



Curriculum Vitae

Sonia COZZANO FERREIRA



Actualizado: 02/05/2016

Publicado: 20/07/2017

Sistema Nacional de Investigadores

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Iniciación

Ingreso al SNI: Activo(01/06/2013)

Datos generales

Información de contacto

E-mail: scozzano@ucu.edu.uy

Teléfono: 24872717 int. 6426

Dirección: Av. 8 de Octubre 2801

URL: www.ucu.edu.uy

Institución principal

Ingeniería de Alimentos / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / Uruguay

Dirección institucional

Dirección: UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Facultad de Ingeniería y Tecnologías-Ingeniería de alimentos-Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos / 11600 / Montevideo / Montevideo / Uruguay

Teléfono: (+02) 24872717

Fax: 4872717

E-mail/Web: scozzano@ucu.edu.uy / www.ucu.edu.uy

Formación

Formación concluida

Formación académica/Titulación

Posgrado

2005 - 2007

Maestría

Título: Impacto del proceso de Microfiltración tangencial sobre el valor de la mora (*Rubus spp*) como alimento funcional

Tutor/es: M.Sc. Floribeth Víquez, Ana Mercedes Pérez, Fabrice Vaillant

Obtención del título: 2007

Becario de: Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos , Costa Rica

Sitio web de la Tesis: www.ucr.ac.cr

Palabras clave: Alimento funcional; Capacidad antioxidante ORAC; Microfiltración tangencial; pared celular; Polifenoles Flavonoides

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

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

Grado

1994 - 2003

Grado

Ingeniería Agronómica

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

Título: Estudio del Proceso de Producción del Queso Colonia y Evaluación de la Retención de Sólidos en Tres Queserías Artesanales.

Tutor/es: PhD. Ing. Agr. Jorge Bermúdez

Obtención del título: 2003

Sitio web de la Tesis: <http://biblioteca.fagro.edu.uy/cgi-bin/wxis.exe/iah/>

Palabras clave: Queso Colonia; Rendimiento quesero; Fabricación de queso

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Formación en marcha

Formación académica/Titulación

Posgrado

2012

Doctorado

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA)

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

Título: Obtención y caracterización de extractos bioactivos de salvado de arroz: aplicaciones en alimentos y salud

Tutor/es: Dra. Alejandra Medrano Dr. Patrick Moyna

Palabras clave: salvado de arroz; propiedades antiglicantes; antioxidantes; Biodisponibilidad in vitro

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

Formación complementaria

Cursos corta duración

03 / 2014 - 03 / 2014

Aplicaciones de tecnologías de membrana en la industria alimentaria

Universidad de Costa Rica , Costa Rica

3 / 2013 - 8 / 2013

Métodos de separación de productos orgánicos

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

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica

6 / 2013 - 6 / 2013

Alimentos Saludables. Propiedades de los compuestos bioactivos

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

Palabras clave: alimentos funcionales; Calims; péptidos bioactivos; antioxidantes

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

2 / 2013 - 2 / 2013

Análisis de alimentos avanzado

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

10 / 2009 - 10 / 2009

Sabores y aromas para la industria alimentaria

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga , Uruguay

Palabras clave: aromas; sabores; flavor

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

5 / 2007 - 5 / 2007

Reología del Yogurt y Nuevas Tecnologías en el Procesamiento de Lácteos

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga , Uruguay

Palabras clave: reología; lácteos; nuevas tecnologías

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

11 / 2004 - 11 / 2004

Leche y productos lácteos: aspectos moleculares y tecnológicos

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

08 / 2003 - 11 / 2003

Química y manufactura de Productos Lácteos

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

Palabras clave: Química de alimentos; Productos lacteos

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química y tecnología de productos lácteos

08 / 2001 - 11 / 2001

Producción alternativa de leche y productos lácteos

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

Palabras clave: Leche caprina; Leche ovina; Quesos; yogur

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química y tecnología de productos lácteos

Otras instancias

2013

Seminarios

Nombre del evento: 6to Simposio Internacional de Innovación y alimentos INNOVA

Institución organizadora: LATU , Uruguay

2008

Seminarios

Nombre del evento: Seminario en Molinería y Panificación

Institución organizadora: UCU-LATU , Uruguay

2014

Congresos

Nombre del evento: International Conference on Food Innovation

Institución organizadora: Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER) (Argentina), la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) (España) y el Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (España), , Argentina

2014

Congresos

Nombre del evento: XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Institución organizadora: CITA-UCR y ASCOTA , Costa Rica

2012

Congresos

Nombre del evento: Primer congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIAL)

Institución organizadora: AIALU , Uruguay

Palabras clave: Química de alimentos

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

2010

Congresos

Nombre del evento: Cuarto Congreso de Cunicultura de las América

Institución organizadora: Cámara Argentina de Cunicultura , Argentina

2007

Simposios

Nombre del evento: Tercer Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA)

Institución organizadora: LATU , Uruguay

Palabras clave: Nuevas Tecnologías de procesamiento y conservación

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

2007

Talleres

Nombre del evento: Taller panamericano de promoción al consumo de frutas y hortalizas

Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Horti-Fruticultura (SUHF) , Uruguay

Palabras clave: alimentos saludables

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

2004

Talleres

Nombre del evento: Taller: Como formular un proyecto convincente?

Institución organizadora: CIEDUR , Uruguay

Palabras clave: formulación de proyectos

Áreas del conocimiento: Ciencias Sociales / Otras Ciencias Sociales / Otras Ciencias Sociales / gestión

2003

Talleres

Nombre del evento: Alimentos Artesanales

Institución organizadora: OPS-OMS , Uruguay

2007	Encuentros <i>Nombre del evento:</i> Aceite Alto Oleico y Grasas trans: Realidades y Desafíos. <i>Institución organizadora:</i> CASMU , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Salud; grasas <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2003	Encuentros <i>Nombre del evento:</i> VI Encuentro Nacional de Microbiólogos <i>Institución organizadora:</i> SUM , Uruguay
2013	Otros <i>Nombre del evento:</i> Estancia Doctoral en el Instituto de Investigación en Ciencia de Alimentos CIAL-ESPAÑA <i>Institución organizadora:</i> CIAL-CSIC-UAM España , España <i>Palabras clave:</i> antioxidantes; Antiglicantes <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales
2009	Otros <i>Nombre del evento:</i> Foro de Innovación de las Américas <i>Institución organizadora:</i> ANII , Uruguay
2003	Otros <i>Nombre del evento:</i> Conferencia "Valorización de los Componentes del Lactosuero y del Suero de Manteca" <i>Institución organizadora:</i> UTA-Fagro-UdelaR , Uruguay
2003	Otros <i>Nombre del evento:</i> Conferencia "Componentes de la Leche con Actividad Biológica" <i>Institución organizadora:</i> Facultad Ingeniería -UdelaR , Uruguay
2003	Otros <i>Nombre del evento:</i> Conferencia "Nichos de mercado en los Estados Unidos para productores de quesos especiales y artesanales" <i>Institución organizadora:</i> Embajada de EEUU , Uruguay
2003	Otros <i>Nombre del evento:</i> Conferencia "Comprendiendo el mercado lácteo de los Estados Unidos: Desafíos y oportunidades". <i>Institución organizadora:</i> MGAP-Embajada de EEUU , Uruguay
2003	Otros <i>Nombre del evento:</i> Conferencia "Empresas, Comercialización de tecnología y Desarrollo Industrial" <i>Institución organizadora:</i> Embajada de EEUU , Uruguay
2003	Otros <i>Nombre del evento:</i> Conferencia "El Lactobacillus ramosus GG y sus efectos en la salud", <i>Institución organizadora:</i> Conaprole , Uruguay
2003	Otros <i>Nombre del evento:</i> Conferencia "Recientes Desarrollos de la Microfiltración por Membranas en la Industria Láctea" <i>Institución organizadora:</i> Facultad Agronomía - UdelaR , Uruguay

Construcción institucional

Es responsable de la propuesta de creación de la carrera de Ingeniería de Alimentos en la UCU (presentada al MEC en noviembre de 2011) recientemente reconocida y habilitada por el MEC (dic. 2014). Responsable de la propuesta de creación de la Maestría en Tecnología y Gestión de la Industria de Alimentos presentado ante MEC en octubre de 2014. Tiene a su cargo el desarrollo estratégico del área de alimentos en la FIT tareas que incluyen la planificación y desarrollo de los laboratorios de química y microbiología. Gestión presupuestal, desarrollo y puesta a punto de diferentes programas académicos.

Idiomas

Español

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

Inglés

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

Portugués

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

Áreas de actuación

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

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

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

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Calidad de carne

Actuación Profesional

Cargos desempeñados actualmente

Desde: 07/2012

Profesor de Alta Dedicación , (40 horas semanales / Dedicación total) , Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga , Uruguay

Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga , Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga , Uruguay

Vínculos con la institución

08/2007 - 08/2012, Vínculo: [Coordinadora Académica , \(30 horas semanales\)](#)

07/2012 - Actual, Vínculo: [Profesor de Alta Dedicación , \(40 horas semanales / Dedicación total\)](#)

Actividades

03/2010 - Actual

Dirección y Administración , Facultad de Ingeniería y Tecnologías

Gestión Académica del área de Ingeniería y Ciencia de Alimentos de la UCU

03/2012 - Actual

Líneas de Investigación , Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Ingeniería y Ciencia de Alimentos

Alimentos funcionales: Obtención de compuestos bioactivos de sub- productos de origen vegetal. Aplicaciones en salud. , Integrante del Equipo

03/2009 - Actual

Líneas de Investigación , Facultad de Ingeniería y Tecnologías

Calidad de carne: valoración nutricional, aptitud tecnológica y desarrollo de productos , Integrante del Equipo

03/2012 - Actual

Docencia , Grado

Tecnología de Frutas y hortalizas , Responsable , Especialización en Tecnología de alimentos

03/2010 - Actual

Docencia , Grado

Práctica de Alimentos (4to año) , Invitado , Licenciatura en Nutrición

03/2010 - Actual

Docencia , Grado

Materia optativa (5to año Ing. Ind) Tecnología de Alimentos , Responsable , Facultad de Ingeniería y Tecnologías

03/2009 - Actual

Docencia , Grado

Biología general y microbiología para ingenieros , Responsable , Ingeniería Industrial

08/2007 - Actual

Docencia , Grado

Alimentos I , Invitado , Licenciatura en Nutrición

03/2014 - 07/2014

Docencia , Grado

Prácticas de bioquímica , Invitado , Ingeniería Industrial

08/2007 - 08/2010

Docencia , Grado

Seminario El hombre el alimento y el medio , Invitado , Licenciatura en Nutrición

08/2007 - 08/2010

Docencia , Grado

Gestión de la Calidad Agroalimentaria , Invitado , Licenciatura en Nutrición

08/2007 - Actual

Docencia , Maestría

Tecnología de procesamiento y conservación de Frutas y hortalizas , Responsable , Post-grado de Especialización en Tecnología de Alimentos

08/2007 - Actual

Docencia , Maestría

Ciencia y Tecnología de Alimentos , Responsable , Maestría en Nutrición

08/2007 - Actual

Docencia , Maestría

Química alimentaria , Invitado , Post-grado de Especialización en Tecnología de Alimentos

08/2007 - Actual

Docencia , Maestría

Tecnología de la leche y productos lácteos , Organizador/Coordinador , Post-grado de Especialización en Tecnología de Alimentos

04/2014 - 06/2014

Docencia , Maestría

Ciencia y Tecnología de Alimentos , Responsable , Maestría en Nutrición y salud

08/2012 - 1/

Docencia , Maestría

Enzimas para la Industria Alimentaria , Responsable , Post-grado de Especialización en Tecnología de Alimentos

03/2013 - Actual

Docencia , Especialización

Enzimas en la industria alimentaria , Organizador/Coordinador , Especialización en Tecnología de alimentos

04/2014 - 08/2014

Docencia , Especialización

Química de alimentos , Invitado , Especialización en Tecnología de alimentos

04/2014 - 08/2014

Docencia , Especialización

Tecnología de frutas y hortalizas , Responsable , Especialización en Tecnología de alimentos

04/2014 - 08/2014

Docencia , Especialización

Tecnologías no tradicionales para el procesamiento de alimentos , Responsable , Especialización en Tecnología de alimentos

10/2013 - 11/2013

Pasantías , Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación

Pasantía Doctoral en el laboratorio de Alimentos del CIAL-CSIC-UAM-Madrid

10/2014 - Actual

Otra actividad técnico-científica relevante , Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Ingeniería y Ciencia de Alimentos

Creación de la Maestría en Tecnología y Gestión de la Industria de Alimentos

03/2011 - Actual

Otra actividad técnico-científica relevante , Facultad de Ingeniería y Tecnologías

Creación de la carrera de Ingeniería de Alimentos: documento presentado al MEC e implementación.

10/2014 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Ingeniería de Alimentos

Coordinación Académica Maestría en Tecnología y Gestión de la Industria de alimentos

03/2011 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Ingeniería y tecnología , Ingeniería de Alimentos

Integrante del Consejo de Facultad de Ingeniería y Tecnologías

08/2007 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Ingeniería de Alimentos

Coordinación Académica del postgrado de Especialización en tecnología de Alimentos

06/2015 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Desarrollo de capacidades en ciencias de la carne y caracterización del valor nutritivo de las carnes comercializadas en México y Uruguay , Coordinador o Responsable

12/2014 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Ingeniería y Ciencia de Alimentos

Innovación y desarrollo de chocolate artesanal a partir del grano de cacao (JE_ME_2014_1_13954) , Otros/Responsable por la Institución Patrocinante

08/2014 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Ingeniería y Ciencia de Alimentos

PEF: Pulsos Eléctricos Pulsantes para la Inactivación Bacteriana , Otros/Co-Responsable por el área de alimentos

10/2013 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Ingeniería y Ciencia de Alimentos

Acoplamiento académico empresarial a necesidades del sector agroindustrial del territorio Sur Oeste del País. , Otros/Coordinador de actividades académicas COLAVECO-UCU en el marco del proyecto.

02/2012 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos

Obtención de compuestos bioactivos de sub- productos de origen vegetal. Aplicaciones en salud , Integrante del Equipo

10/2012 - 10/2013

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Ingeniería y Ciencia de Alimentos

Fortalecimiento e innovación de capacidades analíticas que agreguen valor al queso Colonia y a la cadena láctea de la región de influencia , Integrante del Equipo

06/2012 - 12/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos

Péptidos Bioactivos: Alternativas al tratamiento de hipertensión

12/2011 - 12/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Ingeniería y Ciencia de Alimentos

Obtención de compuestos bioactivos de sub- productos de origen vegetal. Aplicaciones en salud. , Integrante del Equipo

08/2009 - 08/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos

Valorización y diferenciación de productos cárnicos de la producción familiar uruguaya: ovino, cerdo y conejo , Integrante del Equipo

Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos , Costa Rica

Vínculos con la institución

06/2006 - 02/2007, Vínculo: [Asistente de Investigación, \(40 horas semanales / Dedicación total\)](#)

Actividades

06/2006 - 03/2007

Líneas de Investigación

PRODUCCIÓN DE VALOR AGREGADO A PARTIR DE FRUTAS TROPICALES SUB-UTILIZADAS (PAVUC) , Integrante del Equipo/Asistente de Investigación

03/2006 - 03/2007

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos

Impacto del Proceso de Microfiltración Tangencial sobre el Valor de la Mora (Rubus spp) como Alimento Funcional. , Otros/Tesista

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

Vínculos con la institución

03/2001 - 12/2003, *Vínculo:* Ayudante honoraria , Docente Grado 1 Honorario, (30 horas semanales)

09/2002 - 12/2002, *Vínculo:* , Docente Grado 1 Interino, (30 horas semanales)

11/2004 - 12/2004, *Vínculo:* Ayudante, Docente Grado 1 Interino, (30 horas semanales)

07/2004 - 12/2004, *Vínculo:* Pasante, Docente Grado 1 Interino, (30 horas semanales)

Actividades

06/2004 - 12/2004

Sistema Nacional de Investigadores

Pasantías , Producción Animal y Pasturas , Tecnología de Alimentos

Colaboración para el desarrollo de las investigaciones realizadas por el equipo de trabajo de la Unidad

03/1999 - 12/1999

Pasantías , Facultad de Agronomía-Centro Regional Sur , Grupo interdisciplinario de Estudio y Extensión en productos porcinos

Recorridas por predios de productores de cerdos en las cuales se discutieron parámetros de producción, detectando áreas problema y sus soluciones

08/2004 - 08/2004

Extensión , Facultad de Agronomía -UdeLaR , Tecnología de Alimentos

Capacitación a grupos de Mujeres Rurales. Actividades realizadas en el marco del convenio Facultad de Agronomía - Instituto Nacional de Colonización (I.N.C).

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

Vínculos con la institución

03/2004 - 12/2004, *Vínculo:* , No docente (20 horas semanales)

Actividades

03/2004 - 12/2006

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Veterinaria , Grupo de Extensión

Innovación en las estrategias de selección y desarrollo de productos y procesos de la Cooperativa Agraria Limitada de Cañada Grande (CALCAGRA): una herramienta participativa. , Coordinador o Responsable

Empresa Privada , Arándanos del Sur S.A , Uruguay

Vínculos con la institución

03/2007 - 02/2009, *Vínculo:* Responsable técnico, (40 horas semanales / Dedicación total)

Actividades

03/2007 - 02/2009

Líneas de Investigación

Innovación y desarrollo de Productos alimenticios a partir del descarte de exportación de arándanos , Coordinador o Responsable

11/2007 - 06/2008

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Innovación y desarrollo de productos alimenticios a partir del descarte de exportación nacional de arándanos , Otros/Responsable técnico por la empresa Arándanos del Sur S.A

Lineas de investigación

Título: Alimentos funcionales: Obtención de compuestos bioactivos de sub- productos de origen vegetal. Aplicaciones en salud.

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: Numerosos estudios científicos y epidemiológicos documentan que los alimentos pueden tener efectos positivos y negativos en la salud de los consumidores. El estilo de vida ha cambiado y en consecuencia nuestros hábitos de alimentación deben cambiar para garantizar un envejecimiento saludable y activo de la población. En este sentido, existe un gran interés a nivel mundial por los llamados "alimentos funcionales" que se definen como aquellos que ofrecen beneficios fisiológicos adicionales a los requerimientos básicos nutricionales. En los últimos años se han generado nuevos conocimientos relativos a la composición en compuestos bioactivos presentes en frutas, hortalizas, cereales, semillas, vino, té, plantas aromáticas, etc., los que les otorgan la capacidad de promover la buena salud y prevenir o aliviar enfermedades. Los principales compuestos bioactivos que componen estos alimentos son antioxidantes (antocianinas, flavonoides, ácido ascórbico, carotenoides y tocoferoles), fibras y otros fitoquímicos. A nivel mundial se estimula por tanto el consumo de estos alimentos con vistas a prevenir procesos fisiopatológicos relacionados con la edad y debidos al estrés glicoxidativo como el síndrome metabólico, la diabetes y el Alzheimer. Existe además un creciente interés por la búsqueda nuevas fuentes naturales de compuestos bioactivos. En este sentido los subproductos de la industria agroalimentaria, cuyo vertido constituye un problema económico y medioambiental para las empresas, son una fuente a explotar de gran interés. pretende re-valorizar el salvado de arroz dándole una nueva aplicación innovadora, en la formulación de alimentos funcionales que permitan prevenir procesos patológicos que afectan a un gran número de individuos a nivel mundial. Esta línea de investigación se desarrolla en forma conjunta con la facultad de Química de la UdelaR y la Universidad Autónoma de Madrid e implica la adquisición de nuevos conocimientos teóricos y prácticos en ciencias, tecnología y biociencias de alimentos. Es en el marco de esta línea de investigación donde se desarrolla el doctorado.

Equipos: Alejandra Medrano(Integrante); Maria Dolores del Castillo(Integrante); Cecilia Abirached(Integrante); Adriana Fernández(Integrante)

Palabras clave: alimentos funcionales; antioxidantes; Anticancerígenos; péptidos bioactivos; Capacidad Antioxidante

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

Título: Calidad de carne: valoración nutricional, aptitud tecnológica y desarrollo de productos

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: Se trata de una línea de investigación Co-ejecutada por las siguientes instituciones: LATU, Facultad de Ingeniería y Tecnologías (UCU), UdelaR e INIA. Entre los múltiples problemas que amenazan la sustentabilidad productiva, económica y social de la producción familiar uruguaya, el escaso valor agregado de sus productos y la débil inserción en las cadenas agroindustriales tienen una alta incidencia. A diferencia de otras restricciones, que responden a causas de naturaleza estructural, estas limitantes poseen aristas vinculadas al ámbito tecnológico, permitiendo diseñar soluciones emanadas del aporte de conocimiento científico y tecnológico. En rubros como la suinicultura y la cunicultura, básicamente orientados al mercado interno, el bajo nivel de consumo y una oferta poco diversificada son aspectos restrictivos de la consolidación de actividades productivas en las que la producción familiar siempre ha contribuido con una fracción importante del volumen producido y del valor bruto de producción. Con diferencias apreciables entre las especies consideradas, que aún buscan ganar un espacio en las preferencias del consumidor, es imprescindible generar información que permita ampliar el conocimiento sobre sus cualidades nutricionales, composición química, propiedades organolépticas y usos gastronómicos y culinarios potenciales. Si bien se ha insistido en exaltar algunos atributos de importante repercusión sobre la salud del consumidor (alto valor biológico de la proteína, aporte de minerales y vitaminas, importante reducción del contenido graso en la carne de cerdo, bajo nivel de colesterol y de grasa en la carne de conejo y adecuado perfil de ácidos grasos en cuanto a la proporción de poliinsaturados y la relación n6/n3 en ambas especies), no se dispone de información nacional suficiente como para influir en las recomendaciones de médicos, nutricionistas, gastrónomos y otros formadores de opinión. El objetivo general de la presente línea de investigación es la de promover la consolidación de la cadena agroindustrial y la inserción de los productores familiares de cerdos y conejos a través del incremento del consumo de carnes de estas especies en cortes frescos y productos elaborados. Se pretende establecer en forma cuantitativa el valor nutricional de las carnes de cerdo y conejo en relación a su alimentación evaluando su potencial como alimento funcional, asegurando el flujo de la información generada a médicos, nutricionistas y otros formadores de opinión. Por otro lado evaluar y cuantificar los atributos que conforman la aptitud tecnológica de las carnes de cerdo y conejo para la transformación industrial y su relación con los principales factores que conforman el sistema de producción (tipo genético, composición de la dieta, peso de faena, etc).

Equipos: Gustavo Capra(Integrante); Rosa Márquez(Integrante); María Antonia Grompone(Integrante); Gustavo Brito(Integrante)

Palabras clave: calidad carne ; perfil lipídico; minerales; vitamina E; Carne de conejo; Carne de Cerdo

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Calidad Carne

Título: Innovación y desarrollo de Productos alimenticios a partir del descarte de exportación de arándanos

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Objetivo: En los últimos años en Uruguay ha venido desarrollando una fuerte actividad en torno al cultivo de arándanos proyectado claramente hacia su exportación en fresco en contra estación hacia el hemisferio norte. Si bien el 95% de la producción de arándanos mundial ocurre en el hemisferio norte (Estados Unidos, Canadá, Asia y Europa), durante su período invernal éstos no cuentan con frutas frescas para cubrir su demanda local, siendo una ventaja competitiva importante para los países productores del hemisferio sur (Nueva Zelanda, Australia, Sudáfrica, Chile, Argentina y Uruguay). Dadas las buenas condiciones climáticas de nuestro país, tipo de suelos, régimen hídrico y experiencia nacional en el manejo de cultivos intensivos, hacen que se puedan producir arándanos de octubre a abril pudiendo potencialmente ser parte de la cuota de importaciones demandadas por el hemisferio norte en general y EEUU en particular. Más aún, Uruguay ya cuenta con el aval para su exportación (a partir de setiembre de 2007) hacia los Estados Unidos de América, en el marco del Acuerdo de Comercio e Inversiones (TIFA) entre ambos países. Actualmente existen alrededor de 80 productores de arándanos en algo más de 500 hectáreas cultivadas, proyectándose alcanzar alrededor de 1000 hectáreas en el corto plazo estimulado por la coyuntura favorable de mercado. El 50% de la producción se

desarrolla en el Litoral Norte (Paysandú, Salto y Artigas) con cosechas de octubre a noviembre y el restante 50% en el Sur y Este del país (San José, Colonia, Soriano, Rocha y Lavalleja) con cosechas de noviembre a diciembre. La prioridad actual del sector es aprovechar el nicho de mercado gestado para la fruta fresca, estimándose la exportación de 500 toneladas para el presente año. De esta producción, se generarán alrededor de 50 toneladas de fruta de descarte, la que se deberá valorizar para hacer más rentable la actividad. La fruta descartada no necesariamente es de baja calidad sino que muchas veces no cumple con el calibre o la madurez necesaria para su exportación, por lo que puede ser aprovechada para la elaboración de productos de buena calidad. La gran popularidad de los arándanos, unida a la creciente comprensión por parte de los consumidores de la relación existente entre los alimentos consumidos y las repercusiones que éstos ejercen en nuestra salud, ofrecen una ventana competitiva para el desarrollo de productos “convenientes” e innovadores tendientes a mantener sus propiedades benéficas.

Equipos: Diego Giosia(Integrante)

Palabras clave: Arandanos deshidratados; base para helados ; Toppings para helados; Te de arándanos y hojas; Aderezo agridulce para carnes; Magdalenas de Arándanos

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

Título: PRODUCCIÓN DE VALOR AGRGADO A PARTIR DE FRUTAS TROPICALES SUB-UTILIZADAS (PAVUC)

Tipo de participación: Integrante del Equipo/Asistente de Investigación

Objetivo: Este Programa de investigación denominado PAVUC por sus siglas en inglés ha sido financiado por INCO (International Cooperation) de la Unión Europea, dentro del Sexto Programa Marco Europeo sobre la temática “Calidad e Inocuidad de los Alimentos”. En Costa Rica el objetivo general fue el de desarrollar alimentos funcionales con potencial comercial a partir de frutas subutilizadas mediante el mejoramiento de la agro-cadena de producción y la aplicación de tecnologías innovadoras de transformación que permitan conservar su contenido de compuestos bioactivos.

Equipos: Fabrice Vaillant(Integrante); Floribeth Viquez(Integrante); Ana Mercedes Pérez Carvajal(Integrante); Óscar Acosta(Integrante)

Palabras clave: antioxidantes; Mora; pejibaye; phitaya

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

Proyectos

2013 - Actual

Título: Acoplamiento académico empresarial a necesidades del sector agroindustrial del territorio Sur Oeste del País., *Tipo de participación:* Otros/Coordinador de actividades académicas COLAVECO-UCU en el marco del proyecto., *Descripción:* Al sector agropecuario, “principal motor del país”, le resulta difícil disponer en cercanía de plataformas tecnológicas con servicios analíticos integrales, confiables y asegurados. Una plataforma analítica en los rubros agua, suelos, efluentes industriales y de tambos y núcleos minerales para sistemas agroindustriales ejercería una fuerte influencia a nivel de dimensiones ambientales y productivas. Desde COLAVECO se impulsará la creación de una nueva plataforma analítica (Hoy cuenta con 15 ensayos acreditados ISO-17025) centralizando capacidades que aborden y resuelvan temáticas que impactan en lo ambiental y productivo, a través del suelo, agua, efluentes y minerales. La Submesa de Desarrollo Rural del Este de Colonia (de la que COLAVECO forma parte), requiere esas capacidades en forma rápida, centralizada y próxima a los técnicos de campo y productores. El plan de manejo de suelos y de aguas, así como, sus repercusiones en la producción animal, y en lo ambiental, exigen contar con un soporte e interpretación analítica que siga sistemas normalizados, y que den garantías. La alianza estratégica entre COLAVECO y la UCUDAL, impulsará una plataforma analítica, similar al convenio con el Dpto. de Nutrición de Facultad de Veterinaria de la UDELAR, que actuara como usuario y potenciándose en su dinámica) Esta triada innovadora permite abordar la problemática en forma sistémica con la participación de las 2 universidades. La UCUDAL participara con docente llegado de Holanda, para trabajar en efluentes e involucrara alumnos tanto de grado, como posgrado de la Facultad de Ingeniería y Tecnología, abordando los sistemas que son objeto del proyecto. La Sub-mesa de Desarrollo Rural del este de Colonia, tendrá en el territorio, y regiones vecinas una plataforma analítica integral de apoyo a sistemas productivos agropecuarios, a través del estudio de la dieta, minerales, suelos, agua y efluentes, visualizando las partes y el conjunto de manera armónica como sistema.

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Cecilia Abelenda(Integrante); Dario Hirigoyen (Responsable); Alejandro Morón(Integrante); Ticardo Roffi(Integrante); Silvia Bentacur(Integrante)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

2015 - Actual

Título: Desarrollo de capacidades en ciencias de la carne y caracterización del valor nutritivo de las carnes comercializadas en México y Uruguay, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* En los últimos años, la consolidación de las exportaciones de carne vacuna en Uruguay a muy buenos precios, ha determinado una suba del producto en el mercado interno. La población uruguaya tiene una fuerte tradición de consumo de carne vacuna, factor que condiciona la disposición a sustituirla por otras alternativas, aún en el caso de relaciones de precio favorables. En el caso de la carne porcina, se ha verificado la concurrencia de diferentes factores para limitar su capacidad de sustituir a la carne vacuna: prejuicios sobre sus cualidades nutricionales y sus efectos sobre la salud del consumidor, escasa disponibilidad de información confiable sobre sus atributos, influencia negativa de las opiniones prevalecientes entre profesionales de la salud y otros formadores de opinión. La carne de cerdo permanece como un alimento contraindicado en las recomendaciones de los especialistas en nutrición y dietética, en base a información equívoca, obsoleta o de dudosa procedencia. Por su parte el consumo de carne aviar se encuentra relativamente estancado y la barrera de los 20 kilos por habitante/año parece difícil de superar si no se promueven sus cualidades nutricionales. Por los motivos expuestos las instituciones uruguayas participantes del presente proyecto (INIA; INAC; LATU Y UCU) han propiciado una caracterización de los atributos nutritivos de las carnes de cerdo y ave actualmente producidas en el país, con el objetivo de hacer disponible la información a los profesionales de la salud y otros formadores de opinión que

pueden contribuir a modificar los patrones de consumo de productos cárnicos. En relación a México existen algunas instituciones dedicadas al estudio de las ciencias de la carne, como por ejemplo, UAEMex, INIFAP, AMEXITEC, ANETIF y AMEG entre otras, mismas que realizan investigación sobre los sistemas de producción pecuario, la alimentación, la comercialización, la matanza, la calidad nutricional y microbiológica, así como la distribución de las carnes de porcinos, bovinos, ovinos y conejos. El objeto de esta convocatoria es contribuir al impulso y consolidación de equipos en iniciativas de innovación e investigación en las ciencias de la carne y promover su experiencia para generar, ampliar, difundir e intercambiar el conocimiento entre varios ámbitos de investigación y enseñanza universitaria.

Tipo: Desarrollo

Alumnos: 1(Especialización),

Equipo: Gustavo Capra(Integrante); Rosa Márquez(Integrante); Rosana Martínez(Integrante); Gustavo Brito(Integrante); Leonardo Sallé(Integrante); Guillermo de Souza(Integrante); Maria Antonia Marriezcurrena(Integrante); Maria Dolores Marriezcurrena(Integrante)

Financiadores: Agencia Uruguaya de Cooperación Internacional / Apoyo financiero

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Calidad de carne

2014 - Actual

Título: Innovación y desarrollo de chocolate artesanal a partir del grano de cacao (JE_ME_2014_1_13954), *Tipo de participación:* Otros/Responsable por la Institución Patrocinante, *Descripción:* Oh! Chocolaterie plantea introducir en el mercado uruguayo la innovación de un chocolate realizado a partir del grano cacao. Actualmente en nuestro país, no se importan granos, el chocolate que consumimos es industrializado a partir de la manteca y de la pasta de cacao que se importa ya procesada. Nuestro objetivo es generar una cultura del chocolate en el país y dar a conocer la amplia variedad de aromas y sabores aun por descubrir. Para lo cual debemos desarrollar una tecnología no utilizada hasta ahora en nuestra industria. Nuestro mayor desafío será la investigación sobre la ciencia y la tecnología del cacao, para esto contamos con el apoyo multidisciplinario de la Unidad de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Católica del Uruguay. En la última década, a nivel mundial, comenzaron a surgir pequeños emprendedores que realizan chocolate a partir del grano de cacao de forma artesanal. El reconocimiento y la aceptación del público se ve reflejada en la aparición de nuevos proyectos y de ferias internacionales específicas. Una vez generado un producto de calidad y presentado en el mercado local, Oh! Chocolaterie pretende colocarlo en mercados internacionales para formar parte de este movimiento. El factor diferenciador que tendrá nuestro producto a nivel internacional, además de la calidad, será que nuestro chocolate será el vehículo para la transmisión de productos uruguayos, como el vino, cerveza, frutos nativos y aceite de oliva.

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Lucía Contatore(Responsable)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Palabras clave: Chocolate; cacao; Molino de bolas

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

2012 - Actual

Título: Obtención de compuestos bioactivos de sub-productos de origen vegetal. Aplicaciones en salud, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* La presente acción de cooperación universitaria y científica entre centros de investigación pública del CSIC, España y universidades, pública (Udelar) y privada (Universidad Católica), de Uruguay tiene como objetivo fundamental contribuir al fortalecimiento en materia de investigación y formación de posgrado de los centros del país socio. Para lograr estos hitos se desarrollarán actividades conjuntas y de transferencia de conocimientos y tecnología, que permitan mejorar las capacidades institucionales del país socio. El fortalecimiento científico e institucional se llevará a cabo siguiendo un esquema de triangulación interna (A2). La propuesta aborda las áreas temáticas prioritarias para la cooperación española: Educación (11420), Educación postsecundaria (11430), salud básica (12240), investigación y desarrollo tecnológico (32182) y protección general al medio ambiente (410). En el marco de esta acción se diseñarán y llevarán a la práctica nuevos cursos de formación de posgrado basándonos en la experiencia europea; así mismo, se realizarán varias tesis doctorales con codirección por parte de doctores de ambos países; se desarrollarán investigaciones conjuntas. Las investigaciones a realizar contribuirán además a la sostenibilidad ambiental. Se pretende impulsar la producción de ingredientes y alimentos funcionales mediante el reciclaje de sub-productos de la industria agroalimentaria. Esta industria ha demostrado ser rentable y de interés en el mundo desarrollado. El vertido de sub-productos agroalimentarios causa problemas medio ambientales y necesita para su gestión de recursos económicos. Por tanto, su reciclaje les aporta un alto valor añadido. Las materias primas objeto de estudio son sub-productos de origen vegetal y principalmente, cereales de alto consumo en el país socio como es el arroz. Se obtendrán a partir de ellos extractos bioactivos empleando técnicas de extracción respetuosas con el medioambiente y se evaluará su aplicación en alimentos y suplementos principalmente dirigidos a la prevención de patologías relacionadas con la edad.

Tipo: Investigación

Alumnos: 1(Pregado), 1(Doctorado)

Equipo: Alejandra Medrano(Responsable); Maria Dolores del Castillo(Responsable); Luis Panizzolo(Integrante); Cecilia Abirached(Integrante); Karina Latorre(Integrante); Ana Hernandez(Integrante); Miguel Herrero(Integrante); Elena Ibañez(Integrante); Cristina Molina(Integrante); Francisco Morales(Integrante)

Financiadores: Institución del exterior / Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo / Cooperación

Palabras clave: alimentos funcionales; Subproductos industriales; antioxidantes; péptidos bioactivos; Antiglicantes

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos funcionales aplicaciones

2014 - Actual

Título: PEF: Pulsos Eléctricos Pulsantes para la Inactivación Bacteriana, *Tipo de participación:* Otros/Co-Responsable por el área de alimentos, *Descripción:* Los Campos Eléctricos Pulsantes (PEF), son un proceso de conservación de alimentos utilizando pulsos cortos de campos eléctricos muy grandes para inactivar microorganismos con efectos mínimos en los atributos de calidad sensorial del alimento. Está considerada como una metodología no térmica. Se ha conformado un equipo multidisciplinario con el objetivo de introducir esta tecnología en Uruguay para el tratamiento de líquidos, como jugos de frutas o vinos. Por un lado el DIE está trabajando en armar un prototipo de esta tecnología que sea expandible para su uso en la industria alimenticia, mientras que la unidad de ciencias y tecnologías de los alimentos, caracteriza el efecto que tiene en los alimentos este nuevo tratamiento. El estudio de los PEF es un proyecto interdisciplinario en el que se trabaja con docentes de la carrera de Ingeniería Eléctrica.

Tipo: Investigación

Alumnos: 1 (Maestría/Magister),

Equipo: Matías Miguez (Responsable)

Financiadores: UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Otra

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / nuevas tecnologías

2004 - 2006

Título: Innovación en las estrategias de selección y desarrollo de productos y procesos de la Cooperativa Agraria Limitada de Cañada Grande (CALCAGRA): una herramienta participativa., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Proyecto aprobado y financiado por el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP), en el marco de la convocatoria a propuestas para la inserción profesional de jóvenes con formación en ciencias agrarias a partir de propuestas innovadoras en agro-negocios. El objetivo general del proyecto fue el de contribuir al desarrollo socio-económico, organizacional y comercial de la Cooperativa Agraria Limitada de Cañada Grande a través de la incorporación de nuevas alternativas de producción lácteas y con la mejora de las ya existentes gracias a una estrategia de prospección y de formación participativa. Los objetivos específicos: i Mejorar la calidad y procesos de elaboración del queso fundido elaborado actualmente por la cooperativa. ii Desarrollar capacidades para el diagnóstico de la planta procesadora de quesos de la cooperativa en sus aspectos económicos, productivos y comerciales por parte del personal de la planta, la directiva de la cooperativa y sus socios. iii Generar el compromiso necesario entre los involucrados para adoptar y desarrollar los cambios y las mejoras que sean identificadas. iv Exploración prospectiva participativa de las alternativas lácteas más factibles de producir en el corto, mediano y largo plazo de forma cooperativa. v Especificar planes consensuados de producción y comercialización de largo, mediano y corto plazo. vi Capacitar al personal y técnicos de la planta de la cooperativa en cuanto al conocimiento de las técnicas necesarias para elaborar los nuevos productos

Tipo: Extensión

Alumnos:

Equipo: Cecilia Corso (Integrante); Humberto Tommasino (Integrante); Daniela Sapriza (Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca / Apoyo financiero

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

2006 - 2007

Título: Impacto del Proceso de Microfiltración Tangencial sobre el Valor de la Mora (*Rubus* spp) como Alimento Funcional., *Tipo de participación:* Otros/Tesista, *Descripción:* El presente proyecto de investigación fue realizado para la obtención del título de Magister Scientiae de la Maestría en Ciencia de Alimentos de la Universidad de Costa Rica. Abordó un tema de estudio de potencial interés para Costa Rica, como lo es el fruto de la mora (*Rubus* spp.) cuyas propiedades benéficas desde el punto de vista de la salud, han sido con ésta tesis abordadas por primera vez en el país mediante la determinación de su contenido en compuestos antioxidantes, además de analizar nuevas alternativas de procesamiento a partir de la introducción de tecnologías de membranas, como lo es la microfiltración tangencial (MFT). Se procuró abordar la caracterización de la mora costarricense (*Rubus* spp.) desde el punto de vista de sus propiedades como alimento funcional, y en particular, la forma en que dicha funcionalidad se mantiene a través del proceso de industrialización de jugo clarificado por la técnica de microfiltración tangencial. Se estableció una escala de maduración de la mora que logra relacionar la apariencia exterior de la fruta con su composición físico-química, y en particular con el contenido en antocianinas y polifenoles, y capacidad antioxidante (ORAC). Fue caracterizada la pared celular de la mora, donde se destaca el alto contenido de pectinas insolubles (39%), de hemicelulosa (23%), de lignina (14,5%) y un resultado relativamente bajo de celulosa (13,5%). Se probaron tres preparados enzimáticos para hidrolizar la pared celular de la mora, de manera de obtener un mejor rendimiento de flujo durante la fase posterior de microfiltración. El mejor tratamiento está asociado con el uso de Klerzyme 150®, a una concentración de 100ppm, obteniéndose un flujo de permeado promedio de 82 L/h.m². La cantidad de polifenoles totales y antocianinas del jugo pulposo no cambió significativamente en su pasaje a través de la membrana. En el jugo clarificado de mora se recuperaron el 96% de las antocianinas y el 95% de los polifenoles. Sin embargo, la capacidad antioxidante (ORAC) fue de un 77,5% respecto al jugo pulposo (en base seca). El uso de membranas de microfiltración tangencial para la elaboración de jugo de mora, es una buena alternativa, tanto desde el punto de vista del mantenimiento de las propiedades antioxidantes de la fruta, como desde el punto de vista de su factibilidad técnica.

Tipo: Investigación

Alumnos: 1 (Maestría/Magister),

Equipo: Fabrice Vaillant (Responsable); Floribeth Viquez (Integrante); Ana Mercedes Pérez Carvajal (Responsable)

Financiadores: Institución del exterior / Apoyo financiero

Palabras clave: antioxidantes; Microfiltración tangencial; ORAC; Mora *Rubus* spp; Jugo clarificado de mora; Compuestos fenólicos

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

Funcionales

2007 - 2008

Título: Innovación y desarrollo de productos alimenticios a partir del descarte de exportación nacional de arándanos, *Tipo de participación:* Otros/Responsable técnico por la empresa Arándanos del Sur S.A, *Descripción:* Se trata de un proyecto de innovación y desarrollo en productos y procesos desarrollado en el marco del trabajo de Asesoramiento técnico a la empresa Arándanos del Sur S.A para el periodo 2007-2009. El presente proyecto contó con el financiamiento PACC y tuvo por objetivo Objetivo General el Desarrollar una línea de productos "boutique", que permitier aumentar el valor comercial de los arándanos de descarte de exportación. Se crearon categorías de descarte de la fruta fresca no exportable, que permitió su clasificación según el producto destino a elaborar. Se obtuvo arándanos deshidratados, un te de hojas y frutos de arándanos, Magdalenas de arándanos, aderezos para carnes, toppings para helados y una "pasta soporte" para la elaboración de rellenos de bombonería y helados a nivel artesanal e industrial. El trabajo se realizó a escala piloto en el LATU y se continuó con el escalamiento a nivel industrial (Limay, Hornimans; Panggiorno, La Cigale)

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Diego Giosia(Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / Programa de Competitividad de Conglomerados y Cadenas Productivas / Apoyo financiero

Otra institución nacional / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Otra

Palabras clave: Alandanos; Desarrollo de productos; Descarte de exportación

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / desarrollo de productos

Sistema Nacional de Investigadores

2011 - 2012

Título: Obtención de compuestos bioactivos de sub- productos de origen vegetal. Aplicaciones en salud., *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Propuesta N° (A2/036996/11) Convocatoria de ayudas para programas de cooperación interuniversitaria e investigación científica (PCI)- A2 de la AECID- Facultad de Química de la UdelaR, UAM (Universidad Autónoma de Madrid) y Universidad Católica del Uruguay.

Tipo: Investigación

Alumnos: 1(Pregrado), 1(Maestría/Magister), 1(Doctorado)

Equipo: Alejandra Medrano(Responsable); Maria Dolores del Castillo(Responsable); Luis Panizzolo(Integrante); Cecilia Abirached(Integrante); Karina Latorre(Integrante); Sibila Gómez (Integrante)

Financiadores: Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo / Apoyo financiero

2012 - 2012

Título: Péptidos Bioactivos: Alternativas al tratamiento de hipertensión, *Descripción:* El objetivo principal es realizar una búsqueda bibliográfica acerca de la utilización e incorporación de péptidos bioactivos en productos lácteos, los cuales produzcan efectos antihipertensivos sobre quiénes los consuman. Esta revisión permitirá conocer el estado del arte actual sobre péptidos bioactivos a nivel regional e internacional. A su vez, durante el tiempo que dure este proyecto, se realizarán nexos con diferentes instituciones de Innovación y Desarrollo (I+D) a nivel nacional e internacional. Se buscarán condiciones edilicias y equipos necesarios para la realización de las actividades experimentales, así como los socios, para presentar el proyecto a fondos externos concursables con fuente de financiación más perdurable. Es un proyecto innovador a nivel nacional, ya que en nuestro país no existe ningún alimento adicionado con estos péptidos, lo cual sería una oportunidad para motivar a incorporar en el futuro estos alimentos a la industria láctea nacional. Perspectivas a futuro • Fortalecer el equipo académico de Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ingeniería y Tecnologías de la UCU, especialmente en el área de los alimentos funcionales. • Permitir a la Lic. Nut. Ma. Ximena Arancio finalizar sus actuales estudios de posgrado (Posgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos, dictado por la Universidad Católica del Uruguay). Continuar con sus estudios de posgrado, proponiendo esta investigación como proyecto para su doctorado. • Desarrollar nuevos proyectos de investigación en ésta área estratégica para el desarrollo agroindustrial nacional. • Posicionar a la Universidad Católica en el área de los alimentos funcionales a nivel Nacional. • Propiciar una red interinstitucional vinculada a la temática. • Desarrollar alianzas con instituciones internacionales con fortalezas en la temática. • Consolidar una trama de vinculaciones con el sector empresarial que potencialmente pudiera aprovechar éstas tecnologías. • Generar patentes en el área.

Tipo: Otra

Alumnos: 1(Especialización),

Equipo: Paola Díaz Dellavalle(Responsable); Maria Ximena Arancio(Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / Universidad Católica del Uruguay / Beca

Palabras clave: péptidos bioactivos; hipertension; alimentos funcionales

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

2009 - 2012

Título: Valorización y diferenciación de productos cárnicos de la producción familiar uruguaya: ovino, cerdo y conejo, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* El presente proyecto de investigación se desarrolla en el marco del Programa Producción Familiar de INIA, reuniendo esfuerzos de un equipo multidisciplinario integrado por investigadores de INIA, LATU, la Universidad Católica del Uruguay y la Facultad de Química de la UdelaR. Su objetivo general es contribuir a valorizar los productos cárnicos de la producción familiar uruguaya a través del desarrollo de tecnología de producción y procesos de transformación que contribuyan a su diferenciación. En base a consultas a informantes calificados se definieron prioridades para la acción en cada uno de los rubros considerados. En el rubro porcino se ha hecho énfasis en la caracterización de los atributos nutricionales de la carne obtenida bajo diferentes sistemas de producción, que a su vez implican diferencias en la composición de la dieta. También se evaluó la aptitud tecnológica de la materia prima obtenida en dichos sistemas, con particular referencia a la composición de las grasas y su adecuación a la elaboración de productos fermentados. En ovinos, se generaron aportes al conocimiento del valor nutricional de la carne y se evaluó la posibilidad de valorización a través de la elaboración de pernils curados. En conejos, se apuntó a profundizar en el conocimiento del aporte nutritivo de la carne, con el fin de promover su consumo. Se evaluó el contenido y composición de la grasa disecable e intramuscular, el contenido de purinas y el aporte en minerales y vitamina E. La posibilidad de modificar el valor nutricional y el aporte de sustancias bioactivas a través de la modificación de la dieta de los animales abre nuevas perspectivas a la carne de conejo como alimento funcional.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Gustavo Capra(Responsable); Rosa Márquez(Integrante); María Antonia Grompone(Integrante); Rosana Martínez(Integrante); Florencia Fradiletti(Integrante); Nahir Urruzola(Integrante); Facundo Ibáñez(Integrante); Luís Repiso(Integrante); María José Pardo(Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / Programa Producción Familiar - Instituto de Investigación Agropecuaria / Apoyo financiero

Palabras clave: perfil lipídico; vitamina E; Grasa disecable e intramuscular; minerales; Alimento funcional; conejo,cerdo, ovino

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales de origen cárnico

2012 - 2013

Título: Fortalecimiento e innovación de capacidades analíticas que agreguen valor al queso Colonia y a la cadena láctea de la región de influencia, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* El objetivo de la presente propuesta es contribuir a la competitividad de la cadena láctea del Uruguay, fortaleciendo una institución cooperativa que brinda servicios científico tecnológicos a todos los eslabones. Se intentara generar conocimiento alojando competencia técnica e instrumental, que proporcione caracteres de tipicidad del queso Colonia, así como, profundice en aspectos de la leche asociados al régimen pastoril predominante, que inciden en el rendimiento y en el flavour del mencionado queso. Para alcanzar los objetivos propuestos se plantea una plataforma interinstitucional académica empresarial, nacional e internacional de apoyo científico-logístico-tecnológico (En Uruguay: Facultad de Veterinaria, UCUDAL, Escuela de Lechería, Agencia de Desarrollo del Este de Colonia (ADE), COLAVECO y en Italia Universidad de Milán y Clerici Sacco). Se estudiara por un lado, la propiedad coagulativa de la leche (PCL), que se encuentra asociada al rendimiento quesero y a la calidad del queso elaborado. Para ello se instalarán procedimientos analíticos de valoración de la leche, no realizados en nuestros país y la región hasta la fecha, y que podrían ser utilizados para el pago de la materia prima por parte de las industrias lácteas, de igual forma que se lleva a cabo en algunos consorcios queseros de Europa. Se procurará mediante métodos analíticos GC-MS, aportar información sobre estudios del perfil de algunos ácidos grasos benéficos (tipo CLA = Acido Linoleico Conjugado) y Productos Orgánicos volátiles (POV) de la leche, que provienen de sistemas pastoriles y terminan en el Queso Colonia. La caracterización de estos metabolitos en el Queso Colonia así como, su asociación con el sistema pastoril predominante, permitiría agregar valor al producto, estampando un fingerprint, que lo asocie con un ecosistema de Uruguay Natural, y contribuya generando caracteres para futuros sellos de calidad.

Tipo: Investigación

Alumnos: 4(Especialización),

Equipo: Mariana Constantin(Responsable); Cecilia Abelenda(Responsable); Darío Hirigoyen (Responsable)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Otra institución nacional / Universidad Católica del Uruguay / Cooperación

Facultad de Veterinaria - UDeLaR / Cooperación

Palabras clave: Queso Colonia; Propiedad Coagulativa de la Leche; Productos orgánicos volátiles; CLA; Sistema Pastoril

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

Producción científica/tecnológica

Egresada de la Facultad de Agronomía (UdelaR, 2003), obtuvo su Magíster Scientiae con graduación de honor en Ciencia de Alimentos en la Universidad de Costa Rica (2007). Actualmente Doctoranda en Química de la UdelaR (2012) y del programa PEDECIBA- Química (2013) investigando sobre Alimentos Funcionales. Como asistente de investigación del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de Costa Rica (2006-2007), participa en el programa PAVUC (Producing added value from under-utilised tropical fruit crops with high commercial potential), bajo la dirección del Dr. Fabrice Vaillant y la Dra. Ana Mercedes Pérez. En este marco desarrolla su tesis de Maestría: "Impacto del Proceso de Microfiltración Tangencial sobre el Valor de la Mora (*Rubus spp*) como Alimento Funcional". En dicho trabajo se determinó el potencial

nutricional de la mora y sus propiedades como alimento funcional, centrándose en sus propiedades antioxidantes (caracterización físico-química completa, cuantificación de polifenoles totales, antocianinas y capacidad antioxidante ORAC). Se cuantificó y caracterizó la pared celular de la mora (MIA y MIAA) y determinó el efecto de diferentes preparados enzimáticos comerciales sobre la hidrólisis de sus componentes parietales. Se definieron las condiciones de pretratamiento enzimático para la obtención de un jugo clarificado mediante microfiltración tangencial (MFT) y se evaluó el efecto del proceso sobre los compuestos antioxidantes (polifenoles, antocianinas, vitamina C y capacidad antioxidante (ORAC)). El trabajo de tesis fue reconocido con mención de honor por el Sistema de Estudios de Postgrado (SEP) de la UCR. Los resultados obtenidos han sido publicados en revistas arbitradas y difundidos en congresos nacionales e internacionales. Su actual trabajo de tesis doctoral "Obtención y caracterización de extractos bioactivos de salvado de arroz. Aplicaciones en alimentación y salud" es co-tutoreado por la Dra. Alejandra Medrano de la UdelaR y la Dra. María Dolores del Castillo de la Universidad Autónoma de Madrid. Se pretende re-valorizar el salvado de arroz dándole una nueva aplicación innovadora, en la formulación de alimentos funcionales que permitan prevenir procesos patológicos que afectan a un gran número de individuos a nivel mundial. La propuesta implica la adquisición de nuevos conocimientos teóricos y prácticos en ciencias, tecnología y biociencias de alimentos. Tiene por objetivo general el obtener y caracterizar extractos bioactivos de salvado de arroz y evaluar su potencial como ingredientes en la formulación de nuevos alimentos funcionales para prevenir procesos glicosidativos. Desde su rol como responsable académica del área de alimentos de la UCU viene desarrollando junto al INIA y al LATU una línea de investigación vinculada a la calidad de la carne de cerdo, conejo y ovino. La misma apunta a determinar los atributos nutricionales y aptitudes tecnológicas de cara al desarrollo de nuevos productos cárnicos. Retomando un área desarrollada en la formación de grado y en su labor en la Unidad de Tecnología de Alimentos de la Facultad de Agronomía, también participó en el proyecto: "Fortalecimiento e innovación de capacidades analíticas que agreguen valor al queso Colonia y a la cadena láctea de la región de influencia de COLAVECO (ANII)".

Producción bibliográfica

Artículos publicados

Arbitrados

Completo

CAPRA, C.; MARTÍNEZ, R.; FRADILETTI, F.; COZZANO, S.; REPISO, L.; IBÁÑEZ, F.

Meat Quality Rabbits Reared whit two different Feeding Strategies: Whit or whithout fresh Alfalfa ad Libitum. World Rabbit Science, v.: 21, p.: 23 - 32, 2013

Palabras clave: *rabbit meat; fat composition; purines; minerals; vitamin E*

Areas del conocimiento: *Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Calidad de carne*

Medio de divulgación: *Papel* ; Lugar de publicación: *España* ; ISSN: *12575011*

<http://riunet.upv.es/handle/10251/27712>

<style isBold="false" isItalic="true" forecolor="#0000FF" bgcolor="#FFFFFF">ABSTRACT The aim of this study was to assess the nutritive value of meat of rabbits reared under the two prevailing feeding strategies in Uruguay. One week after weaning 96 purebred Verde line rabbits were randomly distributed between two treatments: (T1) commercial pelleted food ad libitum and (T2) commercial pelleted food ad libitum plus fresh alfalfa ad libitum. Each treatment included twelve cages containing four individuals each (2 males and 2 females). Growth performance characteristics (live weight evolution, food consumption and food/gain ratio) were evaluated. Rabbits were slaughtered when reached a live weight of 2500 g, habitual slaughter weight in Uruguay, and carcass characteristics were evaluated following WRSA harmonized procedures. Samples of meat and dissectible fat were analyzed in order to determine intramuscular fat content at L. lumborum, dissectible fat and intramuscular fat composition, minerals (Zn, Fe, Mg and Na), vitamin E and purines. Sensory evaluations were conducted in order to evaluate the effect of treatments on consumer's perception of differences and the existence of attributes determining preferences. Differences between treatments were significant for total food intake (23356 vs. 20930 g/cage, P=0.0007) and food/gain ratio (3.82 vs. 3.41, P=0.0016) for T1 and T2 respectively. No significant differences were found in average daily gain, age at slaughter and carcass characteristics. There were no significant differences in the intramuscular fat content (1.41 g (T1) vs. 1.39 g (T2)/100 g of meat). The fatty acid composition of dissectible and intramuscular fat showed a significant effect of the inclusion of alfalfa in the diet with an important increase of the linolenic acid content (1.82 vs. 3.28 % and 2.29 vs. 5.15 %, P<0.0001, for T1 and T2 at intramuscular and dissectible fat respectively). This also determined a substantial improvement in the n-6/n-3 relationship (8.60 vs. 5.82 and 11.58 vs. 5.64, P<0.0001). There were no significant differences between treatments in terms of vitamin E, iron or zinc content, but there were in terms of magnesium (22.5 vs. 24.4 mg/100 g for T1 and T2, P=0.0211) and sodium (44.1 vs. 48.2 mg/100 g, P=0.0382). The purines content did not show significant differences between treatments either. In the sensory evaluation, panelists significantly perceived differences between treatments with 95 % confidence. </style>

Completo

CAPRA .C.; REPISO, L.; FRADILETTI, F.; MARTÍNEZ, R.; COZZANO, S.; MÁRQUEZ, R

Efecto de la dieta de cerdos en crecimiento sobre el valor nutritivo y la aptitud tecnológica de la carne y grasa. INNOTECH, v.: 6, p.: 11 - 20, 2011

Palabras clave: Cerdos; Composición de la dieta; calidad de carne; Aptitud tecnológica; salames

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Calidad de carne

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Montevideo-Uruguay ; *ISSN:* 16883691

<http://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTECH/article/view/127>

Resumen Se sometieron cerdos con peso medio inicial de 53 kg a tres tratamientos: T1) dieta testigo conteniendo suplementos proteicos de origen vegetal y animal, T2) dieta basada exclusivamente en suplementos proteicos de origen vegetal y T3) dieta testigo restringida al 90 % de la cantidad ofrecida al T1 más libre acceso a pasturas. Se determinaron parámetros de comportamiento productivo y características de la canal en planta de faena. Se determinaron contenido de grasa intramuscular del Longissimus dorsi, perfil lipídico de la grasa subcutánea e intramuscular, contenido de hierro, zinc, magnesio, sodio y vitamina E. Se determinó también el punto de fusión de la grasa dorsal como indicador de aptitud tecnológica para la elaboración de productos fermentados. Con grasa procedente de cada tratamiento se elaboraron salames que fueron evaluados sensorialmente. En los parámetros de calidad de canal evaluados no hubo diferencias estadísticamente significativas. El acceso a pasturas determinó un incremento en el contenido de ácido linolénico y una mejora de la relación n6/n3 en la grasa subcutánea. No hubo diferencias significativas en el punto de fusión de la grasa. Las muestras de salame resultaron ser distintas, con un nivel de confianza del 95 % para los atributos textura e intención de compra.

Sistema **latindex** Nacional de Investigadores

Completo

ÓSCAR ACOSTA-MONTOYA; COZZANO, S.; VAILLANT, F.; CHRISTIAN MERTZ; ANA M. PÉREZ; MARCO V. CASTRO

Phenolic content and antioxidant capacity of tropical highland blackberry (*Rubus adenotrichus* Schltdl.) during three edible maturity stages . *Food Chemistry*, v.: 119 4, p.: 1497 - 1501, 2010

Palabras clave: Blackberry; Ripening stages; Physicochemical properties; Antioxidan properties

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

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* EEUU ; *ISSN:* 03088146

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814609010917>

Abstract Tropical highland blackberry (*Rubus adenotrichus* Schltdl.) is a good source of antioxidants and contains appreciable levels of phenolic compounds, mainly ellagitannins and anthocyanins. This study examined the influence of three ripening stages on phenolic contents. Major anthocyanin pigments increased from 0.20 (red fruit) to 1.34 mg g⁻¹ fresh weight (FW) (fully ripe fruit), whereas ellagitannins and ellagic acid derivatives dropped from 3.8 to 2.2 mg ellagic acid equivalents g⁻¹ (FW). Flavonols also dropped from 5.1 to 2.0 mg quercetin equivalents 100 g⁻¹ (FW). Consequently, values for total phenolic compounds ranged from 5.8 to 5.2 mg gallic acid equivalents g⁻¹ (FW), showing no specific trend. Antioxidant activity (H-ORAC) increased from 38.29 to 64.00 μmol of Trolox equivalents g⁻¹ (FW) during ripening. When compared with other commercial cultivars, *R. adenotrichus* stands out for high H-ORAC value, although comparatively it possesses low anthocyanin content and average total phenolic content.



No Arbitrados

Completo

Sistema Nacional de Investigadores

CAPRA .C.; COZZANO, S.; MÁRQUEZ, R; MARTÍNEZ, R.; FRADILETTI, F.; REPISO, L.

Valor nutritivo de la carne de conejo producida en Uruguay. *La Industria Cárnica Latinoamericana* , v.: 179, p.: 64 - 67, 2013

Palabras clave: carne conejo; perfil lipídico; purinas; alfalfa

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Calidad de carne

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Argentina ; *ISSN:* 03253414

Completo

COZZANO, S.; REPISO, L.; FRADILETTI, F.; MARTÍNEZ, R.; MÁRQUEZ, R

Valor nutritivo de la carne de cerdo. *Revista INIA*, v.: 32, p.: 20 - 23, 2013

Palabras clave: Carne de Cerdo; perfil lipídico; relación n6/n3

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Calidad de carne

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Uruguay ; *ISSN:* 15109011

Completo

CAPRA .C; COZZANO, S.; MARTÍNEZ, R.; FRADILETTI, F.; REPISO, L.; MÁRQUEZ, R

Valor Nutritivo de la carne de conejo producida en Uruguay. Revista INIA, 2012

Palabras clave: Carne de conejo; perfil lipídico; vitamina E

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Calidad de carne

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Uruguay ; *ISSN:* 15109011

Completo

CAPRA .C; MARTÍNEZ, R.; COZZANO, S.; MÁRQUEZ, R; REPISO, L.; M.A GROMPONE; A. RUGGIA; A. GANZÁBAL

Desarrollo de tecnología de producción de materia prima y ajuste de procesos de transformación para la valorización de productos cárnicos de la producción familiar uruguaya. C&A - Carnes & Alimentos, p.: 5 - 8, 2011

Palabras clave: calidad de carne; Cerdos; Cordero; Conejo

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Calidad de carne

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Montevideo-Uruguay ; *ISSN:* 15103870

Completo

COZZANO, S.

Qué más ocultan las proteínas de la leche?. Alimentaria, v.: 84, p.: 24 - 24, 2005

Palabras clave: Petidos bioactivos; alimentos funcionales; Productos lácteos

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

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Costa Rica ; *ISSN:* 03005755

Artículos aceptados

Trabajos en eventos

Completo

CAPRA .C; COZZANO SONIA; MARTÍNEZ, R.; MÁRQUEZ, R

EFFECT OF ENRICHED DIETS ON FAT COMPOSITION, SENSORY CHARACTERISTICS AND NUTRITIONAL VALUE OF RABBIT MEAT , 2014

Evento: Internacional , V CONGRESO AMERICANO DE CUNICULTURA , Toluca , 2014

Anales/Proceedings: V CONGRESO AMERICANO DE CUNICULTURA Arbitrado: SI

Palabras clave: rabbit,. ; Diet; lipid profile; intramuscular fat; atherogenicity index; thrombogenicity index

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Medio de divulgación: CD-Rom;

<https://www.engormix.com/MA-cunicultura/eventos/v-congreso-americanocunicultura-t2081.htm>

The aim of this study was to evaluate the effect of modifying the diet of rabbits on the intramuscular fat composition through the addition of different oils (high oleic sunflower, fish), oilseeds (flax, chia, canola) and synthetic CLA

Resumen

COZZANO, S.; FERNÁNDEZ, A; DEL CATILLO, M; MEDRANO, A

Obtención y evaluación de la actividad antioxidante de extractos de salvado de arroz con usos potenciales en alimentación y salud. , 2013

Evento: Internacional , 6to Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA , Montevideo

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: antioxidantes; ORAC; salvado de arroz

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

Medio de divulgación: Internet; *ISSN/ISBN:* 2301-0819;

<http://www.innova-uy.info/en>

Resumen

COZZANO, S.; MARTINEZ; CAPRA; REPISO, L.; MÁRQUEZ, R

Potencial Nutricional de las carnes de cerdo y conejo: modificación del perfil lipídico por efecto de diferentes estrategias de alimentación. , 2012

Evento: Internacional , XVI Congreso Latinoamericano de Nutrición. , Habana-CUBA

Palabras clave: perfil lipídico

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

Medio de divulgación: Papel;

<http://promociondeeventos.sld.cu/slancuba2012/programa-general/>

Resumen

COZZANO, S.; MÁRQUEZ, R; CAPRA .C; MARTÍNEZ, R.; REPISO, L.

Rabbit meat as a functional food: meat quality produced with and without fresh alfalfa ad libitum , 2012

Evento: Internacional , 16th World Congress of Food Science and Techonology – IUFOST. , Foz de Iguazú

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

Medio de divulgación: Internet;

<http://iufost.org.br/es/Inicio>

Completo

COZZANO, S.; CAPRA .C; MÁRQUEZ, R; REPISO, L.; FRADILETTI, F.; IBÁÑEZ, F.

Meat Quality of rabbits produced with two different feeding strategies: with or without fresh alfalfa ad libitum , 2010

Evento: Internacional , 4to Congreso de Cunicultura de las Américas , Córdoba Argentina , 2010

Palabras clave: Carne de conejo; perfil lipídico; minerales; vitamina E; purinas

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Calidad de carne

Medio de divulgación: Papel;

Completo

CAPRA .C; GROMPONE, M.A.; COZZANO, S.; URRUZOLA, N.; PARDO, M.J.; MARTÍNEZ, R.; REPISO, L.

Effect of fresh alfalfa in the diet of growth performance, carcass characteristics and fat composition , 2010

Evento: Internacional , 4to Congreso de Cunicultura de las Américas , Córdoba , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: nutritive value; rabbit

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Calidad de carne

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

REGINENSI, S; COZZANO, S.; MATTEO, A; LEVIN, A; DAMIÁN, J.P.; BERMÚDEZ, J.

“Evaluación de las propiedades de interés tecnológico de bacterias lácticas termófilas nativas en leche y suero de queserías artesanales” , 2003

Evento: Nacional , VI Encuentro Nacional de Microbiólogos , Montevideo , 2002

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: Bacterias Ácido Lácticas; Suero de Leche; Queso Artesanal

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

Medio de divulgación: Papel;

Producción técnica

Productos

Proyecto , Otra

COZZANO, S.; TEIXEIRA, J.; BORDENAVE, F; PIZZOLÓN. A.

Procesamiento industrial de Frutilla, Durazno y Arándanos en Salto, para la elaboración de pasta de frutas , 2014

Aplicación: SI , agregado de valor a frutas de descarte, beneficiarios productores colonia 18 de julio Salto.

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

Ciudad: /Uruguay

Se trata de un plan de negocio aprobado y financiado por el MGAP-DIGEGRA en el cuál se tiene por objetivo valorizar la producción salteña de algunas frutas de calidad industria (en principio arándanos, durazno, frutilla), elaborando productos que son insumos en la industria láctea y la de mermeladas, dulces y jaleas. Mediante una alianza estratégica entre la agroindustria Monetta (instalada en la zona desde hace más de 10 años) y la SFR 18 de julio, se pretende dar solución a una problemática de los descartes de fruta, elaborando productos agroindustriales de calidad que permiten valorizar mejor la producción primaria. El objetivo es establecer una cadena de proveeduría y comercialización de pasta de frutas, mediante la transferencia de la tecnología de procesamiento de frutas a la agroindustria de la zona de Colonia 18 de Julio (Salto), y la conformación de una alianza estratégica entre dicha agroindustria y la SFR Colonia 18 de Julio.

Proyecto , Otra

COZZANO, S.

Innovación y desarrollo de productos alimenticios a partir del descarte de exportación nacional de arándanos , Desarrollo de productos alimenticios en planta piloto del LATU y escalamiento industrial , 2007

Aplicación: SI , Revalorización del descarte de producción de arándanos a través del desarrollo de alimentos.

Institución financiadora: Programa de Competitividad de Conglomerados y Cadenas Productivas (PACC)-DIPRODE-OPP.

Palabras clave: Arándanos ; Toppings para helados; Arándanos deshidratados; Aderezo agridulce para carnes; Magdalenas d arándanos; te de hojas y frutos

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

Ciudad: /Uruguay

Evaluaciones

Evaluación de Proyectos

2013 / 2013

Institución financiadora: Claeh

Cantidad: Menos de 5

Claeh

Evaluación técnica de 2 proyectos de inversión en el área de alimentos COMAP para la ANII.

Evaluación de Proyectos

2009 / 2009

Institución financiadora: ANII

Cantidad: Menos de 5

ANII , Uruguay

Evaluador Técnico de proyectos I+D para la Agencia Nacional de Innovación e Investigación (ANII). En el marco de dicho contrato evaluó un proyecto de innovación en el área de alimentos y realizó las recomendaciones pertinentes desde el punto de vista técnico a dicha agencia.

Sistema Nacional de Investigadores

Evaluación de Eventos

2015

Nombre: Séptimo simposio internacional de Innovación en Alimentos+Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos,

LATU-UdeR

Evaluación de Eventos

2013

Nombre: Sexto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de alimentos,

Miembro del comité Científico del Sexto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos organizado por el LATU. Como miembro de éste comité, participé de la elección del lema: 'Paradigmas de la ciencia y tecnología de alimentos: una visión de futuro' y de los distintos ejes temáticos de la edición: Tecnologías Emergentes, Sostenibilidad y Bienestar y Salud, así como también de la búsqueda y selección de conferencistas. He sido parte del tribunal de evaluación de más de 70 presentaciones, seleccionado según mérito académico e innovador para ser presentado como posters y/o ponencias.

Formación de RRHH

Tutorías concluidas

Otras

Otras tutorías/orientaciones

Evaluación de la calidad microbiológica y sensorial de ensalada de fruta irradiada por rayos gamma para inmunodeprimidos , 2014

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Cecilia Schettino

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Palabras clave: irradiación; vitamina C; Calidad microbiológica

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nuevas tecnologías

Medio de divulgación: Otros, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Información adicional: Se trata de una tesis de Postgrado (Especialización en Tecnología de Alimentos) que cuenta con la financiación de UCU-LATU cuyas pruebas han sido llevado a cabo en la planta de Irradiación del LATU.

Otras tutorías/orientaciones

VALORIZACIÓN DEL DESCARTE DE PRODUCCIÓN DE MANDARINAS SATSUMA A TRAVÉS DEL DESARROLLO DE UNA CONSERVA DE GAJOS DE MANDARINA EN ALMÍBAR , 2014

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Gabriela Prieto

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Palabras clave: Descarte por raleo; pelado químico

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Medio de divulgación: Otros, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Información adicional: Se trata de una tesis Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos. La investigación se realizó co-financiada por UCU- Empresa Adano S.A y el desarrollo en la planta piloto del LATU.

Otras tutorías/orientaciones

Contenido natural de Ácido Linoléico Conjugado en leche bovina producida sobre pasturas y su conservación en productos lácteos como alimentos naturalmente funcionales. , 2014

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Vanessa Brocco

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Palabras clave: CLA; ácido linoléico conjugado; perfil lipídico; leche bovina

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos Funcionales

Medio de divulgación: Microfilme, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Información adicional: Se trata de una tesis Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos.

Otras tutorías/orientaciones

Impacto de la irradiación gamma sobre el contenido de micotoxinas Deoxinivalenol (DON) de Fusarium en el grano y la harina de trigo y sus consecuencias sobre la calidad panadera , 2014

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Joao Martins

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Palabras clave: TRIGO; Fusarium; Micotoxina DON; Deoxinivalenol; Calidad Panadera; irradiación

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / nuevas tecnologías

Medio de divulgación: Otros, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Información adicional: Se trata de una tesis Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos. La investigación se realizó co-financiada por la UCU- LATU. Las pruebas se realizaron en la planta de irradiación de alimentos del LATU y el nivel de micotoxinas determinado en el Laboratorio de bromatología de la IMM.

Otras tutorías/orientaciones

Aprovechamiento Industrial de Subproductos de la molienda de arroz: Diseño y desarrollo de croquetas pre-fritas y congeladas aptas para celíacos , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Ximena Arancio; Guillermina Traibel

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Palabras clave: Arroz; salvado de arroz; Almidón modificado; Alimento para celíacos

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

Medio de divulgación: Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Información adicional: Se trata de una tesis de Postgrado (Especialización en Tecnología de Alimentos). La investigación se realizó financiada por UCU con apoyo de SAMAN S.A el desarrollo se llevó a cabo en los laboratorios de la UCU.

Otras tutorías/orientaciones

Revalorización del descarte por raleo de mandarina Satsuma: desarrollo de gajos en almibar , 2013

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Rosana Viera

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Palabras clave: Raleo; Satsuma; Etiquetado nutricional

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Revalorización de descartes de producción

Medio de divulgación: Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Información adicional: Se trata de una tesis de Postgrado (Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos) La investigación se realizó co-financiada por UCU- Empresa Adano S.A y el desarrollo en la planta piloto del LATU.

Tutorías en marcha

Posgrado

Tesis de maestría

Obtención de galletas ricas en fibra a partir de harinas de obtenida del residuo de producción de jugo de arándanos , 2016

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Adriana Matto-María Noel Miguez

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay , Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos

Palabras clave: Capacidad Antioxidantes; fibra

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

Medio de divulgación: Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Especialización en tecnología de alimentos

Tesis de maestría

Desarrollo de un producto a base de fruta mínimamente procesada conveniente para aumentar el consumo de frutas en la población Uruguaya , 2014

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Mariel Sastre

UCUDAL - Facultad de Psicología , Uruguay , Maestría en Nutrición

Palabras clave: Consumo de frutas; Salud Pública; Calidad microbiológica

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis de maestría

Butia: Propiedades y sustancias bioactivas , 2012

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Fabiana Gozalez Medina

UCUDAL - Facultad de Psicología , Uruguay , Maestría en Nutrición

Palabras clave: Antioxidantes flavonoides; Antioxidantes carotenoides; Micronutrientes; Alimento funcional; Palmares de Rocha; Butia

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Actualmente la nutrición está experimentando un cambio, actualizándose en función de evidencias científicas en ciertas áreas de interés y especialmente se ha enfocado en la relación existente entre la alimentación y las enfermedades crónicas no transmisibles, así como en los efectos de la nutrición sobre las funciones

cognitivas, inmunitarias, capacidad de trabajo y rendimiento deportivo. En función de dichas evidencias, que surgen de los diferentes estudios planteados, permiten estimar sin lugar a dudas, que existe un enorme potencial en este fruto nativo; es un recurso que requiere ser revalorizado, dado que plantea beneficios directos a la población local, desde experiencias en emprendimientos comerciales concretos, aunándolo con los beneficios que conlleva su consumo, que además de proporcionar los nutrientes típicos de una fruta (hidratos de carbono, proteínas, fibra, vitaminas y minerales), presentan además las sustancias bioactivas que tienen un rol en la prevención y tratamiento de las enfermedades cardiovasculares, metabólicas, inmunológicas y/o degenerativas. Se pretende realizar una revisión bibliográfica exhaustiva sobre las propiedades funcionales reportadas para este fruto en la región de crecimiento así como también valorizar el contenido en antioxidantes en el fruto a 3 estados de madurez.

Grado

Tesis/Monografía de grado

Aprovechamiento del residuo industrial del jugo de arándanos como ingrediente en la formulación de alimentos funcionales , 2016

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Camila Tagliani-Claudia Pérez

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

Palabras clave: Fibra antioxidante; alimentos funcionales; Capacidad Antioxidante; Biodisponibilidad in vitro

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

Medio de divulgación: Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Otras

Iniciación a la investigación

COMPARACIÓN DE LA TEMPERATURA-TIEMPO DE RETENCIÓN DE PASTEURIZACIÓN Y SU EFECTO EN LA CONCENTRACIÓN DE VITAMINA "C" Y PROPIEDADES ANTIOXIDANTES EN EL JUGO DE NARANJA , 2014

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Alejandra Sapolski

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Palabras clave: Alimento funcional; vitamina C; antioxidantes; Efectos pasturización

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

Medio de divulgación: Otros, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Información adicional: Se trata de un trabajo de investigación que se está desarrollando en el marco del Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos de la FIT a través de una beca de Asistencia de Investigación otorgada a la estudiante financiada por la UCU.

Otras tutorías/orientaciones

Investigación y comparación de varios tipos de quesos: Colonia, tipo Grana, Mozzarella y Queso Azuleno cuanto a su fabricación, procesos de maduración, particularidades características que influyen en su tipicidad, y por último el estudio de su perfil de compuestos analizados por GC-MS conr , 2012

Nombre del orientado: Virginia Ferrando

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Palabras clave: Queso Colonia; GC-MS

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

País/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: La presente tesina se enmarca dentro de las actividades del proyecto: "Fortalecimiento e innovación de capacidades analíticas que agreguen valor al Queso Colonia y a la Cadena láctea de la región de influencia de COLAVECO' financiado por ANII El trabajo consiste en: Primera fase: búsqueda bibliográfica y obtención de información sobre formas de manufactura de 4 tipos de quesos (encuestas, visitas, consultas etc.). Identificar principales características que identifican a cada tipo de queso, según distintos grupos de interés (productores y de los consumidores). Segunda etapa: consistirá en la caracterización de los principales grupos de compuestos químicos volátiles presentes en los diferentes tipos de quesos, llevando a la práctica el análisis de los mismos mediante la técnica GC-MS + Headspace, y posterior discusión y comparación de resultados.

Otros datos relevantes

Premios y títulos

2007 Graduación de honor del Sistema de Estudios de Postgrado de la Universidad de Costa Rica (UCR). (Nacional) SEP-UCR

Título que otorga el Sistema de Estudio de Postgrado de la Universidad de Costa Rica a los estudiantes con promedio ponderado de calificaciones de excelencia.

2007 Mención de honor en el trabajo final de tesis para la obtención del grado de Master of Science (Nacional) SEP-UCR

Se trata de un título adicional que distingue la excelencia del trabajo final de investigación para la obtención del título de Master of Science expedido por el Sistema de Estudios de Postgrado de la Universidad de Costa Rica: "Impacto del proceso de Microfiltración Tangencial sobre el valor de la mora (Rubus spp) como alimento funcional:

2004 Tercer premio en el concurso: Inserción Profesional de Jóvenes con formación en las Ciencias Agrarias a partir de propuestas innovadoras en agronegocios (Nacional) MGAP
El premio consistió en apoyo económico para la puesta en marcha del proyecto propuesto: 'Innovación en las estrategias de selección y desarrollo de productos y procesos de la Cooperativa Agraria Limitada de Cañada Grande: una herramienta participativa'.

2013 Becas de Apoyo Doctorados Estancia en el CIAL-UAM-MADRID (Nacional) UCU
Programa de Apoyo a la Especialización Docente / 6ª. edición / Categoría: Concurso de Becas de Apoyo a Maestrías y Doctorados Ref.: SAAI/Prof/04.2013 Apoyo de 3.000 (tres mil) dólares americanos para una estadia en la Universidad Autónoma de Madrid en el marco del programa de Doctorado en curso. Se trató de una estancia de 1 mes de duración (160 hs) trabajando en el CIAL (Instituto de Investigación en Ciencia de Alimentos). CSIC-UAM. Madrid España. Durante dicha estancia se concluyó parte de los análisis de los extractos del salvado de arroz referentes a su capacidad antioxidante.

2013 Beca PEDECIBA Química (Nacional) PEDECIBA

Jurado/Integrante de comisiones evaluadoras de trabajos académicos

Tesis

Candidato: Carina Quijano

COZZANO, S.; NIN, J.; CERRUTTI, F.

Desarrollo de un alimento complementario completo para niños de 6 a 24 meses que provea la dosis dietética diaria de hierro y zinc , 2014

Tesis (Maestría en Nutrición) - UCUDAL - Facultad de Psicología - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

Tesis

Candidato: Sebastián Paz, Fernando González

COZZANO, S.; PONBO, F.

Estudio de Factibilidad de la instalación de una planta de alimentos Kosher , 2013

Tesis (Maestría en Dirección de Empresas) - UCUDAL - Facultad de Ciencias Empresariales - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

Monografía de curso de perfeccionamiento/especialización

Candidato: Inés Infante

COZZANO, S.

Estudio de la actividad proteolítica producida por bacterias presentes en leche cruda en refrigeración , 2014

Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) () - UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

Candidato: Andrés Garbarino, Mauro Arioli, Sergio Curutchet

MARTINEZ, M; COZZANO, S.; TESSORE

Aumento de la capacidad productiva en Frigoríficos de conejos , 2014

(Ingeniería de Alimentos) - UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

Candidato: Juan Carlos Fernández, Rodrigo Morales, Gastón Soler

COZZANO, S.; TESSORE; MARTINEZ, M

Reingeniería de la Planta de Industrialización de carne Porcina CO.LA.SE , 2014

(ingeniería Industrial) - UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

Presentaciones en eventos

Congreso

Panelista en la mesa redonda: 'Compuestos bioactivos en las frutas y hortalizas' , 2015

Tipo de participación: Panelista, *Carga horaria:* 8

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* VI Congreso Iberoamericano de Nutrición, VI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Nutricionistas y Dietistas; V Congreso Uruguayo de alimentación y Nutrición; *Nombre de la institución promotora:* AUDYN CONFELANDYD AIBAN

Congreso

DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL SIMULADA DE HIDROLIZADOS ANTIOXIDANTES DE ALFA-LACTOALBÚMINA , 2015

Tipo de participación: Poster, *Carga horaria:* 8

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* INNOVA-CIBIA; *Nombre de la institución promotora:* LATU

Congreso

Obtención y evaluación de la capacidad antioxidante de salvado de arroz con usos potenciales en alimentación y salud , 2014

Tipo de participación: Expositor oral, *Carga horaria:* 16

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:* CITA-UCR y la ASCOTA

Palabras clave: salvado de arroz; antioxidantes

El Salvado de Arroz (SA) es un subproducto abundante del procesado del arroz cuyo reciclado es de gran interés industrial. El objetivo del trabajo fue optimizar las condiciones de extracción de antioxidantes del SA. La materia prima utilizada para la obtención de los extractos consistió en SA crudo siendo su composición 16,0±0,6% lípidos, 10,3±0,1% proteínas, 10,1±0,2% humedad y 9,5±0,2% cenizas. Las condiciones de extracción se seleccionaron por aplicación de un diseño experimental central compuesto (CCD) evaluándose tres variables independientes a tres niveles: % de etanol de la solución extractora (X1, 70, 35, 0 %), temperatura de extracción (X2, 20, 35 y 50°C) y tiempo de extracción (X3, 30, 105 y 180 minutos). La variable respuesta fue la capacidad antioxidante. Conjuntamente se evaluó la utilidad de la extracción asistida con enzimas (EAE) utilizando carbohidrasas comerciales (Celluclast® DSC). El SA fue digerido usando 20 µl Celluclast® DSC/g de muestra a 50°C durante 1h. Muestras pre-digeridas y sin digerir (control de proceso) se sometieron a las condiciones de extracción descritas anteriormente. Los extractos se liofilizaron y se determinó contenido de proteínas (Lowry-Bio-Rad DC Protein Assay), polifenoles totales (Folin Ciocalteu, Slinkard & Singleton, 1977) y la capacidad antioxidante total de los extractos en polvo por el método QUENCHER (ABTS directo) según Gökmen, et. al. (2009). Tras el análisis estadístico de los resultados, se seleccionaron las muestras con mayor capacidad antioxidante para ampliar su caracterización, fraccionándolas por ultrafiltración (3000 Da) y evaluándose capacidad antioxidante (ABTS), contenido de polifenoles, proteínas y orizanol (Zullaikah, S. et. al., 2009). Los resultados indican que todos los extractos obtenidos presentan capacidad antioxidante, siendo significativamente mayor (P <math>$0,05$</math>) en las muestras obtenidas por EAE respecto a los controles. La excepción se presentó con la muestra obtenida utilizando 0% etanol, 20°C por 30 min la cual presentó la mayor capacidad antioxidante (73,67mg trolox/g de muestra) no difiriendo significativamente (P <math>$0,05$</math>) a los mejores resultados obtenidos con las EAE empleando como condiciones de extracción 35% etanol, 35 y t (min) P <math>$0,05$</math>). La extracción con agua tiene como ventaja el no empleo de solventes orgánicos y tratamiento enzimático que eleva el coste de producción. La muestra extraída con agua presentó igual contenido en proteína, (P <math>$0,05$</math>) y menor contenido de polifenoles y orizanol (P <math>$0,05$</math>) que las muestras obtenidas por EAE con iguales propiedades antioxidantes. Los resultados sugieren que por extracción con etanol se obtienen principalmente compuestos fenólicos. El análisis de las fracciones del extracto acuoso sugiere que bajo estas condiciones experimentales se extraen tanto proteínas antioxidantes como compuestos fenólicos con capacidad antioxidante. En conclusión, en las condiciones ensayadas pueden obtenerse extractos ricos en antioxidantes con distinta composición y con potencial para ser utilizados como ingredientes para desarrollo de alimentos funcionales y/o nutraceuticos como una estrategia innovadora y ecosostenible para revalorizar el SA.

Congreso

IMPACTO DE LA IRRADIACIÓN GAMMA SOBRE EL CONTENIDO DE MICOTOXINAS DEOXINIVALENOL (DON) DE FUSARIUM EN GRANO Y EN HARINA DE TRIGO: CONSECUENCIAS SOBRE LA CALIDAD PANADERA. , 2014

Tipo de participación: Poster, *Carga horaria:* 24

Referencias adicionales: Argentina; *Nombre del evento:* Foodinnova;

Palabras clave: DON; irradiación; calidad panaria

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / nuevas tecnologías

IMPACTO DE LA IRRADIACIÓN GAMMA SOBRE EL CONTENIDO DE MICOTOXINAS DEOXINIVALENOL (DON) DE FUSARIUM EN GRANO Y EN HARINA DE TRIGO: CONSECUENCIAS SOBRE LA CALIDAD PANADERA. Daniela Nardo¹; Leonardo Sallé¹; Sonia Cozzano¹ (scozzano@ucu.edu.uy) ; Analia Martinez² Anibal V Abreu² ; Alejandra Soria² 1 Facultad de Ingeniería y Tecnologías - Ingeniería de Alimentos Universidad Católica del Uruguay (UCUDAL). Montevideo, Uruguay. 2 Unidad de Irradiación Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) Comité Nacional de Irradiación .Montevideo, Uruguay.

Congreso

Estudio de la hidrólisis del suero lácteo por HPLC como fuente de hidrolizados antioxidantes utilizando metodología de superficie de respuesta. , 2014

Tipo de participación: Poster, *Carga horaria:* 24

Referencias adicionales: Argentina; *Nombre del evento:* Foodinnova; *Nombre de la institución promotora:* Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER) (Argentina), la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) (España) y el Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (España)

Palabras clave: antioxidantes; suero lácteo

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

Autores: FERNANDEZ, A.(1)*, COZZANO, S. (2); MEDRANO, A. (1) 1 Departamento de Ciencia y Tecnología de los alimentos, Facultad de Química, Udelar. 2 Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Universidad Católica del Uruguay (UCU). Las proteínas del suero lácteo son subproductos de gran abundancia en la industria quesera con un alto valor nutricional, tecnofuncional y biológico. Las proteínas L-Lactoglobulina y L-Lactoalbúmina son los principales componentes proteicos del lactosuero (Smithers, 2008; Tavares et al., 2012). La hidrólisis enzimática de las mismas provee de propiedades antioxidantes. La formación excesiva de radicales libres produce el llamado "estrés oxidativo", que involucra el daño oxidativo en macromoléculas, como el ADN, proteínas, carbohidratos y lípidos, lo que conlleva a enfermedades cardiovasculares, diabetes, cáncer, etc. Las proteínas del lactosuero aumentan la producción celular de la enzima glutatión que evita el daño oxidativo celular. El objetivo de este trabajo es el estudio por HPLC de los hidrolizados

de lactoalbúmina obtenidos bajo distintas condiciones según el método de superficie de respuesta, relacionando el avance de la hidrólisis con la actividad antioxidante.

Congreso

Potencial Nutricional de las carnes de cerdo y conejo: modificación del perfil lipídico por efecto de diferentes estrategias de alimentación , 2012

Tipo de participación: Poster,

Referencias adicionales: Cuba; *Nombre del evento:* XVI Congreso Latinoamericano de Nutrición;

Palabras clave: Carne de Cerdo; Carne de conejo; perfil lipídico; Contenido de grasa; Alimento funcional

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

Congreso

Rabbit meat as a functional food: meat quality produced with and without fresh alfalfa ad libitum , 2012

Tipo de participación: Poster,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* 16th World Congress of Food Science and Technology – IUFoST;

Palabras clave: rabbit meat; functional food; meat quality

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

Congreso

Carne de conejo como alimento funcional: calidad de carne producida con y sin alfalfa fresca a voluntad. , 2011

Tipo de participación: Poster,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* INNOVA;

Palabras clave: Alimento funcional; Carne de conejo; perfil lipídico

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

Congreso

Evolución del potencial nutricional de la mora (*Rubus adenotrichus*) cultivada en Costa Rica y sus propiedades como Alimento Funcional a diferentes estados de madurez , 2007

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Congreso Nacional y el 3º Panamericano sobre promoción del consumo de frutas y hortalizas ;

Palabras clave: Compuestos antioxidantes; Capacidad Antioxidante; Escala de madurez; pared celular

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

Congreso

Impacto del Proceso de Microfiltración Tangencial sobre el Valor de la Mora (*Rubus spp*) como Alimento Funcional , 2007

Tipo de participación: Poster,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* 11º Congreso Nacional y el 3º Panamericano sobre promoción del consumo de frutas y hortalizas ;

Palabras clave: Antioxidantes flavonoides; Microfiltración tangencial; Capacidad Antioxidante; Mora *Rubus spp*

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

Congreso

OBTENCIÓN DE EXTRACTOS ANTIOXIDANTES DE SALVADO DE ARROZ PARA SU APLICACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y SALUD

Tipo de participación: Poster, *Carga horaria:* 8

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* INNOVA-CIBIA; *Nombre de la institución promotora:* LATU

Seminario

“Análisis del proceso de producción y absorción de los péptidos bioactivos benéficos para la salud derivados de la ingesta de productos lácteos”. , 2006

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: Costa Rica; *Nombre del evento:* Seminario en Ciencia de Alimentos. UCR;

Palabras clave: péptidos bioactivos; lácteos; Alimentos funcionales

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

Simposio

OBTENCIÓN Y EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS DE SALVADO DE ARROZ CON USOS POTENCIALES EN ALIMENTACIÓN Y SALUD , 2013

Tipo de participación: Poster, *Carga horaria:* 1

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Sexto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos; *Nombre de la institución promotora:* LATU

En Uruguay se produce alrededor de 115.000 toneladas de salvado de arroz (SA) al año el cual es una fuente natural de fibra, antioxidantes y antiglicantes cuyo consumo sistemático, como parte de la dieta podría contribuir a la prevención del desarrollo de patologías relacionadas con la edad y consideradas pandemias del siglo XXI. El objetivo de trabajo fue obtener y caracterizar extractos bioactivos del SA y evaluar su capacidad antioxidante. Se realizó la caracterización del

SA crudo compuesta por un pool de cultivares. Se utilizó un diseño central compuesto (CCD) para optimizar las condiciones de extracción de antioxidantes. Se evaluaron tres variables independientes (X1, X2 y X3) a tres niveles (-1, 0 y 1). Las Variables independientes fueron % de etanol (X1, 70, 35, 0 %), temperatura (X2, 20, 35 y 50°C) y tiempo de extracción (X3, 30, 105 y 180 minutos). La variable de respuesta fue la capacidad antioxidante analizada por el método de ORAC (Oxygen Radical Absorbance Capacity). La composición del SA fue 16%(±0,600) de lípidos, 10,27%(±0,007) de proteínas, 10,05%(±0,2) de humedad y 9,47%(±0,240) de cenizas. Los resultados muestran que la capacidad antioxidante de los extractos no presenta diferencias significativas en referencia al % de etanol o temperatura utilizada, sin embargo, se encontraron diferencias significativas (α≤0,05) con el tiempo de extracción utilizado (11,50 vs 15,15 mM Trolox/mg muestra para 30 y 180 minutos respectivamente). Es promisorio la utilización de los extractos obtenidos del SA para la innovación en alimentos funcionales permitiendo a su vez la revalorización de este subproducto industrial.

Simposio

“Impacto del proceso de Microfiltración Tangencial sobre los compuestos antioxidantes en jugos de fruta”. , 2009

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. (INNOVA): “Alimentos para el bienestar”. ;

Palabras clave: Antioxidants Flavonoides; Capacidad Antioxidante; jugos de fruta; Microfiltración tangencial

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

Simposio

Impacto del Proceso de Microfiltración Tangencial sobre el Valor de la Mora (Rubus spp) como Alimento Funcional. , 2007

Tipo de participación: Poster,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA);

Palabras clave: Microfiltración tangencial; Mora (Rubus Spp); Antioxidantes flavonoides; Capacidad Antioxidante

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

Encuentro

Extractos antioxidantes de salvado de arroz con usos potenciales en alimentación y salud , 2015

Tipo de participación: Poster, *Carga horaria:* 8

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Cuarto encuentro Nacional de Química; *Nombre de la institución promotora:* PEDECIBA-QUÍMICA

Encuentro

Liberación de péptidos antioxidantes y antihipertensivos a través de hidrólisis enzimática de proteínas del suero , 2015

Tipo de participación: Poster, *Carga horaria:* 8

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Cuarto encuentro de Química ; *Nombre de la institución promotora:* PEDECIBA_QUÍMICA

Otra

Carne de conejo como alimento funcional , 2011

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Jornada Anual de cunicultura - INIA;

Palabras clave: Carne de conejo; perfil lipídico; Alimento funcional

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

Sistema Nacional de Investigadores

Indicadores de producción

<i>Producción bibliográfica</i>	15
<i>Artículos publicados en revistas científicas</i>	8
Completo (Arbitrada)	3
Completo (No Arbitrada)	5
<i>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</i>	0
<i>Trabajos en eventos</i>	7
Completo (Arbitrada)	2
Completo (No Arbitrada)	1
Resumen (Arbitrada)	2
Resumen (No Arbitrada)	2
<i>Libros y capítulos de libros publicados</i>	0
<i>Textos en periódicos</i>	0
<i>Documentos de trabajo</i>	0
<i>Producción técnica</i>	2

<i>Productos tecnológicos</i>	2
Sin registro o patente	2
<i>Procesos o técnicas</i>	0
<i>Trabajos técnicos</i>	0
<i>Otros tipos</i>	0
<i>Evaluaciones</i>	4
Evaluación de Proyectos	2
Evaluación de Eventos	2
<i>Formación de RRHH</i>	12
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i>	6
Otras tutorías/orientaciones	6
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i>	6
Tesis de maestría	3
Tesis/Monografía de grado	1
Iniciación a la investigación	1
Otras tutorías/orientaciones	1

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores