

MARIANA RODRÍGUEZ ARZUAGA
Ing. Alim.

marodrig@latitud.org.uy
www.latitud.org.uy
26013724 int. 2166

SNI
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías
Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 25/03/2024
Última actualización: 22/03/2024

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Laboratorio Tecnológico del Uruguay/ Latitud - Fundación LATU / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Latitud - Fundación LATU / Sector Gobierno/Público
Dirección: Av. Italia 6201 / 11500
País: Uruguay / Montevideo / Montevideo
Teléfono: (598) 26013724 / 2166
Correo electrónico/Sitio Web:marodrig@latitud.org.uy www.latitud.org.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas, Área Ciencias Biológicas. (2017 - 2022)

Universidad Nacional de La Plata, Facultad de Ciencias Exactas , Argentina
Título de la disertación/tesis/defensa: Fórmulas lácteas infantiles en polvo: efecto de la composición, el procesamiento y el almacenamiento sobre las propiedades tecnológicas y funcionales
Tutor/es: Dra. María Cristina Añón y Dra. Analía Abraham
Obtención del título: 2022
Sitio web de la disertación/tesis/defensa: https://doi.org/10.35537/10915/139989
Palabras Clave: lácteos fórmulas infantiles prebióticos desnaturalización de proteínas secado spray producción wet-mix polvos propiedades tecno-funcionales propiedades físicas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fórmulas infantiles
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Secado spray

MAESTRÍA

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

Universidad Nacional del Litoral , Argentina
Título de la disertación/tesis/defensa: Estudio de la aplicación de tratamientos térmicos suaves y antioxidantes de origen natural a manzanas frescas cortadas
Tutor/es: Andrea Marcela Piagentini
Obtención del título: 2015
Palabras Clave: manzanas cuarta gama mínimamente procesados yerba mate
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Frutas y hortalizas
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Cuarta gama

GRADO

Ingeniería de Alimentos (2004 - 2010)

Universidad de la República - Facultad de Ingeniería , Uruguay
Título de la disertación/tesis/defensa: Diseño de una planta de elaboración de cereales para desayuno
Tutor/es: César Michelotti y Juan José León
Obtención del título: 2010
Palabras Clave: Ingeniería Alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos y bebidas

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Métodos Estadísticos Aplicados a Ciencias Químicas y Biológicas (05/2021 - 08/2021)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Escuela de Posgrado Universidad Nacional de La Plata , Argentina
60 horas
Palabras Clave: estadística

Desarrollo de Productos Alimenticios (10/2020 - 12/2020)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Escuela de Posgrado Universidad Nacional de La Plata / Facultad de Ciencias Exactas , Argentina
55 horas
Palabras Clave: alimentos desarrollo de productos escalado
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de productos

Universidad y Compromiso Social (08/2020 - 12/2020)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Escuela de Posgrado Universidad Nacional de La Plata / Facultad de Ciencias Exactas , Argentina
45 horas

Reología: parámetros de caracterización (11/2017 - 11/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional de Entre Ríos , Argentina
45 horas
Palabras Clave: Reología
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Reología

Últimos avances en alimentación funcional y su relación con la salud humana. Desarrollo y aplicación en la industria alimentaria. (05/2017 - 05/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Centro de Formación de la Cooperación Española , Bolivia
28 horas
Palabras Clave: Alimentos funcionales Probióticos Prebióticos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

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

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Palabras Clave: Presentaciones orales
Areas de conocimiento:
Humanidades / Otras Humanidades / Otras Humanidades /

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

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
32 horas
Palabras Clave: HPLC

Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / HPLC

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

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

Estadística Aplicada (01/2011 - 01/2011)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional del Litoral , Argentina
90 horas
Palabras Clave: Estadística
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Matemáticas / Estadística y Probabilidad /

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

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional del Litoral , Argentina
90 horas
Palabras Clave: mínimamente procesados
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Cuarta gama

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

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional del Litoral , Argentina
90 horas
Palabras Clave: lácteos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Productos lácteos

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

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional del Litoral , Argentina
120 horas
Palabras Clave: Química de alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

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

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional del Litoral , Argentina
90 horas
Palabras Clave: Secado Esterilización Refrigeración
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

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

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional del Litoral , Argentina
90 horas
Palabras Clave: microbiología
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Microbiología de alimentos

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

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
20 horas
Palabras Clave: Incertidumbre
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Estimación de

incertidumbre.

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

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
6 horas
Palabras Clave: consumidores sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial

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

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

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

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Sociedades Científico-Tecnológicas / Sociedades Científico-Tecnológicas / Asociación Uruguaya de Ciencia y Tecnología de animales de laboratorio , Uruguay
9 horas
Palabras Clave: Efluentes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Tratamiento de efluentes

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

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay
27 horas
Palabras Clave: HACCP
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / HACCP

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

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
8 horas
Palabras Clave: Frutas y hortalizas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Frutas y hortalizas

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Dairy Science and Technology Symposium (2021)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: FOOD, Aarhus University, Dinamarca
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

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

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

3er Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2020)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU), Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Dairy Research Conference (2019)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Danish Research Foundation; Danish Society of Dairy Technology; Association of MSc in Dairy Science and Technology; Association of Dairy Managers and Specialists; Danish Agriculture and Food Council, Dinamarca
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

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

Tipo: Simposio
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

11th NIZO Dairy Conference (2019)

Tipo: Congreso
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

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

Tipo: Otro
Institución organizadora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA), Argentina
Palabras Clave: Reducción azúcares
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

32nd EFFoST International Conference (2018)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), Francia
Palabras Clave: food process functionality reformualtion consumer
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Software para la Gestión de Proyectos (2017)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Projects - Engineering & Consulting, Uruguay
Palabras Clave: Gestión de proyectos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Software de Gestión de Proyectos

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

Tipo: Simposio
Institución organizadora: LATU-Latitud, Uruguay

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

Tipo: Congreso
Institución organizadora: (LATU), Uruguay
Palabras Clave: alimentos innovación
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Taller de Defensa Alimentaria (2014)

Tipo: Taller
Institución organizadora: MGAP, USDA y FBI., Argentina
Palabras Clave: alimentos exportación defensa

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

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Grupo Interdisciplinario de Yerba Mate y Salud, Uruguay
Palabras Clave: yerba mate
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales /

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

Tipo: Simposio
Institución organizadora: LATU, Uruguay
Palabras Clave: alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos

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

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA), Argentina
Palabras Clave: alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos

Alimentos funcionales y compuestos bioactivos (2012)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Facultad de Ingeniería Química-Universidad Nacional del Litoral, Argentina
Palabras Clave: Alimentos funcionales bioactivos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Compuestos bioactivos

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

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Universidad Federal de Paraná, Brasil
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de Alimentos (2012)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Universidad Nacional de Córdoba y Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba, Argentina
Palabras Clave: alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos

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

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha (AITEP), Argentina
Palabras Clave: postcosecha
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Frutas y hortalizas
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Postcosecha

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

Tipo: Seminario
Institución organizadora: LATU, Uruguay
Palabras Clave: trigo

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

Tipo: Simposio
Institución organizadora: LATU, Uruguay
Palabras Clave: alimentos
Areas de conocimiento:

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

OTRAS INSTANCIAS

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

Dinamarca
Palabras Clave: fórmulas infantiles wet-mix secado spray desnaturalización de proteínas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

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

Estados Unidos
Palabras Clave: arroz evaluación sensorial grado de molienda
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial

Idiomas

Inglés

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

Español

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

Areas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

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

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

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

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /Evaluación sensorial

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /Lácteos

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /Polvos

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /Propiedades tecno-funcionales

Actuación profesional

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

Facultad de Ingeniería / Instituto de Ingeniería Química

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (07/2023 - a la fecha) Trabajo relevante

Profesor adjunto 10 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3

Cargo: Interino

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Latitud - Fundación LATU

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

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

Investigadora 40 horas semanales
Mi trabajo en Latitud incluye la elaboración de propuestas, participación y dirección de proyectos de investigación. Las propuestas se presentan tanto a empresas interesadas como a fondos de financiación concursables. La participación en los proyectos de investigación incluye la coordinación de tareas, puesta a punto y ejecución de ensayos en laboratorio, elaboraciones en planta piloto, supervisión de personal, análisis, discusión y divulgación de resultados. Me desempeño principalmente aunque no exclusivamente en el área de procesamiento de lácteos. También en el marco de mi trabajo en Latitud, llevo a cabo tareas de formación de recursos humanos, a través de la dirección de pasantías y tesis.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Propiedades tecno-funcionales de fórmulas lácteas nutricionales e ingredientes lácteos (11/2017 - a la fecha)

Esta línea de investigación tiene como objetivo comprender el efecto de la formulación y el procesamiento en las propiedades tecno-funcionales de fórmulas nutricionales en polvo (destinadas a niños, deportistas u otras poblaciones) e ingredientes (tales como leche en polvo, aislados o concentrados de proteínas). Las propiedades tecno-funcionales de estos productos, están directamente vinculadas a su composición, la interacción entre ingredientes y el proceso al que se someten, tanto durante su producción como su almacenamiento. Estas propiedades, entre las que se incluyen capacidad y estabilidad emulsionante y espumante, rehidratación, y flujo, impactan directamente en la calidad y aplicabilidad del producto. En el marco de esta línea de investigación se llevó adelante mi tesis doctoral , se realizaron pasantías estudiantiles y se están desarrollando actualmente tesis de grado.
Aplicada
30 horas semanales , Coordinador o Responsable
Equipo: RODRÍGUEZ ARZUAGA
Palabras clave: lácteos polvos humectabilidad dispersabilidad solubilidad propieades de flujo fluidez emulsión espuma suplementos fórmulas infantiles
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Polvos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades tecno-funcionales

Procesos lácteos (01/2017 - a la fecha)

Me desempeño como investigadora en el área de procesamiento de lácteos, con énfasis en secado spray. En el marco de esa línea de investigación, participo de proyectos, tales como la Red Tecnológica de Lácteos cofinanciado por ANII, así como en proyectos para clientes particulares.
Aplicada
10 horas semanales , Integrante del equipo
Equipo: RODRÍGUEZ ARZUAGA
Palabras clave: secado spray concentración evaporación pasteurización wet-mix
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Secado spray
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Pasteurización
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaporación
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Wet-mix

Grupo Composición y Producto del Proyecto Red Tecnológica Sectorial de Lácteos (07/2018 - 12/2021)

En el marco de la Red Tecnológica Sectorial de Lácteos y dentro del proyecto: "¿Cuánto cuesta y cuánto paga el control del ambiente productivo en ambientes comerciales de producción de leche? Análisis a lo largo de la cadena de valor", integré el equipo de Latitud que participa en el grupo "Composición y producto". Dentro de los objetivos específicos de estaba línea está: estudiar el efecto del nivel de control del ambiente productivo y del sistema de alimentación sobre la elaboración de productos lácteos a escala piloto, evaluando las diferencias en los parámetros nutricionales, funcionales y el rendimiento en los principales productos lácteos de exportación.
5 horas semanales , Integrante del equipo
Equipo: RODRÍGUEZ ARZUAGA
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Actividad enzimática durante la vida útil de la leche en polvo entera: efecto sobre las propiedades sensoriales y tecno-funcionales (01/2022 - a la fecha)

Proyecto realizado en conjunto entre Latitud y la empresa CONAPROLE, financiado por Latitud en el marco del Programa de investigación en ingredientes lácteos en polvo y fórmulas nutricionales para el fortalecimiento de la industria láctea.
8 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Equipo: RODRÍGUEZ ARZUAGA
Palabras clave: leche en polvo actividad lipolítica actividad proteolítica evaluación sensorial almacenamiento secado spray propiedades tecno-funcionales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / lácteos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Polvos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades tecno-funcionales
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Secado spray

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ARGENTINA

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

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (11/2017 - 07/2022)

Estudiante de doctorado 30 horas semanales
Entre 2017 y 2022 cursé el Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata (Argentina). Viajé regularmente a La Plata a reunirme con mis directoras (Dra. María Cristina Añón y Dra. Analía Abraham) y a realizar actividades de mi tesis en el laboratorio, en el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA). Además, en el marco de mi tesis publiqué varios artículos, y aún sigo en proceso de publicar otros trabajos, en colaboración con investigadores de dicho centro.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Fórmulas lácteas infantiles en polvo: efecto de la composición, el procesamiento y el almacenamiento sobre las propiedades tecnológicas y funcionales (11/2017 - 07/2022)

Tesis de Doctorado dirigida por la Dra. María Cristina Añón y la Dra. Analía G. Abraham.
Aplicada
30 horas semanales , Coordinador o Responsable
Equipo: RODRÍGUEZ ARZUAGA
Palabras clave: fórmulas infantiles desnaturalización proteínas pasteurización homogeneización secado spray polvos emulsión wet-mix propiedades tecno-funcionales digestibilidad

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Polvos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Secado spray
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades tecno-funcionales
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades físicas
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Digestibilidad

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

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

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (08/2020 - 12/2020)

2 horas semanales
Durante algunos meses de 2020 realicé el estudio de la digestibilidad de fórmulas infantiles en polvo obtenidas bajo distintas condiciones de producción y almacenadas bajo distintas condiciones, en el Departamento CYTAL de la Facultad de Química, bajo la dirección de la Dra. Alejandra Medrano. Dicho estudio fue parte de mi Tesis Doctoral.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Digestibilidad de fórmulas infantiles en polvo (08/2020 - 12/2020)

Se realizó un estudio de digestibilidad in vitro de fórmulas infantiles modelo obtenidas bajo distintas condiciones de producción wet-mix y almacenadas bajo distintas condiciones. El estudio se realizó en el marco de mi tesis doctoral.
Aplicada
16 horas semanales , Integrante del equipo
Equipo: RODRÍGUEZ ARZUAGA
Palabras clave: digestibilidad
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fórmulas infantiles
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Digestibilidad

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - DINAMARCA

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

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (10/2018 - 05/2019)

Estudiante de doctorado invitada 40 horas semanales
Realicé una estancia doctoral de siete meses, supervisada por la Prof. Lilia Ahrné y volví a visitar el Instituto en octubre de 2019, donde realicé una presentación sobre los resultados de mi tesis de Doctorado. Mantengo vínculo con la institución hasta el presente, a través de trabajo en conjunto con Lilia Ahrné (artículos en proceso) y diseño de posibles futuras colaboraciones.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

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

Línea de investigación llevada a cabo durante mi estancia en la Universidad de Copenhague, supervisada por la Prof. Lilia Ahrné, en el marco de mi tesis de Doctorado.
40 horas semanales , Integrante del equipo
Equipo: RODRÍGUEZ ARZUAGA
Palabras clave: fórmulas infantiles wet-mix secado spray polvos emulsión pasteurización homogeneización desnaturalización proteínas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Polvos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades tecno-funcionales
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Secado spray
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fórmulas nutricionales

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

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

Analista II 40 horas semanales / Dedicación total

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

Analista II 40 horas semanales / Dedicación total
Departamento de Análisis de Productos Agropecuarios. Actividades: análisis de alimentos, mantenimiento de sistema de calidad, evaluación sensorial

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

Analista I 40 horas semanales / Dedicación total

Otro (03/2011 - 12/2012)

Analista I 40 horas semanales / Dedicación total
Durante esos dos años, seguía siendo funcionaria del LATU, pero estuve en Santa Fe (Argentina) realizando mi Maestría.

Otro (06/2008 - 06/2009)

Pasante 30 horas semanales
Área Evaluación Sensorial

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

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

Es un trabajo de investigación para una empresa privada, que consiste en evaluar el efecto de la enzima transglutaminasa en las proteínas del suero de la leche, lo que podría tener un efecto positivo sobre sus propiedades funcionales en productos finales o durante el procesamiento del suero, así como sobre el rendimiento de productos derivados del suero lácteo.
Aplicada
5 horas semanales
Gerencia de Investigación, Desarrollo e Innovación (LATU) , Integrante del equipo
Equipo: ARCIA, PATRICIA
Palabras clave: lácteos suero transglutaminasa
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Filtración tangencial
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Secado spray

Programa Arroz (10/2014 - 09/2016)

Participé del programa como líder del panel de Evaluación Sensorial de Arroz. Mi participación consistió en seleccionar, entrenar y mantener entrenado al Panel Sensorial del LATU, lo que involucró una estadía de un mes en el Departamento de Food Science de la Universidad de Arkansas. También fui encargada de todo lo relativo a la definición de la preparación y análisis de las muestras, análisis de datos y presentación de resultados a los involucrados.
Aplicada
15 horas semanales
Departamento de Análisis de Productos Agropecuarios (LATU) , Integrante del equipo
Equipo:
Palabras clave: arroz evaluación sensorial

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Programa Arroz (10/2014 - 09/2016)

Es un programa de investigación de arroz, que involucra varios proyectos relacionados a: calidad molinera, secado, calidad culinaria y sensorial. Participé liderando el panel sensorial de arroz (selección, entrenamiento y mantenimiento del panel), evaluando métodos de cocción y formas de presentación de muestras, analizando datos y presentando resultados a la industria.
15 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Financiación:
Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay, Otra
Equipo:
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Arroz

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ARGENTINA

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

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (03/2011 - 08/2015)

40 horas semanales
Realicé mi Maestría en el Instituto de Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral (Santa Fe, Argentina). Estuve residiendo en Santa Fe desde marzo de 2011 hasta diciembre de 2012 y tuve dedicación total durante ese tiempo y seguí siendo alumna de la Facultad hasta agosto de 2015, con dedicación parcial.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

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

Línea de investigación de mi tesis de Maestría dirigida por la Mag. Andrea M. Piagentini
20 horas semanales , Integrante del equipo
Equipo: Mariana RODRÍGUEZ ARZUAGA
Palabras clave: manzanas mínimamente procesados cuarta gamma yerba mate polifenoles
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / frutas y hortalizas mínimamente procesadas

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESTADOS UNIDOS

University of Arkansas / Food Science Department

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (09/2014 - 10/2014)

Investigador invitado 40 horas semanales
En el marco de mi participación en el Programa Arroz (programa de investigación financiado por LATU), realicé una estancia de investigación de un mes en el Food Science Department de la Universidad de Arkansas. Durante mi estancia llevé a cabo el proyecto: "Efecto del grado de molienda en las propiedades sensoriales y fisicoquímcas del arroz", supervisada por el Dr. Han-Seok Seo. Dicho trabajo derivó en una publicación científica en una revista arbitrada.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

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

Durante mi estancia de investigación en el Food Science Department realicé la investigación supervisada por el Dr. Han-Seok Seo.
40 horas semanales , Integrante del equipo
Equipo: Mariana RODRÍGUEZ ARZUAGA
Palabras clave: evaluación sensorial arroz grado de molienda color
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: Sin horas
Carga horaria de investigación: 40 horas
Carga horaria de formación RRHH: Sin horas
Carga horaria de extensión: Sin horas
Carga horaria de gestión: Sin horas

Producción científica/tecnológica

Desde enero de 2017 me desempeño en el cargo de Investigadora de Latitud-Fundación LATU, específicamente en el área vinculada al procesamiento de lácteos. Mis tareas incluyen el diseño, dirección y ejecución de proyectos de investigación financiados por Latitud/LATU, fondos externos concursables y/o industrias, la difusión de resultados (por ejemplo a través de presentaciones a la industria) y la formación de recursos humanos a través de la supervisión de pasantías y tesis.
Soy Doctora por la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata (Argentina), desde el año 2022. Mi tesis, "Fórmulas lácteas infantiles en polvo: efecto de la composición, el procesamiento y el almacenamiento sobre las propiedades tecnológicas y funcionales", fue dirigida en conjunto por las Dras. Cristina Añón y Analía Abraham. El tema abordado en mi tesis es de gran relevancia debido a la importancia del sector lácteo uruguayo y el impacto que tendría incrementar el valor de su producción y exportaciones. En el marco de mi tesis de Doctorado realicé una estancia de investigación de siete meses en la Universidad de Copenhague, supervisada por la Dra. Lilia Ahrné. Hasta el momento, producto de mi trabajo de tesis de Doctorado, he publicado cinco artículos en revistas arbitradas, dicté una conferencia en un congreso, y presenté ocho trabajos en congresos internacionales, incluyendo presentaciones orales.
Actualmente, mi línea de investigación se centra en intentar comprender la interacción producto-proceso y su efecto en las propiedades tecno-funcionales de alimentos, con especial énfasis en productos lácteos en polvo, tales como fórmulas nutricionales e ingredientes. En ese sentido, mis últimas publicaciones científicas así como los proyectos en curso, buscan aportar conocimiento que ayude a la industria a solucionar problemas existentes y diseñar nuevos procesos y productos.
En cuanto a mi trabajo anterior, en el año 2015 culminé la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Universidad Nacional del Litoral (Santa Fe, Argentina). Los resultados obtenidos como producto de mi tesis de maestría, "Estudio de la aplicación de tratamientos térmicos suaves y antioxidantes de origen natural a manzanas frescas cortadas", dirigida por la Mag. Andrea M. Piagentini, fueron publicados en cuatro artículos en revistas arbitradas y más de diez trabajos en congresos científicos.
Además, desde el año 2014 hasta el año 2016 participé en el proyecto Programa Arroz, financiado por LATU. En el marco de este proyecto, hice una estadía de un mes en el Food Science Department de la Universidad de Arkansas y publiqué dos artículos en revistas científicas arbitradas y presenté

dos trabajos en congresos científicos.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Spray-dried infant formula emulsion stability as affected by pre-heat treatment and total solids content of the feed (Completo, 2022)

RODRÍGUEZ ARZUAGA , ABRAHAM, A.G. , AHRNÉ, L. , PÉREZ MONTES, M.V. , AÑÓN, M.C.
Foods, v.: 11 23 , 2022
Palabras clave: denaturation viscosity backscattering milk powder pasteurization dry matter
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Emulsiones
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Secado spray
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fórmulas infantiles
Medio de divulgación: Internet
E-ISSN: 23048158
DOI: https://doi.org/10.3390/foods11233752
Scopus WEB OF SCIENCE™

Infant milk formulae processing: effect of wet-mix total solids and heat treatment temperature on rheological, emulsifying and nutritional properties (Completo, 2021) Trabajo relevante

RODRÍGUEZ ARZUAGA , AALAEI, K , FELIX DA SILVA, D , BARJON, S , AÑÓN, M.C. , ABRAHAM, A.G. , AHRNÉ, L
Journal of Food Engineering, v.: 290 2021
Palabras clave: pasteurization viscosity denaturation dry matter lysine energy consumption
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 02608774
DOI: https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2020.110194
Scopus

Impact of wet-mix total solids content and heat treatment on physicochemical and techno-functional properties of infant milk formula powders (Completo, 2021) Trabajo relevante

RODRÍGUEZ ARZUAGA , Denise FELIX DA SILVA , Epameinondas XANTHAKIS , Kataneh AALAEI , Tomasz PAWEL CZAJA , María Cristina AÑÓN , Analía G. ABRAHAM , Lilia AHRNÉ
Powder Technology, v.: 390 p.:473 - 481, 2021
Palabras clave: dry matter pasteurisation infant formula mix flowability rehydration particle size
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Polvos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fórmulas infantiles
ISSN: 00325910
DOI: https://doi.org/10.1016/j.powtec.2021.05.093
Scopus

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , SALSI, M.S. , PIAGENTINI, A.
Journal of Food Science and Technology, 2020
Palabras clave: mínimamente procesados antioxidante sensorial crecimiento microbiológico pardeamiento
E-ISSN: 09758402
DOI: https://doi.org/10.1007/s13197-020-04528-w
WEB OF SCIENCE™

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

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

International Dairy Journal, v.: 105 2020
ISSN: 09586946
DOI: https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2020.104695
Scopus

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

LADO, J. , MOLTINI, A. , VICENTE, E. , RODRÍGUEZ, G. , P.L. ARCIA , RODRÍGUEZ ARZUAGA , LÓPEZ, M. , MARIA A. BILLIRIS , ARES, G.
Agrociencia Uruguay, v.: 23 1 , p.:101 - 115, 2019
Palabras clave: hedonic tests projective mapping rice strawberry sweet potato
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial
ISSN: 15100839
E-ISSN: 23011548
DOI: http://dx.doi.org/10.31285/agro.23.1.16
WEB OF SCIENCE™ latindex SciELO

Pérdida de solubilidad de sistemas modelo de aislado de proteínas de lactosuero, caseinato de calcio, lactosa e inulina por acción de la composición y el tratamiento térmico (Completo, 2019)

RODRÍGUEZ ARZUAGA , AÑÓN, M.C. , ABRAHAM, A.G.
INNOTEC, v.: 19 p.:23 - 36, 2019
Palabras clave: desnaturalización agregación fórmulas infantiles proteínas leche
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos
Medio de divulgación: Internet
Escrito por invitación
E-ISSN: 16886593
DOI: https://doi.org/10.26461/19.06
latindex

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , RÍOS, G. , PIAGENTINI, A.
Journal of Food Processing and Preservation, v.: 43 11 , 2019
Palabras clave: apple mild heat treatment browning phenolic
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / frutas y hortalizas mínimamente procesadas
ISSN: 01458892
E-ISSN: 17454549
DOI: https://doi.org/10.1111/jfpp.14209
Scopus WEB OF SCIENCE™

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , PIAGENTINI
Food Science and Technology International, v.: 24 3 , p.:223 - 231, 2018
Palabras clave: color Natural antioxidant Minimally processed Sensory evaluation Response surface methodology
ISSN: 10820132
E-ISSN: 15321738
DOI: 10.1177/1082013217744424
Scopus WEB OF SCIENCE™ latindex

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , SALSI, M.S. , PIAGENTINI, A.M.
INNOTEC, v.: 12 p.:7 - 14, 2016
Palabras clave: capacidad antioxidante color frutas frescas cortadas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos mínimamente procesados

Escrito por invitación
E-ISSN: 16883691
latindex

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , CHO, S. , BILLIRIS, M.A. , SIEBENMORGEN, T. , SEO, H.
Journal of the Science of Food and Agriculture, v.: 96 p.:3017 - 3022, 2016
Palabras clave: degree of millingsurface lipid content appearance aroma raw ricecooked rice
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Arroz
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial
ISSN: 00225142
E-ISSN: 10970010
Scopus WEB OF SCIENCE™

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , GüEMES, D. , BENAVIDES, M.J. , RIVAS, M.Z. , PIROVANI, M.E. , PIAGENTINI, A.M.
Revista Iberoamericana de Tecnologia Postcosecha, v.: 14 2, p.:223 - 229, 2013
Palabras clave: procesamiento mínimo polifenoles pardeamiento firmeza
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Mínimamente procesados
Medio de divulgación: Internet
Lugar de publicación: México
ISSN: 16650204
http://www.redalyc.org/revista.oa?id=813
latindex

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Efecto del procesamiento y el almacenamiento en la digestibilidad in vitro de fórmulas infantiles en polvo (2023)

RODRÍGUEZ ARZUAGA , ABRAHAM, A.G. , A. MEDRANO , BÁEZ, J. , AÑÓN, M.C.
Publicado
Resumen
Descripción: 11° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2023
Anales/Proceedings:Innova
Pagina inicial: 77
Pagina final: 77
ISSN/ISBN: e 2301-0940
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Polvos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Digestibilidad
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fórmulas infantiles
Medio de divulgación: Internet
https://www.innova-uy.com/files/LibroResumenes-2023%20final.pdf

EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES TECNO-FUNCIONALES DE SUPLEMENTOS PARA DEPORTISTAS EN BASE A PROTEÍNAS LÁCTEAS (2023)

ABUCHALJA, M. , DE LEÓN, A. , OLAIZOLA, M.E. , CURUTCHET,A. , RODRÍGUEZ ARZUAGA
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 11° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2023
Anales/Proceedings:Innova
Pagina inicial: 117
Pagina final: 117
ISSN/ISBN: 2301-0940
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Polvos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Fórmulas nutricionales
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Propiedades físicas
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Propiedades tecno-funcionales
Medio de divulgación: Internet
https://www.innova-uy.com/files/LibroResumenes-2023%20final.pdf

Phase transitions during storage of infant milk formula powders produced under varying wet-mix processing conditions (2023)

RODRÍGUEZ ARZUAGA , ABRAHAM, A.G. , AHRNÉ, L. , SUESCUN, L , AÑÓN, M.C.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: International Congress on Engineering and Food (ICEF14)
Ciudad: Nantes
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Palabras clave: infant formula powders glass transition
Medio de divulgación: Internet
https://www.icef14.com/en/scientific-program/complete-program/31

Emulsion stability of spray-dried infant formula (2023)

RODRÍGUEZ ARZUAGA , ABRAHAM, A.G. , AHRNÉ, L. , AÑÓN, M.C.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: 10th International Granulation Workshop
Ciudad: Sheffield, Inglaterra
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Palabras clave: Floculación Viscosidad Pasteurización Materia seca
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Secado spray
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Emulsiones
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fórmulas infantiles
Medio de divulgación: Otros

Cambios fisicoquímicos durantel el almacenamiento de fórmulas infantiles en polvo obtenidas bajo distintas condiciones de producción (2021)

RODRÍGUEZ ARZUAGA , ABRAHAM A.G. , AÑÓN M.C.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Décimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2021)
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2021
Anales/Proceedings:Resúmenes de trabajos científicos
ISSN/ISBN: 2301-0940
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

Medio de divulgación: Internet

Efecto del procesamiento wet-mix en las propiedades fisicoquímicas de fórmulas infantiles en polvo (2020)

RODRÍGUEZ ARZUAGA , AÑÓN, M.C. , ABRAHAM, A.G. , AHRNÉ, L.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 3er Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL 2020)
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: 13
Pagina final: 13
ISSN/ISBN: 978-9974-8562-1-9
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet
http://ciial.org.uy/

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , AÑÓN, MC , ABRAHAM, AG
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 9no Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2019

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , FELIX DA SILVA, D , AALAEI, K , AÑÓN, MC , ABRAHAM, AG , AHRNÉ, L
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: International Congress on Engineering and Food (ICEF 13)
Ciudad: Melbourne
Año del evento: 2019

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , AÑÓN, MC , ABRAHAM, AG
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 11th NIZO Dairy Conference
Ciudad: Papendal
Año del evento: 2019

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , GÓMEZ-GUERRERO , PONCE DE LEÓN , MARIA A. BILLIRIS
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: AACC International Annual Meeting
Ciudad: Londres
Año del evento: 2018
Palabras clave: arroz; evaluación sensorial

Aplicación de la enzima transglutaminasa en productos lácteos (2018)

RODRÍGUEZ ARZUAGA , ESCOBAR , PELAGGIO , REY , ARCIA
Publicado
Resumen expandido

Evento: Regional
Descripción: 15° Congreso Panamericano de la Leche
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2018
Palabras clave: transglutaminasa suero lácteo yogurt
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

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

ESCOBAR, D. , RODRÍGUEZ ARZUAGA , PELAGGIO, R. , REY, F. , PIZZIGALLI,E. , ARCIA, PATRICIA
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 8° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA)
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2017
ISSN/ISBN: 2301-0819
Palabras clave: transglutaminasa suero de quesería propiedades funcionales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Productos lácteos

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

ROSAS, Y. , RODRÍGUEZ ARZUAGA , ESCOBAR, D. , PIZZIGALLI,E. , ARCIA, PATRICIA
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 8° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA)
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2017
ISSN/ISBN: 2301-0819
Palabras clave: transglutaminasa Yogurt Leche de cabra Proteínas lácteas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Proteínas lácteas
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Productos lácteos

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

BILLIRIS, A. , ARCIA, PATRICIA , LóPEZ, M. , RODRÍGUEZ ARZUAGA , GóMEZ, B. , DOTTA, G. , TRESSO, G. , BLANCO, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 8° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA)
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2017
ISSN/ISBN: 2301-0819
Palabras clave: perfil sensorial calidad culinaria
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial
Medio de divulgación: Papel

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , RÍOS, G. , PIAGENTINI, A.M.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA, 2015)
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2015
Areas de conocimiento:

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

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , BERNARDI, C.
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL, 2015)
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2015
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos mínimamente procesados

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , SABBAG, N. , SALSI, M.S. , PIAGENTINI, A.M.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: VIII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones
Ciudad: Quito
Año del evento: 2014
Palabras clave: Granny Smithcapacidad antioxidante color
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Mínimamente procesados

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

SALSI, M.S. , RODRÍGUEZ ARZUAGA , MOGUILEVSKY , PIAGENTINI, A.M.
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: 3° Congreso Nacional de Alimentación Segura y Saludable
Ciudad: Santa Fe, Argentina.
Año del evento: 2014
Palabras clave: manzanas yerba mate antioxidante recuentos microbiológicos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Mínimamente procesados

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , BERNARDI, C. , PIAGENTINI, A.M.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2014
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Mínimamente procesados
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Yerba mate

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

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

Evento: Internacional
Descripción: Cuarto Simposio de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2013).
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2013
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Yerba mate
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Mínimamente procesados
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , PIAGENTINI, A.M.
Publicado
Completo
Evento: Nacional
Descripción: IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL 2013)
Ciudad: Rosario
Año del evento: 2013
Palabras clave: antioxidantes pardeamiento frutas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Mínimamente procesados

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , COSTA, S. , CABALLERO, S. , SABBAG, N. , PIAGENTINI, A.M.
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL 2013)
Ciudad: Rosario
Año del evento: 2013
Escrita por invitación
Palabras clave: yerba mate frutas frescas cortadasoptimización
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Mínimamente procesados
Ciencias Naturales y Exactas / Matemáticas / Estadística y Probabilidad / Metodología de Superficie de Respuesta

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , PIAGENTINI, A.M.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XX Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo (AUGM)
Ciudad: Curitiba
Año del evento: 2012
Palabras clave: yerba mate polifenoles antioxidante frutas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Yerba mate

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

RODRÍGUEZ ARZUAGA , PIAGENTINI, A.M.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Ciudad: Córdoba

Año del evento: 2012
Palabras clave: frutas Ilex paraguariensis propiedades antioxidantes
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Yerba mate

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

RÍOS, G. , RODRÍGUEZ ARZUAGA , PIAGENTINI, A.M.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Ciudad: Córdoba
Año del evento: 2012
Palabras clave: polifenoles frutas shock térmico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Mínimamente procesados
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Postcosecha

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

RÍOS, G. , RODRÍGUEZ ARZUAGA , PIAGENTINI, A.M.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones (AITEP 2012).
Ciudad: La Plata
Año del evento: 2012
Palabras clave: pardeamiento shock térmico PPO POD
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Postcosecha
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Mínimamente procesados
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Métodos de Investigación en Bioquímica / Enzimas

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

GIOSCIA, D. , BORTHAGARAY, M.D. , RODRÍGUEZ ARZUAGA
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2009).
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2009
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial

TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS

Herramienta para caracterización de variedades (2018)

Arroz v: 93, 56, 60
Revista
ARCIA, P , RODRÍGUEZ ARZUAGA , LÓPEZ, M , MARIA A. BILLIRIS , LUZARDO, C

http://aca.com.uy/revistas

Aplicación de la enzima transglutaminasa en productos lácteos (2018)

Tecnología Láctea Latinoamericana v: 104, 44, 47
Revista

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

ISSN/ISBN:0328-4158
https://publitec.com/2019/01/03/aplicacion-de-la-enzima-transglutaminasa-en-productos-lacteos/

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

Evaluación Proyecto ANII (2021)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

REVISIONES

Heliyon (2024)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Food Hydrocolloids (2024)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Discover Food (2023)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

INNOTEC (2023)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Food Science & Nutrition (2023)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Journal of Food Processing and Preservation (2022)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Food Science and Technology International (2020)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

JURADO DE TESIS

Ingeniería en Alimentos (2024)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Nivel de formación: Grado
Tesis de investigación titulada: "Percepción de los alimentos frente a alimentos formulados con derivados de cannabis". Estudiantes: Ana Clara Bisio, Federico Kaestner y Juliana Lacoste. Tutoras: Dra. Ana Curutchet y Dra. Patricia Arcia.

Ingeniería en Alimentos (2023)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Nivel de formación: Grado
Tesis "Diseño de una planta de extracción de proteínas de cáñamo a partir del subproducto del prensado". Estudiantes: María Sofía Lagos Ramos y Yessy Pilar Nasr Laborde Tutora: Ing. Alim. Carina Quijano

Ingeniería en Alimentos (2021)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Nivel de formación: Grado
Tesis: "Diseño de planta y formulación para pan de molde sin gluten". Estudiantes: Lucía Irland y Agustina Notte Tutores: Ing. Alim. Ana Curutchet e Ing. Alim. Carina Quijano

Ingeniería en Alimentos (2019)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Nivel de formación: Grado
Título memora de grado evaluada: "Revalorización del descarte originado por la producción de jugo de manzana como ingrediente funcional en la formulación de alimentos". Estudiante: Julieta Trías.

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

OTRAS

Puesta a punto del Powder Flow Analyser y análisis de las propiedades de flujo de alimentos en polvo (2023 - 2023)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Belén Pazos
País: Uruguay
Palabras Clave: polvos propiedades de flujo propiedades tecno-funcionales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Polvos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades tecno-funcionales
Supervisé su pasantía en Latitud-Fundación LATU.

Medición de propiedades de flujo de alimentos en polvo utilizando el accesorio Unconfined yield stress rig (UYS) (2023 - 2023)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Programa: Ingeniería en Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Julieta Maique
País: Uruguay
Palabras Clave: Alimentos en polvos Propiedades de flujo de polvos Propiedades tencno-funcionales Propiedades físicas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Polvos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades físicas
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades

tecno-funcionales
Supervisé su pasantía en Latitud-Fundación LATU.

Características tecno-funcionales de suplementos nutricionales para deportistas (2022 - 2022)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Martina Bernardo
País: Uruguay
Palabras Clave: lácteos polvos rehidratación tecno-funcionales fórmulas nutricionales
Supervisé la práctica profesional en Latitud, Fundación LATU, de la estudiante de Ingeniería en Almentos.

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

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Romina Cippollini
País: Uruguay
Palabras Clave: lácteos polvos rehidratación
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos
Supervisé la práctica profesional en Latitud, Fundación LATU, de la estudiante de Ingeniería en Almentos.

TUTORÍAS EN MARCHA

GRADO

Evaluación de las propiedades tecnofuncionales y su relación con la percepción de los consumidores de suplementos para deportistas en base a proteínas lácteas (2022)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (RODRÍGUEZ ARZUAGA , CURUTCHET,A.)
Nombre del orientado: Mariana Abuchalja, María Olaizola, Agustina De León
País/Idioma: Uruguay,

Isotermas de sorción y transición vítrea de fórmulas lácteas en polvo (2022)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (RODRÍGUEZ ARZUAGA , Perez-Pirotto, C.)
Nombre del orientado: Francisco Ortiz, Francisco Martínez
País/Idioma: Uruguay,

OTRAS

Extracción y determinación de las propiedades tecno-funcionales de proteína de canola (2024)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Polo Educativo Tecnológico del LATU Los Cedros , Uruguay
Programa: Tecnólogo Químico
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (RODRÍGUEZ ARZUAGA , GÓMEZ, Blanca)
Nombre del orientado: Valentina Videla
País/Idioma: Uruguay,

Palabras Clave: Propiedades tecno-funcionales Proteínas vegetales Aprovechamiento subproductos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades tecno-funcionales
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Proteínas

Diseño de concepto de un alimento a base de mezcla de proteínas vegetales y lácteas (2023)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Alimentaria
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: María Jimena Llano
País/Idioma: Uruguay,
Palabras Clave: bebidas híbridas proteínas de canola proteínas de cáñamo bebidas fermentadas percepeción del consumidor
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Proteínas de origen vegetal
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Percepción del consumidor
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Bebidas fermentadas
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Bebidas híbridas
Supervisión de pasantía en Latitud-Fundación LATU.

Otros datos relevantes

PRESENTACIONES EN EVENTOS

11° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2023)

Simposio
EFECTO DEL PROCESAMIENTO Y EL ALMACENAMIENTO EN LA DIGESTIBILIDAD IN VITRO DE FÓRMULAS INFANTILES EN POLVO
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Lácteos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Polvos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Digestibilidad
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fórmulas infantiles

11° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2023)

Simposio
EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES TECNO-FUNCIONALES DE SUPLEMENTOS PARA DEPORTISTAS EN BASE A PROTEÍNAS LÁCTEAS
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Polvos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Fórmulas nutricionales
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Propiedades físicas
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Propiedades tecno-funcionales

10th International Granulation Conference (2023)

Congreso
Emulsion stability of spray-dried infant formula

Reino Unido
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: The University of Sheffield
Alcance geográfico: Internacional Palabras Clave: emulsión fórmulas infantiles polvos secado spray
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Polvos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fórmulas infantiles
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Secado spray
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades tecno-funcionales

International Congress on Engineering and FooD (ICEF14) (2023)

Congreso
Phase transitions during storage of infant milk formula powders produced under varying wet-mix processing conditions
Francia
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: International Association for Engineering and Food
Alcance geográfico: Internacional Palabras Clave: fórmulas infantiles transition vítrea wet-mix
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Polvos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Transición vítrea
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fórmulas infantiles

10mo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) (2021)

Simposio
Cambios fisicoquímicos durante el almacenamiento de fórmulas infantiles en polvo obtenidas bajo distintas condiciones de producción
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Latitud, Fundación LATU Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / lácteos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / polvos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / propiedades tecno-funcionales

3er Congreso Iberomaericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL 2020) (2020)

Congreso
EFECTO DEL PROCESAMIENTO WET-MIX EN LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS DE FÓRMULAS INFANTILES EN POLVO
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU)
Palabras Clave: pasteurización sólidos totales viscosidad transición vítrea
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Fórmulas infantiles
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Polvos

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

Simposio
Procesamienot wet-mix y su impacto en las propiedades tecno-funcionales de fórmulas infantiles
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: Latitud, Fundación LATU Palabras Clave: fórmulas infantiles secado spray wet-mix viscosidad
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

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

Congreso
Heat induced conformational changes of whey proteins in model infant formulae: effect of casein and inulin
Holanda
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: NIZO Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

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

Simposio
Pérdida de solubilidad de sistemas modelo de WPI, caseína, lactosa e inulina por acción de la composición y el tratamiento térmico
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Latitud, Fundación LATU Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

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

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

AACC International Annual Meeting (2018)

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

15° Congreso Panamericano de la Leche (2018)

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

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

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

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

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

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

Simposio
Caracterización del perfil de calidad de variedades de arroz uruguayas
Uruguay

Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial

IX Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones (2017)

Congreso
Modelado del efecto de la aplicación de tratamientos térmicos suaves a manzanas con bajo requerimiento de horas de frío
Chile
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha (AITEP) Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Frutas y hortalizas mínimamente procesads

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

Congreso
Características fisicoquímicas y bioactivas de manzanas frescas cortadas tratadas con una solución antioxidante con yerba mate almacenadas a diferentes temperaturas
Argentina
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA)
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Frutas y hortalizas mínimamente procesads

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

Simposio
Modelado del efecto de la aplicación de tratamientos térmicos suaves sobre los parámetros de calidad de tres variedades de manzana
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: LATU

VIII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones (2014)

Congreso
Efecto del mínimo procesamiento y tratamiento con yerba mate sobre potencial saludable y calidad sensorial de manzanas frescas cortadas.
Ecuador
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha (AITEP) Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Frutas y hortalizas mínimamente procesads

VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate (2014)

Congreso
Incremento del potencial saludable de manzanas frescas cortadas a través de la aplicación de una solución con yerba mate
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 24

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

Congreso
Determinación de las concentraciones óptimas de una solución de yerba mate para incrementar el potencial saludable y reducir el pardeamiento en manzanas frescas cortadas
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA)

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

Simposio
Evaluación de la calidad sensorial y estudio de aceptabilidad de manzanas Granny Smith frescas cortadas tratadas con extracto de yerba mate
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: LATU

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

Congreso
Ensayos preliminares para la aplicación de tratamientos térmicos suaves a distintas variedades de manzana
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Córdoba

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

Congreso
Efecto de tratamientos térmicos suaves sobre el contenido de polifenoles, color y actividad enzimática de manzana fresca cortada var. Eva
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: AITEP

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

Congreso
Modelado de la variación del color y las propiedades antioxidantes en la decoloración de infusiones de yerba mate
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Córdoba

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

Congreso
Evaluación preliminar del efecto del tratamiento químico sobre atributos fisicoquímicos, sensoriales y bioactivos de manzanas frescas cortadas
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: AITEP

XX Jornadas de Jóvenes Investigadores (2012)

Congreso
Evaluación de las propiedades del extracto de yerba mate para su utilización como antioxidante natural en frutas frescas cortadas
Brasil
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: Asociación de Universidades del Grupo Montevideo (AUGM)