



# Curriculum Vitae

## Anaía RODRÍGUEZ BLANCO

Actualizado: 29/12/2015



Publicado: 20/02/2017

**Sistema Nacional de Investigadores**

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Iniciación

Ingreso al SNI: Iniciación (01/06/2016)

## Datos generales

### Información de contacto

E-mail: arodriguez@fq.edu.uy

Teléfono: 598 99801280

### Institución principal

Catedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos / Facultad de Química - UDeLaR / Universidad de la República / Uruguay

### Dirección institucional

Dirección: Facultad de Química - UDeLaR / General Flores 2124 / 11800 / Montevideo / Montevideo / Uruguay

Teléfono: (+02) 29242675

Fax: 29242675

E-mail/Web: arodriguez@fq.edu.uy

## Formación

### Formación concluida

#### Formación académica/Titulación

##### Grado

1996 - 2006

Grado

Ingeniería de Alimentos

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

Obtención del título: 2006

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

### Formación en marcha

#### Formación académica/Titulación

##### Posgrado

2009

Doctorado

Doctorado en Química

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

Título: Estudio del desarrollo de la reacción de Maillard en la elaboración de dulce de leche

Tutor/es: Luis Alberto Panizzolo, Patricia Lema Larrieu

Beccario de: Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay

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

### Formación complementaria

#### Cursos corta duración

10 / 2009	sistema de gestion de la inocuidad de los alimentos (ISO 22000) Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay
10 / 2008	Diseño y desarrollo de alimentos Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay
6 / 2006	AUDITOR en HACCP Quality International , Uruguay
6 / 2006	HACCP AVANZADO Curso-taller de verificación y validación de HACCP para la industria de alimentos Quality International , Uruguay
10 / 2006	Jornada de actualización en Microbiología Alimentaria Quality International , Uruguay
10 / 2006	Implementacion de planes de análisis de peligros y puntos criticos de control para la industria de alimentos Quality International , Uruguay
10 / 2005	Workshop "HACCP" Quality International , Uruguay
10 / 2003	aplicaciones novedosas de hidrocoloides en la industria alimentaria Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
11 / 1999	Curso superior de Calidad de alimentos y productos de origen animal Módulos 2, 3 y 4 Facultad de Agronomía (Regional Norte) - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
10 / 1997	Curso Básico de Higiene Alimentaria para manipuladores de alimentos Facultad de Veterinaria - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos
07 / 1997	Seguridad e Higiene en el Laboratorio Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
2011 - 2011	"Taller de Estadística Inferencial y Diseño de experimentos" Facultad de Ingeniería - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
2011 - 2011	'Proceso de fabricación de queso tipo camembert' y 'Controles a aplicar en los procesos de transformación de la leche' Facultad de Ingeniería - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
2010 - 2010	"Introducción a la Metrología y Control de Procesos I y II" Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
2010 - 2010	"Profundización en Química Analítica" Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
05 / 2010 - 06 / 2010	"ALIMENTOS EN POLVO: Propiedades Físicas, Procesamiento y Funcionalidad" Facultad de Ingeniería - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
03 / 2010 - 03 / 2010	Estabilización de productos biológicos por congelación y liofilización Facultad de Ingeniería - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> congelacion y liofilizacion <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos
03 / 2010 - 03 / 2010	"Introducción a las técnicas multivariadas de diseño de experimentos" Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> diseño de experimentos <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos
02 / 2010 - 02 / 2010	"Técnicas para presentaciones orales", Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> presentaciones <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos
11 / 2009 - 11 / 2009	"Diseño y Desarrollo de Alimentos" Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay <i>Palabras clave:</i> diseño y desarrollo <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos

“Envases para la Industria Alimentaria”

Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay , Uruguay

*Palabras clave:* envases

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos

## Otras instancias

- 2010 Seminarios  
*Nombre del evento:* Seminario para autores  
*Institución organizadora:* ANNI-Elsevier , Uruguay
- 2009 Seminarios  
*Nombre del evento:* microbiología para la industria alimentaria  
*Institución organizadora:* MERCK , Uruguay
- 2007 Seminarios  
*Nombre del evento:* Tecnología de elaboración de queso mozzarella / pizza cheese  
*Institución organizadora:* INTI , Argentina
- 2015 Congresos  
*Nombre del evento:* Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2015 y Décimo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de alimentos, CIBIA  
*Institución organizadora:* Latu , Uruguay
- 2014 Congresos  
*Nombre del evento:* FoodInnova 2014  
*Institución organizadora:* Argentina
- 2013 Congresos  
*Nombre del evento:* Tercer Encuentro Nacional de Ciencias Químicas. ENAQUI 3.0  
*Institución organizadora:* Uruguay
- 2012 Congresos  
*Nombre del evento:* “Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios”, CIIAL 2012  
*Institución organizadora:* Uruguay
- 2012 Congresos  
*Nombre del evento:* '16th World Congress of Food Science and Technology' , IUFoST 2012  
*Institución organizadora:* Brasil
- 2015 Simposios  
*Nombre del evento:* InLactis  
*Institución organizadora:* Latu, INALE, UTEC , Uruguay
- 2011 Simposios  
*Nombre del evento:* INNOVA 2011  
*Institución organizadora:* Latu , Uruguay
- 2003 Simposios  
*Nombre del evento:* Conferencias sobre “Nuevas tecnologías en lácteos: alta presión en yogurt y  
*Institución organizadora:* Universidad Católica , Uruguay
- 2012 Talleres  
*Nombre del evento:* Lanzamiento Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos  
*Institución organizadora:* Latu - Unidad Dinamizadora de Proyectos de la UITA , Uruguay  
*Palabras clave:* UITA  
*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de alimentos
- 2011 Talleres  
*Nombre del evento:* “Situaciones y Necesidades de I+D+i en la industria láctea y la quesería artesanal”  
*Institución organizadora:* INALE - LATU , Uruguay

2007	Talleres <i>Nombre del evento:</i> Taller de Dulce de Leche <i>Institución organizadora:</i> 2do. Congreso del Lechería de Autel , Uruguay
2015	Encuentros <i>Nombre del evento:</i> Enaqui 4 <i>Institución organizadora:</i> PEDECIBA , Uruguay
2011	Encuentros <i>Nombre del evento:</i> ENAQUI 2011 <i>Institución organizadora:</i> PEDECIBA Química , Uruguay
2002	Otros <i>Nombre del evento:</i> Programa para la inocuidad Láctea en America del Sur <i>Institución organizadora:</i> FDA , Uruguay

## Construcción institucional

## Idiomas

Inglés  
Entiende (Muy Bien) / Habla (Bien) / Lee (Bien) / Escribe (Bien)

Portugués  
Entiende (Bien) / Habla (Regular) / Lee (Bien) / Escribe (Bien)

## Areas de actuación

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

## Actuación Profesional

### Cargos desempeñados actualmente

*Desde:* 11/2015  
(Docente Grado 2 Interino, 23 horas semanales) , Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Desde:* 12/2014  
Tesorera , (4 horas semanales) , Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay , Uruguay

*Desde:* 02/2011  
representante AIALU , (1 horas semanales) , Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay

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

#### Vínculos con la institución

12/2009 - 12/2011, *Vínculo:* Estudiante de Postgrado, No docente (40 horas semanales)

01/2012 - 06/2012, *Vínculo:* [ayudante, Docente Grado 1 Interino, \(11 horas semanales\)](#)

07/2012 - 11/2012, *Vínculo:* [ayudante, Docente Grado 1 Interino, \(20 horas semanales\)](#)

03/2013 - 11/2015, *Vínculo:* ayudante, Docente Grado 1 Interino, (30 horas semanales)

12/2012 - 02/2013, *Vínculo:* Ayudante, Docente Grado 1 Interino, (40 horas semanales)

11/2015 - Actual, *Vínculo:* , Docente Grado 2 Interino, (23 horas semanales)

### Actividades

12/2009 - Actual

Líneas de Investigación

Química de la reacción de Maillard , Integrante del Equipo

12/2009 - Actual

Líneas de Investigación

Propiedades funcionales de macromoléculas (en particular proteínas). , Integrante del Equipo

08/2014 - Actual

Docencia , Grado

Laboratorio de Química de Alimentos , Responsable , Ingeniería de Alimentos

03/2011 - Actual

Docencia , Grado

Análisis de Alimentos , Asistente , Ingeniería de Alimentos

04/2015 - 04/2015

Docencia , Grado

Asistente , Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA)

08/2011 - 11/2012

Docencia , Grado

Laboratorio de Química de Alimentos , Asistente , Ingeniería de Alimentos

07/2010 - 11/2010

Docencia , Grado

Taller de Química de Alimentos , Asistente

09/2011 - 09/2011

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

trabajo de cinética del desarrollo de color en leche de oveja

12/2011 - Actual

Extensión

Asesoramientos de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

02/2014 - 03/2014

Capacitación/Entrenamientos dictados , Programa Acortando Distancias – ANII y PROCENCIA (ANEP – PEDECIBA)

03/2012 - 06/2012

Gestión Académica

suplente de representante de Becarios

12/2015 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Fortificación de la leche materna en base a proteínas de leche donada al Banco de Leche Humana: un camino hacia la excelencia , Integrante del Equipo

03/2015 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Red iberoamericana de aprovechamiento de subproductos lácteos y frutihortícolas y valorización de recursos autóctonos para la producción de alimentos funcionales, promoviendo el desarrollo de zonas económicamente vulnerables , Integrante del Equipo

03/2011 - 03/2013

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Determinación de la influencia y control de la temperatura y otros parámetros en el desarrollo de color en elaboración de dulce de leche

**Empresa Privada , Granja Pocha S.A. , Uruguay**

[Vínculos con la institución](#)

04/2004 - 11/2007, *Vínculo:* Ing. Alimentaria, (48 horas semanales / Dedicación total)

**Empresa Privada , FANAPRHU S.A. , Uruguay**

[Vínculos con la institución](#)

11/2007 - 11/2009, *Vínculo:* Ing. Alimentaria, (48 horas semanales)

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores

## **Organizaciones Sin Fines de Lucro , Gurises Unidos , Uruguay**

### Vínculos con la institución

01/2010 - 06/2010, *Vínculo:* Docente responsable, (8 horas semanales)

## **Organizaciones Sin Fines de Lucro , Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay , Uruguay**

### Vínculos con la institución

12/2010 - 12/2014, *Vínculo:* Vocal, (3 horas semanales)

12/2014 - Actual, *Vínculo:* Tesorera, (4 horas semanales)

### Actividades

10/2011 - 10/2012

Extensión

Miembro del Comité organizador Congreso CIIAL 2012

## **Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay**

### Vínculos con la institución

02/2011 - Actual, *Vínculo:* representante AIALU , (1 hora semanal)

## **Universidad Tecnológica , Universidad Tecnológica , Uruguay**

### Vínculos con la institución

09/2014 - 09/2014, *Vínculo:* Profesor de teórico Convenio UdelaR, (2 horas semanales)

### Actividades

09/2014 - 09/2014

Docencia , Doctorado

Análisis de Glúcidos dentro de Análisis de Productos Lácteos , Responsable

## **Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas , Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas , Uruguay**

### Vínculos con la institución

02/2014 - 03/2014, *Vínculo:* , (10 horas semanales)

### Actividades

02/2014 - 02/2014

Extensión , Programa Acortando Distancias – ANII y PROCENCIA (ANEP – PEDECIBA).

Influencia de la reacción de Maillard en la cebolla salteada. Docente orientado: Dámaris Blanco.

### Lineas de investigación

*Título:* Propiedades funcionales de macromoléculas (en particular proteínas).

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

*Objetivo:* La línea Propiedades funcionales de macromoléculas (en particular proteínas) se subdivide en: Estudio y modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja con los trabajos: "Modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja por hidrólisis enzimática" y "Estudio de la influencia de tratamiento a pH ácido en fracciones de proteína de soja en las propiedades funcionales". Estudio de propiedades funcionales de proteínas de salvado de arroz con el trabajo: "Extracción y evaluación de propiedades emulsionantes de proteínas extraídas del salvado de arroz estabilizado". Las propiedades funcionales estudiadas son: la solubilidad, espumantes, emulsionantes y reológicas

*Equipos:* Medrano, Alejandra (Integrante); Abirached, Cecilia (Integrante); Panizzolo, Luis (Integrante); Maldonado, Laura (Integrante); Latorre, Karina (Integrante)

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos

*Título:* Química de la reacción de Maillard

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

*Objetivo:* En la línea de investigación de Química de la reacción de Maillard consiste en: . Investigación en sistemas modelos básicos . Investigación en sistemas alimentarios tales como dulce de leche y miel. Se llevan adelante los trabajos: 'Estudio de la reacción de Maillard en dulce de leche' y 'Desarrollo de pardeamiento no enzimático en miel'

*Equipos:* Medrano, Alejandra (Integrante); Abirached, Cecilia (Integrante); Panizzolo, Luis (Integrante); Latorre, Karina (Integrante)

*Palabras clave:* Maillard, Dulce de Leche

## Proyectos

2015 - Actual

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

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

2015 - Actual

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

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

2011 - 2013

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

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

*Equipo:* Panizzolo, Luis (Responsable); Latorre, Karina(Integrante); Lema, Patricia(Integrante)

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

# Sistema Nacional de Investigadores



## Producción científica/tecnológica

En el año 2009 comencé el doctorado en química titulado “Estudio del desarrollo de la reacción de Maillard en la elaboración de dulce de leche” bajo la dirección del Dr. Luis Panizzolo (Facultad de Química-UDELAR) y la co-dirección de la Dra. Patricia Lema (Facultad de Ingeniería-UDELAR). En el marco del doctorado se presentó un proyecto CSIC (Comisión Sectorial de Investigación Científica, UDELAR) de Vinculación Universidad – Sector Productivo, 2010, siendo el título del proyecto: “Determinación de la influencia y control de la temperatura y otros parámetros en el desarrollo de color en la elaboración de Dulce de Leche”, con el Dr. Luis Panizzolo como responsable científico. En el mismo mi participación fue de elaboración, ejecución experimental e interpretación de resultados; el proyecto está aun en proceso. La tesis y el proyecto se enfocan en estudiar el efecto de las variables del proceso (temperatura, pH inicial de la mezcla) sobre el desarrollo de la reacción de Maillard durante la elaboración del dulce de leche, y su influencia en las propiedades reológicas y del color en dicho alimento. Se pretende desarrollar un mayor conocimiento sobre la evolución de la Reacción de Maillard durante el proceso de elaboración de dulce de leche para tener una mejor comprensión de la influencia de las principales variables de elaboración sobre las características y propiedades de este alimento y por tanto disponer de información para mejorar el control de la calidad final del producto. Actualmente se está terminando el trabajo, en etapa de escritura.

## Sistema Nacional de Investigadores

### Producción bibliográfica

#### Artículos publicados

##### Arbitrados

Completo

RODRÍGUEZ, A.

Evolución del desarrollo del color en sistema modelo de composición similar al dulce de leche. Influencia del tiempo de calentamiento y del pH. INNOTECH, 2012

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

ISSN: 16883691



Completo

RODRÍGUEZ, A.

Evolución de la proteólisis durante la maduración de quesos Danbo elaborados con distintos cultivos iniciadores. INNOTECH, 2011

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

ISSN: 16883691



## Sistema Nacional de Investigadores

### Artículos aceptados

##### Arbitrados

Completo

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

Study of the browning and gelation kinetics in a concentrated sheep milk and sucrose system. *International Journal of Dairy Technology*, 2015

Palabras clave: color; Dulce de leche; Reacción de Maillard; Procesamiento de leche

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

Medio de divulgación: *Papel* ; ISSN: 1364727X

Se adjunta mail del editor pidiendo detalles menores y la prisa en que subamos el manuscrito corregido para incluirla en la próxima edición. Ya se entregó el manuscrito corregido a la revista el 21 de diciembre



### Capítulos de Libro



## Capítulo de libro publicado

A. PANIZZOLO; RODRÍGUEZ, A.

Reacción de Maillard y caramelización. Efectos sobre el color. Estudios aplicados al proceso de elaboración del dulce de leche , 2015

Libro: *Ciencia de Sistemas Lácteos Concentrados*. v.: 1, p.: 1 - 25,

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

Medio de divulgación: *Papel; En prensa: Si*

En prensa. Ediciones UNL (Universidad Nacional del Litoral), Santa Fé, Argentina

## Trabajos en eventos

Completo

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

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

Evento: Internacional , Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2015 y Décimo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de alimentos, CIBIA , Montevideo , 2015

Medio de divulgación: *Papel;*

Completo

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

Estudio de las melanoidinas en el Dulce de Leche , 2015

Evento: Internacional , Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2015 y Décimo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de alimentos CIBIA , Montevideo , 2015

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

Resumen

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

NUEVA METODOLOGÍA DE ANÁLISIS DE MELANOIDINAS PRODUCIDAS EN SISTEMAS MODELO , 2014

Evento: Internacional , XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos , San José, Costa Rica , 2014

Medio de divulgación: *Papel;*

Resumen

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

- 'Influencia de la temperatura y sacarosa en el desarrollo de Hidroximetilfurfural y color, en un sistema modelo "dulce de leche de oveja" ' , 2014

Evento: Internacional

Resumen

RODRÍGUEZ, A.

Determinación y caracterización de péptidos con potenciales propiedades antioxidantes obtenidos a partir de hidrólisis enzimática de lactoalbúmina , 2013

Evento: Nacional , INNOVA 2013

Medio de divulgación: *Otros;*

Resumen

RODRÍGUEZ, A.

Separación de melanoidinas de dulce de leche por hidrólisis enzimática , 2013

Evento: Internacional

Resumen

RODRÍGUEZ, A.

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

*Evento:* Nacional , ENAQUI 3.0

Resumen

RODRÍGUEZ, A.

Influencia del pH inicial en la formación y evolución de compuestos  $\alpha$ -dicarbonilos en elaboración de dulce de leche , 2013

*Evento:* Nacional , ENAQUI 3.0 , montevideo , 2013

*Resumen*

*RODRÍGUEZ, A.*

*Browning kinetics in concentrated Sheep dairy system Dulce de Leche as affected by temperature and sucrose content , 2012*

*Evento:* *Internacional , IUFoST 2012 , Foz de Iguazu , 2012*

*Anales/Proceedings:* *Arbitrado: SI*

*Palabras clave:* *kinetic, browning, sheep dairy*

*Areas del conocimiento:* *Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de alimentos*

*Medio de divulgación:* *Papel;*

Sistema Nacional de Investigadores

Resumen

RODRÍGUEZ, A.

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

*Evento:* Internacional , IUFoST 2012 , Foz de Iguazu , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Maillard, color, furosine, HMF

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de alimentos

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

RODRÍGUEZ, A.

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

*Evento:* Regional , Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios, CIIAL 2012 , Montevideo , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Maillard

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de alimentos

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

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

*Evento:* Nacional , SUB 2012 , Montevideo , 2012

*Palabras clave:* glicoconjugado, peso molecular, light scattering

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / biotecnología

*Medio de divulgación:* Papel;

Sistema Nacional de Investigadores

## Resumen

RODRÍGUEZ, A.

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

*Evento:* Nacional , Enaqui , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos

## Resumen

RODRÍGUEZ, A.

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

*Evento:* Nacional , INNOVA , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos

*Medio de divulgación:* Papel;

## Resumen

RODRÍGUEZ, A.

Propiedades espumantes de proteínas de salvado de arroz y proteínas de soja , 2011

*Evento:* Nacional , INNOVA 2011 , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos

## Formación de RRHH

### Tutorías concluidas

#### Otras

Otras tutorías/orientaciones

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

*Tipo de orientación:* Asesor/Orientador

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

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

### Tutorías en marcha

#### Otras

Otras tutorías/orientaciones

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

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Otras tutorías/orientaciones

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

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Yamila Volla

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

## Otros datos relevantes

### Presentaciones en eventos

Seminario

Evolución de glioxal y metil-glioxal en la producción de dulce de leche en función del pH inicial , 2014

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Costa Rica; *Nombre del evento:* XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos; *Nombre de la institución promotora:* Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Simposio

INNOVA , 2011

## Sistema Nacional de Investigadores

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* INNOVA 2011; *Nombre de la institución promotora:* Latu

*Palabras clave:* emulsion

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos

Encuentro

Las rutas del color del Dulce de Leche: Influencia del pH , 2015

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 24

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* ENAQUI 4; *Nombre de la institución promotora:* PEDECIBA

Encuentro

ENAQUI , 2011

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* ENAQUI 2011;

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos

## Indicadores de producción

<i>Producción bibliográfica</i>	<b>19</b>
<i>Artículos publicados en revistas científicas</i>	<b>2</b>
Completo (Arbitrada)	2
<i>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</i>	<b>1</b>
Completo (Arbitrada)	1
<i>Trabajos en eventos</i>	<b>15</b>
Completo (No Arbitrada)	2
Resumen (Arbitrada)	6
Resumen (No Arbitrada)	7
<i>Libros y capítulos de libros publicados</i>	<b>1</b>
Capítulo de libro publicado	1
<i>Textos en periódicos</i>	<b>0</b>
<i>Documentos de trabajo</i>	<b>0</b>
<i>Producción técnica</i>	<b>0</b>
<i>Productos tecnológicos</i>	<b>0</b>
<i>Procesos o técnicas</i>	<b>0</b>
<i>Trabajos técnicos</i>	<b>0</b>
<i>Otros tipos</i>	<b>0</b>
<i>Evaluaciones</i>	<b>0</b>
<i>Formación de RRHH</i>	<b>3</b>

<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i>	<b>1</b>
Otras tutorías/orientaciones	1
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i>	<b>2</b>
Otras tutorías/orientaciones	2

## Sistema Nacional de Investigadores

## Sistema Nacional de Investigadores