasas trans, ácidos grasos trans, alimentos

Areas de conocimiento:

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

Los ácidos grasos trans se encuentran presentes en los aceites parcialmente hidrogenados, por lo que la alta ingesta de ellos tiene consecuencias adversas sobre la salud, en particular, aumenta el riesgo de enfermedades cardiovasculares. De acuerdo con lo anterior la Organización Panamericana de la Salud elaboró recomendaciones al respecto enfocadas hacia la reducción de los trans de producción industrial. En Uruguay y, en general, en toda Latinoamérica no se conoce el rango de isómeros trans de la dieta, por lo que es imprescindible analizar los alimentos que los contienen y sus propiedades térmicas para su posible sustitución. El conocimiento de la composición química y de la calidad de los alimentos es uno de los puntales, no sólo de la nutrición, sino de la prevención de determinadas enfermedades. En el presente estudio se analizó la composición en ácidos grasos y se determinó el comportamiento térmico del material graso

extraído de alimentos que se comercializan en Uruguay.

9th Euro Fed Lipid Congress, (2011)

Congreso

The role of free fatty acids in maximizing the efficiency of the supercritical ethanolysis of vegetable oils

Holanda

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: The European Federation for the Science and Technology of Lipids Palabras Clave: Supercritical biodiesel, ethanolysis

Areas de conocimiento:

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

9th Euro Fed Lipid Congress, (2011)

Congreso

Effect of the transesterification process on the oxidative stability of biodiesel

Holanda

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: The European Federation for the Science and Technology of Lipids Palabras Clave: Stability of Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

Cuarto Congreso Nacional – Tercer Congreso Iberoamericano Hidrógeno y Fuentes Sustentables de Energía (HYFUSEN) (2011)

Congreso

Producción de biodiesel en etanol supercrítico: efecto de la presencia de ácidos grasos libres en la conversión y la descomposición

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Instituto de Energía y Desarrollo Sustentable Palabras Clave: Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

XXIV Congreso Nacional de Profesores de Química (2011)

Congreso

Obtención de biodiesel por un procedimiento alternativo utilizando etanol en estado supercrítico Uruguay

Tipo de participación: Poster Palabras Clave: Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

XIV Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2011)

Congreso

Comparación entre los procesos de transesterificación y de esterificación en etanol supercrítico para la elaboración de biodiesel

Colombia

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: LA-AOCS Palabras Clave: Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

XIV Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2011)

Congreso

Propiedades térmicas y contenido de isómeros trans de las grasas extraídas de huevos de Pascua, chocolates artesanales y galletitas

Colombia

Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: LA-AOCS Palabras Clave: Isómeros trans
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / trans

XIV Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2011)

Congreso
Contenido de CLA y de ácido trans-vaccénico en el material graso extraído de quesos de leche de vaca, cabra y oveja
Colombia
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: LA-AOCS Palabras Clave: CLA, trans
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / CLA, trans vaccénico

XIV Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2011)

Congreso
Comparación de métodos para la concentración de orizanoles a partir de borras de neutralización del aceite de salvado de arroz
Colombia
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: LA-AOCS Palabras Clave: Orizanoles
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / orizanoles

XIV Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2011)

Congreso
Contenido de antioxidantes naturales en aceites de oliva virgen extra uruguayos e importados
Colombia
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: LA-AOCS Palabras Clave: Aceite de Oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Antioxidantes naturales, aceite de Oliva

XIV Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2011)

Congreso
Composición y parámetros de calidad fisicoquímica de aceites de oliva virgen extra uruguayos e importados
Colombia
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: LA-AOCS Palabras Clave: Aceite de Oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de Oliva

XIV Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2011)

Congreso
Efecto del contenido de componentes minoritarios en la estabilidad oxidativa del biodiesel
Colombia
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: LA-AOCS Palabras Clave: Biodiesel
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel

INNOVA - Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. (2011)

Simposio
Determinación del contenido de tocoferoles y polifenoles en frutos secos
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) Palabras Clave: Antioxidantes naturales

Areas de conocimiento:

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

INNOVA - Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2011)

Simposio

Perfil lipídico y comportamiento térmico de huevos de Pascua y chocolates

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) Palabras Clave:

Chocolates

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades térmicas Chocolates

Semana de la Ciencia y la Tecnología (2011)

Taller

Biodiesel: Elaboración, aspectos químicos y tecnológicos

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura Palabras Clave: Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

6ª Edición de la Semana de la Ciencia y la Tecnología del Uruguay las conferencias: "Biodiesel: elaboración, aspectos químicos y tecnológicos" en el Liceo Departamental N° 1 de Artigas (Artigas) el 31 de mayo de 2011.

Semana de la Ciencia y la Tecnología (2011)

Taller

Biodiesel: Aspectos ambientales y elaboración

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura Palabras Clave: Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

6ª Edición de la Semana de la Ciencia y la Tecnología del Uruguay: "Biodiesel: aspectos ambientales y elaboración" en el Liceo de Toledo (Canelones) el 27 de mayo de 2011.

Semana de la Ciencia y la Tecnología (2011)

Taller

Energías Alternativas: Biodiesel

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura Palabras Clave: Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

6ª Edición de la Semana de la Ciencia y la Tecnología del Uruguay las conferencias: "Energías Alternativas: Biodiesel" en el Colegio y Liceo Ciudad Vieja (Montevideo) el 1 de junio de 2011.

II Iberoamerican Conference on Supercritical Fluids - PROSCIBA 2010 (2010)

Congreso

Stability of ethyl esters from soybean oil when exposed to high temperatures in supercritical ethanol

Brasil

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Tecnología Supercrítica

II Iberoamerican Conference on Supercritical Fluids - PROSCIBA 2010 (2010)

Congreso

Continuous synthesis of castor oil ethyl esters under supercritical ethanol

Brasil

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Tecnología Supercrítica

II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos (2010)

Congreso

Efecto del uso de aditivos en la elaboración de biodiesel en condiciones supercríticas

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: PLAPIQUI Palabras Clave: etanol supercrítico, antioxidantes, ácidos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel en alcoholes supercríticos

II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos (2010)

Congreso

Estudio de la desestabilización de emulsiones aceite-agua preparadas con proteínas de soja

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: PLAPIQUI

V SIMPÓSIO INTERNACIONAL TENDÊNCIAS E INOVAÇÕES EM TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS (2010)

Simposio

Obtención de concentrados de orizanoles a partir de borras de neutralización del aceite de salvado de arroz modificadas

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 4

Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras (SBOG) Palabras Clave: Orizanoles

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Obtención de orizanoles

HYFUSEN - Hidrógeno y Fuentes Sustentables de Energía (2009)

Congreso

Producción Continua de Biodiesel en metanol y etanol supercrítico

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: Instituto de Energía y Desarrollo Sustentable Areas de conocimiento:

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

XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2009)

Congreso

Efecto de la naturaleza del aceite sobre la eficiencia de la síntesis de biodiesel en etanol supercrítico

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: ASAGA Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Biodiesel, Tecnología Supercrítica

XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2009)

Congreso

Propiedades térmicas y composición del material graso de helados en barra con cobertura de chocolate que se comercializan en Uruguay

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: ASAGA

8º SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos – “Ciência de Alimentos no mundo globalizado: novos desafios, novas perspectivas”. (2009)

Congreso

Estabilidade térmica de óleos vegetais em condições de alcoólise supercrítica

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA/UNICAMP) e a

Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (sbCTA) Areas de conocimiento:

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

Biodiesel, Estabilidad termica

2nd International Congress on Biodiesel: The Science and the Technologies (2009)

Congreso

Continuous Transesterification of Soybean Oil Under Supercritical Alcohols

Alemania

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: The American Oil Chemists Society - AOCS

VI Simpósio de Alimentos para a Região Sul (2009)

Simposio

Síntese de Biodiesel em Etanol Supercrítico com diferentes concentrações de água no meio reacional

Brasil

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Faculdade de Engenharia e Arquitetura, Universidade de

Passo Fundo, Brasil Areas de conocimiento:

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

Biodiesel Supercrítico

Primer Encuentro Nacional de Ciencias Químicas (ENAQUI) (2009)

Encuentro

Elaboración continua de biodiesel en condiciones supercríticas: metanolisis vs etanolisis

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: PEDECIBA

IV Encuentro Regional de Ingeniería Química (2008)

Congreso

Métodos alternativos para la fabricación de Biodiesel (I): Catálisis enzimática

Uruguay

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Químicos del Uruguay (AIQ)

IV Encuentro Regional de Ingeniería Química (2008)

Congreso

Métodos alternativos para la fabricación de Biodiesel (II): Tecnología supercrítica

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Químicos del Uruguay (AIQ)

IV Encuentro Regional de Ingeniería Química (2008)

Congreso

Alternativas industriales para la disminución de isómeros trans en los alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Químicos del Uruguay (AIQ)

V Congresso Brasileiro de Plantas Oleaginosas, Óleos, Gorduras e Biodiesel (2008)

Congreso

Transesterificación continua de óleo de soja refinado e degomado em metanol supercrítico
Brasil

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Universidade Federal de Lavras e Prefeitura Municipal de Varginha

XVII Congresso Brasileiro de Engenharia Química (2008)

Congreso

Efeito da adição de água na produção continua e não catalítica de biodiesel de soja

Brasil

Tipo de participación: Otros

XVI Jornadas de Jóvenes Investigadores (AUGM) (2008)

Congreso

Contenido de isómeros trans en alfajores, galletitas y coberturas de helados que se comercializan en Uruguay

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Universidad de la República

XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos y el XV Seminario Latino Americano e do Caribe de Ciência e Tecnologia de Alimentos (2008)

Congreso

Alcoólise continua e não catalítica de óleo de soja degomado em metanol supercrítico

Brasil

Tipo de participación: Otros

I Encuentro Interdisciplinario de Tecnología y Procesos Químicos (2008)

Encuentro

Síntesis de biodiesel en etanol supercrítico: efecto de la temperatura y contenido de agua

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: PLAPIQUI

XIII Encontro Regional de Engenharia de Alimentos (2008)

Encuentro

Produção continua de ésteres de ácidos graxos por transesterificação não-catalítica com adição de água ao meio reacional

Brasil

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missoes

Premio MERCOSUR Biocombustibles (2008)

Otra

Estudio de la síntesis de biodiesel en etanol supercrítico

Uruguay

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: MERCOSUR

International Congress on Biodiesel: The Science and the Technologies (2007)

Congreso

Effect of Substrate Composition in the Efficiency of a Continuous Lipase-Catalyzed Alcoholysis of Sunflower Oil

Austria

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: The American Oil Chemists Society -AOCS.

XII Congresso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2007)

Congreso

Efecto de la concentración de agua en la síntesis de biodiesel en etanol supercrítico

Brasil

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras - SBOG

XII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2007)

Congreso

Estabilidad oxidativa de biodiesel de diferente origen: efecto de la naturaleza del alcohol Brasil

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras - SBOG

XII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2007)

Congreso

Contenido de isómeros Trans en las coberturas de chocolate de alfajores que se comercializan en Uruguay

Brasil

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras - SBOG

XII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2007)

Congreso

Comportamiento térmico de algunas ceras naturales y de otros productos relacionados Brasil

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras - SBOG

Jornadas de Enseñanza "Formación Docente e Innovación en Facultad de Ingeniería" (2007)

Congreso

Incorporación del concepto de Mejora Continua a la enseñanza del curso de grado de Gestión de Calidad y Normalización y Gestión de Calidad II

Uruguay

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Facultad de Ingeniería (UDELAR)

XII Encontro Regional de Engenharia de Alimentos (2007)

Encuentro

Efeito da concentração de água na síntese de biodiesel em etanol supercrítico

Brasil

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missoes

XI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites (2005)

Congreso

Diseño de un Proceso Continuo para la Obtención de Biodiesel a partir de Sebo Vacuno

Argentina

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: La Asociación Argentina de Grasas y Aceites (ASAGA)

Primera Jornada de Comunicación Científica de Proyectos Financiados por el Subprograma II del PDT (2004)

Encuentro

Caracterización Físicoquímica del Biodiesel de Sebo Uruguayo; Diseño y Optimización de un proceso Continuo a escala piloto para su obtención

Uruguay

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Subprograma II del PDT

Proyecto Experimental (2003)

Otra

Obtención y Caracterización de Lecitinas Obtenidas de Semillas de Curcubitáceas y Cítricos Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Laboratorio de Grasas y Aceites, Facultad de Química

Proyecto Industrial (2003)

Otra

Diseño de una Planta de Elaboración de Platos Preparados con Carne Bovina con Destino de Exportación

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Departamento de Proyecto Industrial, Instituto de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería

Trabajo realizado en el Departamento de Bioingeniería (2002)

Otra

Evaluación de la Biodegradación Aerobia de Grasa de Lacteria por Respirometría

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Facultad de Ingeniería, Universidad de la República

Sextas Jornadas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2001)

Seminario

Influencia de Metales de Transición Divalentes en la Reacción de Maillard

Uruguay

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Sociedad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (SUCTAL)

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Desarrollo de un material de referencia certificado de yerba mate para determinaciones de arsénico, cadmio, fósforo, plomo y sodio (2025)

Candidato: Ramiro Pérez Zambra

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

VIEITEZ, I., Cabrera, M.N., Pareja, L.

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

País: Uruguay

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

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

Desarrollo de un material de referencia certificado de yerba mate para determinaciones de arsénico, cadmio, fósforo, plomo y sodio Qco. Ramiro Pérez Zambra Tesis de Maestría Presentada como uno de los requisitos para el título de Magíster en Química Programa de Posgrado en Química de la Facultad de Química Universidad de la República Noviembre 2025

Estudio de fenoles con actividad antioxidante y antiinflamatoria y su vinculación con el factor de transcripción NfκB (2025)

Candidato: Emiliana Fariña

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

VIEITEZ, I., Vega, M., Alvareda, E.

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

País: Uruguay

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

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

Aplicación de fluidos presurizados en el procesamiento de biomasa para la obtención de productos de valor agregado (2025)

Candidato: Andrea Carolina Rodríguez Ruiz

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

VIEITEZ, I., Ganan, N., Hegel, P.

Doctorado en Ingeniería / Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Universidad Nacional de Córdoba / Argentina

País: Argentina

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías
APLICACIÓN DE FLUIDOS PRESURIZADOS EN EL PROCESAMIENTO DE BIOMASA PARA LA
OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE VALOR AGREGADO. Por: Ing. Andrea Carolina Rodríguez
Ruiz Director: Prof. Dr. Ing. Alexis Rafael Velez

Aproveitamento de bagaço de oliva na alimentação humana: interação com a microbiota intestinal ex vivo e efeitos biológicos in vivo (2024)

Candidato: Camila Sant'Anna Monteiro

Tipo Jurado: Otras

VIEITEZ, I. , Emanuelli, T. , Ballus, C.A.

Programa de Pós-Graduação de Ciência e Tecnologia de Alimentos / Sector

Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Universidade Federal de Santa Maria /
Brasil

País: Brasil

Idioma: Portugués

Areas de conocimiento:

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

Diseño de alimentos con cocción al vacío en base a pescado para fomentar su consumo en la población uruguaya (2023)

Candidato: Valeria Berrondo

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

VIEITEZ, I. , Veiga, N. , Garmendia, G.

Pasaje de Posgrado a Doctorado / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República
/ Facultad de Química / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Emprego de megasonido y uso de coadyuvantes en la extracción de aceite de oliva virgen extra (2023)

Candidato: Miguel Amarillo

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

VIEITEZ, I. , Jachmanián, I. , Sánchez Calvo, B.

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

País: Uruguay

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

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

Diseño, y desarrollo de tecnologías verdes para la extracción y purificación de compuestos naturales, de interés para la industria farmacéutica debido a su potencialidad terapéutica (2023)

Candidato: Paulina Falletti

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

VIEITEZ, I. , Hegel, P. , Aimar, M.L.

Doctorado en Ciencias de la Ingeniería / Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución
Extranjera / Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales (Universidad Nacional de Córdoba) /
Argentina

País: Argentina

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

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

Obtenção de ésteres sem glicerol a partir do processo sequencial em condições pressurizadas (2023)

Candidato: Najla Postau

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

VIEITEZ, I. , Cícero N. Ávila Neto

Programa de Pós Graduação em Engenharia Química / Sector Extranjero/Internacional/Otros /
Institución Extranjera / Universidade Estadual de Maringá / Brasil

País: Brasil

Idioma: Portugués

Membro titular da banca de defesa de tese de doutorado, vinculada ao Programa de Pós-

Graduação em Engenharia Química da Universidade Estadual de Maringá, a qual será realizada de forma remota, no dia 17/03/2023 às 8:30h da manhã. Título da tese: Obtenção de ésteres sem glicerol a partir do processo sequencial em condições pressurizadas.

Uso seguro de hierbas medicinales en Uruguay: aseguramiento de la genuinidad y calidad (2022)

Candidato: María Rossina Figliolo
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
VIEITEZ, I. , Vazquez, A. , ALEXANDRA SIXTO
Pasaje de Posgrado a Doctorado / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Monitoreo estacional de residuos de contaminantes orgánicos en frutas y hortalizas consumidas por la población uruguaya como contribución a la inocuidad alimentaria (2022)

Candidato: Natalia Gérez
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
VIEITEZ, I. , ALEXANDRA SIXTO , Rufo, C.
Pasaje de Posgrado a Doctorado / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Oleo de sementes de crambe: extração utilizando CO₂/C₃H₈ em condições pressurizadas e aplicabilidade na obtenção de epóxidos (2022)

Candidato: Isabela Julio Iwassa
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
VIEITEZ, I. , Elton Franceschi , Edson Antonio da Silva , Marcus Vinicius Tres
Programa de Pós Graduação em Engenharia Química / Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Universidade Estadual de Maringá / Brasil
País: Brasil
Idioma: Portugués
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

Motivos y barreras del consumo de vegetales y desarrollo de un alimento en base vegetales destinados a la población escolar (2020)

Candidato: Laura Raggio
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
VIEITEZ, I.
Doctor en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: Alimentos alimentos vegetales alimentación infantil
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Estudio de la Estabilidad Oxidativa de Aceites de Oliva Extra Virgen Aromatizados (2019)

Candidato: Ingrid Elisabeth Weinberg
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
VIEITEZ, I.
Licenciado en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Empleo de megasonido y uso de talco en la extracción de aceite de oliva virgen extra (2018)

Candidato: Miguel Amarillo
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
VIEITEZ, I.

Posgrado en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: Aceite de oliva Megasonido

Areas de conocimiento:

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

Defensa intermedia de pasaje a Doctorado

Aplicación de métodos descriptivos rápidos en el desarrollo de bebidas a partir de subproductos de la industria láctea (2018)

Candidato: Marcelo Miraballes

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

VIEITEZ, I.

Posgrado em Química - Udelar/PEDECIBA / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Evaluación del informe de avance de Marcelo Miraballes del Área . El título de la tesis es "Aplicación de métodos descriptivos rápidos en el desarrollo de bebidas a partir de subproductos de la industria láctea"

Eliminación de compuestos orgánicos volátiles por vía catalítica (2017)

Candidato: Andrea Carolina De Los Santos

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

SUESCUN, L., DE LEON, A., VIEITEZ, I.

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

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

Defensa intermedia de pasaje a Doctorado

Cultivo de microalgas utilizando efluentes da indústria bioenergética e avaliação da conversão em biodiesel (2015)

Candidato: Etiele Greque De Moraes

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

ANA PRISCILA CENTENO DA ROSA, LUIS ANTONIO DE ALMEIDA PINTO, JORGE ALBERTO VEIRA COSTA, VIEITEZ, I.

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS / Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Universidade Federal do Rio Grande do Sul / Brasil

País: Brasil

Idioma: Portugués

Palabras Clave: Microalgas, Biodiesel

Areas de conocimiento:

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

Biodiesel

Síntese de ésteres pela transesterificação e esterificação enzimática em sistema livre de solvente em banho de ultrassom (2013)

Candidato: Claudia Mara Trentin Santin

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

TREICHEL, H, MIGNONI, M, DALLAGO, R, VIEITEZ, I.

Programa de Doutorado em Engenharia de Alimentos / Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões / Brasil

País: Brasil

Idioma: Portugués

Palabras Clave: Transesterificación y esterificación enzimática

Areas de conocimiento:

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

Biodiesel

Tese de Doutorado submetida ao Programa de Pós-Graduação (Stricto-Sensu) em Engenharia de

Alimentos, como requisito para obtención del grado de Doctora en Ingeniería de Alimentos, área de concentración: Ingeniería de Alimentos, da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI - Campus de Erechim. Orientadores: José Vladimir de Oliveira Débora de Oliveira Clarissa Dalla Rosa

Imobilización e tratamento de inulinases de *kluveromyces marxianus* nr1 y-7571 e *aspergillus niger* em fluidos pressurizados: efecto na actividade enzimática e síntese de fructooligosacarídeos (2013)

Candidato: Graciele de Oliveira Kuhn

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

DALLAGO, R.M., PAROUL, N., TREICHEL, H., VIEITEZ, I.

Programa de Doctorado en Ingeniería de Alimentos / Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões / Brasil

País: Brasil

Idioma: Portugués

Palabras Clave: Inulinase Fructooligosaccharides

Tese de Doctorado submetida à Comissão Examinadora como parte dos requisitos para a obtenção do título de Doutor em Engenharia de Alimentos pela Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI - Campus de Erechim. Orientadores: Profª Drª. Débora de Oliveira Prof. Dr. José Vladimir de Oliveira Profª Drª. Clarissa Dalla Rosa

CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL

He participado en diferentes organismos del Cogobierno Universitario: Asamblea General del Claustro, Claustro de la Facultad de Química y Comisiones Asesoras del Consejo de la Facultad de Química (Comisión de Educación Permanente y Comisión de Seguridad y Salud de Estudio y Trabajo). He integrado la Comisión Directiva del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. He propuesto la creación de dos cursos uno de grado y otro de posgrado, de los cuales soy responsable.

Además, he sido responsable de numerosos proyectos que han permitido financiar la compra de equipamiento moderno para extracciones amigables con el medio ambiente y formar recursos humanos altamente capacitados en la química y tecnología de los alimentos.

Durante la ejecución de los proyectos en los cuales he sido responsable siempre se tuvo como objetivo el carácter interdisciplinario, interaccionando con otros grupos. Como consecuencia se ha trabajado reiteradamente en cooperación, co-dirección de estudiantes de posgrado y publicaciones con profesores de la Universidade Federal de Santa Catarina (Brasil), Universidade Federal de Rio Grande (Brasil), Universidade Estadual de Campinas (Brasil), Universidade Regional Integrada (Brasil), Planta Piloto Ingeniería Química (Argentina), Universidad Nacional del Sur (Argentina) y el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (España).

Participo también desde el 2015 en la coordinación/moderación del área: "Health and Nutrition" y "Lipid Quality and Oxidation" en los Congresos organizados por la American Oil Chemists' Society (AOCS). Adicionalmente, desde el año 2022 soy el presidente de la sección "Health and Nutrition" en la AOCS lo cual sin dudas es un gran reconocimiento al trabajo realizado. Participo también desde el año 2020 en la Sub - Comisión Académica de Posgrado en el área Ciencia, Tecnología e Ingeniería de Alimentos (SCAPA-CTIA). El objetivo final es la creación de conocimiento, vínculo con actores del sector productivo y académico, y generación de recursos humanos, única forma de asegurar la continuidad y crecimiento de las áreas de trabajo.

Información adicional

En el área de investigación, desde la finalización en 2010 de mi Tesis de Doctorado, considero que he atravesado por un período de gran crecimiento profesional que ha sido muy intenso en el desarrollo de líneas de investigación propias, generación de proyectos y, conjuntamente, la generación de recursos humanos.

Destaco especialmente haber consolidado una línea de investigación propia basada en el diseño de procesos de extracción medioambientalmente limpios para la obtención de extractos con propiedades funcionales partiendo fundamentalmente de residuos de la industria agroalimentaria o materiales naturales.

He sido responsable de varios proyectos de investigación (financiados por ANII y CSIC). En todos los casos se ha trabajado en la formación de jóvenes investigadores que han participado en los mismos, y se fomentó el carácter interdisciplinario, interaccionando con otros grupos de investigación tanto locales como de la región (Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Universidade Federal do Rio Grande (FURG), Universidad Nacional de Córdoba (UNC), Planta Piloto de Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Sur (PLAPIQUI-UNS)) y de Europa con el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC). También, fui responsable en proyectos del Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil (PAIE) en los cuales he podido orientar a estudiantes de la Carrera Ingeniería de Alimentos o Ingeniería Química en sus etapas finales y por tanto futuros profesionales

o investigadores.

Actualmente, integro la nómina de directores de Tesis de la Facultad de Química (UdelaR) en la categoría 1. Estoy dirigiendo Tesis de posgrado y participo en la Sub - Comisión Académica de Posgrado en el área Ciencia, Tecnología e Ingeniería de Alimentos (SCAPA-CTIA). Ya he finalizado la dirección de Tesis de Maestría y de Doctorado, tesinas de grado, pasantes realizando estudios de doctorado del exterior y becas de Iniciación a la Investigación. He participado en tribunales de defensas de doctorado y tribunales de defensa intermedia de Facultad de Química.

Participé como revisor de revistas científicas internacionales de alto prestigio y además, integro el EDITORIAL ADVISORY COMMITTEE, del Journal International News on Fats, Oils and Related Materials (INFORM) de la American Oil Chemists' Society (AOCS), desde el 2018. También, he participado en la evaluación de proyectos de investigación (nacionales y del exterior), y de trabajos presentados en Congresos (participé como integrante del Comité Científico en el año 2019 de cinco congresos internacionales); especialmente quiero destacar mi continua participación en actividades en los congresos organizados por la AOCS desde el año 2015, mediante la Evaluación de trabajos presentados y moderador en: Health and Nutrition División y Lipid Oxidation and Quality División. Finalmente, destaco que desde el año 2022 soy el presidente de la sección "Health and Nutrition Division" de la AOCS.

Esta intensa actividad me ha permitido ser co-responsable del Área Tecnología de Alimentos (CYTAL-FQ-UdelaR), integrar el Sistema Nacional de Investigadores, participar como Investigador de PEDECIBA - Área Química como Investigador Grado 4 desde el año 2020.

Finalmente, destaco mi participación en forma continua en la Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay, con el objetivo de hacer crecer y fortalecer la carrera de Ingeniería de Alimentos.

En conclusión, he desarrollado una destacada trayectoria como investigador. He consolidado líneas propias de investigación logrando un dominio profundo en mi área del conocimiento con la capacidad para enseñar en diferentes contextos. He aprovechado al máximo cada una de las oportunidades que se han presentado trabajando y contribuyendo arduamente en las tres funciones universitarias interconectado mis conocimientos entre ellas. En todos los casos los objetivos han sido los mismos: creación de conocimiento, vínculo con actores del sector productivo y académico (nacionales e internacionales), y generación de recursos humanos, única forma de asegurar la continuidad y crecimiento de las diferentes líneas de trabajo.

Indicadores de producción

ACTIVIDADES	141
Líneas de investigación	9
Proyectos Investigación Desarrollo	52
Docencia	35
Extensión	7
Gestión Académica	12
Dirección Administración	12
Capacitación Entrenamiento	7
Pasantía	6
Otra Actividad Técnica	1
PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	224
Artículos publicados en revistas científicas	60
Completo	57

Resumen	3
Trabajos en eventos	151
Libros y Capítulos	6
Capítulos de libro publicado	6
Textos en periódicos	7
Revistas	7
PRODUCCIÓN TÉCNICA	67
Productos tecnológicos	1
Trabajos técnicos	44
Otros tipos	22
EVALUACIONES	176
Evaluación de proyectos	11
Evaluación de eventos	37
Evaluación de publicaciones	78
Evaluación de convocatorias concursables	31
Jurado de tesis	19
FORMACIÓN RRHH	59
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	47
Otras tutorías/orientaciones	9
Tesis/Monografía de grado	16
Iniciación a la investigación	13
Tesis de doctorado	1
Tesis de maestría	7
Docente adscriptor/Practicantado	1
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	10
Tesis de doctorado	4
Tesis de maestría	6
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones desistidas	2
Tesis de doctorado	2