

# Curriculum Vitae

## Nadia SEGURA HERRERA

Actualizado: 28/03/2017



Publicado: 20/07/2017

**Sistema Nacional de Investigadores**

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Iniciación

Ingreso al SNI: Activo(01/06/2011)

## Datos generales

### Información de contacto

E-mail: nsegura@fq.edu.uy

Teléfono: 29290707

Dirección: Gral Flores 2124

### Institución principal

Departamento CyTAL-Laboratorio de Grasas y Aceites / Facultad de Química - UDeLaR / Universidad de la República / Uruguay

### Dirección institucional

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

Teléfono: (+00598) 29290707

E-mail/Web: nsegura@fq.edu.uy / www.fq.edu.uy

## Formación

### Formación concluida

#### Formación académica/Titulación

##### Posgrado

2008 - 2013

Doctorado

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA)

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

Título: Valorización de grasas y aceites comestibles de origen nacional mediante interesterificación enzimática

Tutor/es: Dr. Iván Jachmanián

Obtención del título: 2013

Palabras clave: biocatalisis; grasa y aceites; interesterificación

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

##### Grado

1998 - 2005

Grado

Ingeniería de Alimentos

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

Obtención del título: 2005

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

### Formación complementaria

#### Cursos corta duración

11 / 2016 - 11 / 2016	Técnicas para presentaciones orales efectivas Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> presentaciones orales <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General
09 / 2016 - 09 / 2016	Últimas tendencias nutricionales en desarrollo de alimentos Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> nutricion; alimentos funcionales <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
05 / 2013 - 05 / 2013	Tecnología y calidad del aceite de oliva y utilización de los subproductos Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay , Uruguay <i>Palabras clave:</i> aceite de oliva <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles
11 / 2012 - 12 / 2012	Resonancia Magnética Nuclear. Su aplicación en la elucidación estructural de moléculas orgánicas  Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas, Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas , Uruguay <i>Palabras clave:</i> RMN <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica
11 / 2012 - 11 / 2012	Optical spectroscopy applied to materials Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas, Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas , Uruguay <i>Palabras clave:</i> espectroscopía optica <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica
06 / 2010 - 07 / 2010	Tecnología de fritura y alimentos fritos Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay , Uruguay <i>Palabras clave:</i> fritura; grasa y aceites <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles
07 / 2009 - 07 / 2009	Fritura de Alimentos Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> fritura; grasa y aceites <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles
07 / 2005 - 08 / 2005	Biología e identificación de hongos contaminantes de alimentos. Micotoxinas Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas, Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas , Uruguay <i>Palabras clave:</i> micotoxinas; hongos <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / micología
05 / 2003 - 05 / 2003	La textura de los alimentos. Medición instrumental y aplicación en la industria Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> textura <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

## Otras instancias

2016	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Ciclo de formación docente UNADEQ <i>Institución organizadora:</i> UNADEQ, Facultad de Química, UdeLaR , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General
2015	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Alimentos y Salud. Un mercado de futuro. <i>Institución organizadora:</i> AIALU , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

- 2015  
 Congresos  
*Nombre del evento:* WORLD CONGRESS ON OIL & FATS 31ST ISF LECTURESHIP SERIES / XVI CONGRESO LATINOAMERICANO DE GRASAS Y ACEITES  
*Institución organizadora:* ASAGA / ISF / LA- AOCS , Argentina  
*Palabras clave:* grasas y aceites; aceite de oliva; oxidación; modificación de lípidos  
*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites
- 2013  
 Congresos  
*Nombre del evento:* XV Congreso Latinoamericano y Exposición de Grasas y Aceites  
*Institución organizadora:* AOCS , Uruguay  
*Palabras clave:* grasas y aceites; Biodiesel  
*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles  
 Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / biodiesel
- 2012  
 Congresos  
*Nombre del evento:* 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios  
*Institución organizadora:* AIALU , Uruguay  
*Palabras clave:* Ingeniería alimentaria; alimentos  
*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
- 2009  
 Congresos  
*Nombre del evento:* XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites  
*Institución organizadora:* ASAGA , Uruguay  
*Palabras clave:* grasa y aceites; Biodiesel  
*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles  
 Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles
- 2010  
 Simposios  
*Nombre del evento:* V Simposio Internacional Tendencias e Inovaciones en Tecnología de Aceites y Grasas  
*Institución organizadora:* SBOG- Sociedad Brasileira de Oleos e Gorduras , Brasil  
*Palabras clave:* grasas y aceites; polimorfismo; análisis  
*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles
- 2014  
 Encuentros  
*Nombre del evento:* 1er Encuentro de la Red Uruguaya de Cristalografía  
*Institución organizadora:* Red uruguayana de Cristalografía , Uruguay
- 2011  
 Encuentros  
*Nombre del evento:* Segundo Encuentro Nacional de Ciencias Químicas  
*Institución organizadora:* PEDECIBA , Uruguay  
*Palabras clave:* química
- 2010  
 Encuentros  
*Nombre del evento:* Cuarto Encuentro Regional de Biocatálisis y Biotransformaciones  
*Institución organizadora:* Uruguay  
*Palabras clave:* biocatálisis  
*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Grasas y Aceites Comestibles
- 2008  
 Encuentros  
*Nombre del evento:* IV Encuentro Regional de Ingeniería Química  
*Institución organizadora:* Asociación de Ingenieros Químicos , Uruguay  
*Palabras clave:* biocombustibles; química  
*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos  
 Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles

2015	Otros <i>Nombre del evento:</i> Jornada de Inocuidad Alimentaria <i>Institución organizadora:</i> Escuela de Sanidad de las Fuerzas Armadas , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2013	Otros <i>Nombre del evento:</i> Jornada informativa: Control de aceites de fritura en alimentos <i>Institución organizadora:</i> Escuela de Sanidad de las FFAA , Uruguay <i>Palabras clave:</i> aceite de fritura; normativa <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

## Construcción institucional

## Idiomas

Español  
Entiende (Muy Bien) / Habla (Muy Bien) / Lee (Muy Bien) / Escribe (Muy Bien)  
Inglés  
Entiende (Bien) / Habla (Bien) / Lee (Bien) / Escribe (Bien)  
Portugués  
Entiende (Bien) / Habla (Regular) / Lee (Bien)

## Areas de actuación

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites para fritura  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / aplicacion de ultrasonido en procesos de extracción  
  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / oleogeles  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / acietes gourmet  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

## Actuación Profesional

### Cargos desempeñados actualmente

*Desde:* 03/2015  
Asistente , (Docente Grado 2 Interino, 30 horas semanales) , Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay  
*Desde:* 05/2014  
Investigador grado 3 , (30 horas semanales) , Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas , Uruguay

### **Empresa Privada , La Spezia , Uruguay**

#### Vínculos con la institución

07/2006 - 11/2006, *Vínculo:* Encargada de Control de Calidad, (48 horas semanales / Dedicación total)

### **Intendencia de Montevideo , Parque Tecnológico Industrial del Cerro , Uruguay**

#### Vínculos con la institución

08/2004 - 11/2004, *Vínculo:* Pasante, (20 horas semanales)

### **Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay**

#### Vínculos con la institución

09/2003 - 02/2004, *Vínculo:* Pasante, (20 horas semanales)

## Actividades

09/2003 - 02/2004

Pasantías , Lab. de productos lácteos y cárnicos , Sector de Análisis Químicos

Análisis químicos de rutina

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

### Vínculos con la institución

03/2004 - 12/2004, *Vínculo: Colaborador Honorario, No docente (10 horas semanales)*

*07/2007 - 03/2015, Vínculo: Ayudante, Docente Grado 1 Interino, (32 horas semanales)*

*03/2015 - Actual, Vínculo: Asistente, Docente Grado 2 Interino, (30 horas semanales)*

### Actividades

10/2016 - Actual

Líneas de Investigación

Alimentos para mascotas , Coordinador o Responsable

03/2016 - Actual

Líneas de Investigación

obtención y propiedades de oleogeles, aplicaciones alimentarias , Integrante del Equipo

07/2015 - Actual

Líneas de Investigación

Aplicación de ultrasonido para la optimización de la extracción de aceites , Integrante del Equipo

03/2013 - Actual

Líneas de Investigación

Aceites de fritura , Integrante del Equipo

07/2008 - 07/2013

Líneas de Investigación

Valorización de grasas y aceites comestibles de origen nacional mediante interesterificación enzimática , Otros

07/2007 - 12/2007

Líneas de Investigación

interesterificación enzimática de grasas y aceites para producción de biodiesel , Integrante del Equipo

01/2016 - Actual

Docencia , Grado

Química y Tecnología de grasas y aceites Práctico , Responsable , Ingeniería de Alimentos

01/2013 - Actual

Docencia , Grado

Química y Tecnología de grasas y aceites Teórico , Asistente , Ingeniería de Alimentos

01/2008 - 07/2015

Docencia , Grado

Química y Tecnología de grasas y aceites Práctico , Asistente , Ingeniería de Alimentos

09/2010 - 09/2010

Pasantías , Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de Sao Paulo , Departamento de Tecnologia Bioquímico-Farmacêutica

Actividades vinculadas con tesis de doctorado

06/2010 - 06/2010

Pasantías , Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de Sao Paulo , Departamento de Tecnologia Bioquímico-Farmacêutica

Actividades vinculadas con la tesis de doctorado

11/2009 - 12/2009

Pasantías , CIRAD en Montpellier, Francia , Laboratoire de Lipotechnie,

Actividades vinculadas con tesis de doctorado

07/2007 - Actual

Extensión

Asesoramientos a la industria

04/2016 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Extracción de aceite de palta virgen por centrifugación asistida con ultrasonido de potencia. , Integrante del Equipo

12/2015 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Aplicación de técnicas de megasonido en la elaboración de aceite de oliva virgen , Integrante del Equipo

12/2012 - 11/2014

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Propiedades fisicoquímicas y microestructura cristalina de triacilglicerolos en relación a su composición en ácidos grasos y su regiodistribución , Integrante del Equipo

10/2010 - 10/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Estudio de los factores determinantes de la estabilidad oxidativa del biodiesel y diseño de métodos integrales para su adecuada estabilización , Integrante del Equipo

01/2007 - 12/2009

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Bioprocesos de transformación de grasa y aceites para la producción de nuevos derivados lipídicos de alto valor nutricional , Integrante del Equipo

02/2007 - 02/2009

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Advanced Safer Solvents for Innovative Industrial Ecoprocessing (SOLVSAFE) , Integrante del Equipo

01/2005 - 12/2007

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Interesterificación enzimática de grasas y aceites para producción de biodiesel , Integrante del Equipo

**Administración Nacional de Educación Pública , Universidad del Trabajo del Uruguay , Uruguay**

## Vínculos con la institución

08/2011 - 12/2013, *Vínculo:* Encargada del curso , (14 horas semanales)

## Actividades

08/2011 - 02/2014

Docencia , Técnico nivel superior

Metodos Generales de Análisis de Alimentos , Responsable , Tecnólogo Químico

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

## Vínculos con la institución

05/2014 - Actual, *Vínculo:* Investigador grado 3, (30 horas semanales)

## Lineas de investigación

*Título:* Aceites de fritura

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

*Palabras clave:* termo oxidación

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites

*Título:* Alimentos para mascotas

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

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

*Título:* Aplicación de ultrasonido para la optimización de la extracción de aceites

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

*Palabras clave:* aceite gourmet

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

*Título:* interesterificación enzimática de grasas y aceites para producción de biodiesel

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

*Título:* obtención y propiedades de oleogeles; aplicaciones alimentarias

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

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

*Título:* Valorización de grasas y aceites comestibles de origen nacional mediante interesterificación enzimática

*Tipo de participación:* Otros

*Objetivo:* Tesis de doctorado Director Académico Dr. Iván Jachmanián (Laboratorio de Grasas y Aceites, Fac. Química, UdeLaR)

*Palabras clave:* interesterificación; biocatalisis

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

## Sistema Nacional de Investigadores

### Proyectos

2015 - Actual

*Título:* Aplicación de técnicas de megasonido en la elaboración de aceite de oliva virgen, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1 (Doctorado)

*Financiadores:* Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

*Palabras clave:* ultrasonido de alta frecuencia; aceite de oliva virgen

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / aplicación de ultrasonido en procesos de extracción

2016 - Actual

*Título:* Extracción de aceite de palta virgen por centrifugación asistida con ultrasonido de potencia., *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

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

*Palabras clave:* aceite virgen de palta; ultrasonido de alta frecuencia

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / aplicación de ultrasonido en procesos de extracción

2005 - 2007

*Título:* Interesterificación enzimática de grasas y aceites para producción de biodiesel, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

## Sistema Nacional de Investigadores

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Iván Jachmanián (Responsable)

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

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

2007 - 2009

*Título:* Advanced Safer Solvents for Innovative Industrial Ecoprocessing (SOLVSAFE), *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Iván Jachmanián (Responsable)

*Financiadores:* Institución del exterior / Sixth Framework Programm, Unión Europea / Apoyo financiero

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



2007 - 2009

*Título:* Bioprocesos de transformación de grasa y aceites para la producción de nuevos derivados lipídicos de alto valor nutricional, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* María Antonia Grompone(Responsable)

*Financiadores:* Institución del exterior / Programa ECOS / Apoyo financiero

2010 - 2012

*Título:* Estudio de los factores determinantes de la estabilidad oxidativa del biodiesel y diseño de métodos integrales para su adecuada estabilización, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Se propone realizar un estudio completo de todos los factores que influyen sobre la estabilidad del biodiesel (calidad del material graso de partida, contenido de antioxidantes naturales o de elementos pro-oxidantes en dicho material, efecto de las diferentes etapas del proceso de fabricación de biodiesel sobre dicho contenido, etc.), para las principales materias primas para nuestro país y, a partir de esta información, se diseñarán métodos de estabilización "integrales", que contemplen todos los aspectos del problema y permitan diseñar procedimientos que aseguren un producto de calidad acorde a la normativa. Se destaca en esta propuesta la participación de diferentes instituciones: dos instituciones nacionales (Facultad de Química y ANCAP) involucradas en lo relativo al control e investigación del biodiesel en nuestro país, una institución extranjera (Universidad de Graz, Austria), centro de referencia en relación con la investigación y desarrollo de tecnologías en el área del biodiesel y la interacción con la empresa ALUR, el mayor productor de biodiesel en Uruguay.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Iván Jachmanián(Responsable); Bruno Irigaray(Integrante); Ignacio Vieitez(Integrante); María Antonia Grompone(Integrante)

*Financiadores:* Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

*Palabras clave:* Biodiesel; estabilidad oxidativa

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

2012 - 2014

*Título:* Propiedades fisicoquímicas y microestructura cristalina de triacilglicérols en relación a su composición en ácidos grasos y su regiodistribución, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Los triacilglicérols (TAG), además de ser los lípidos de reserva energética más importantes, son utilizados en una gran variedad de aplicaciones en el área alimentaria, cosmética y farmacéutica. Por este motivo resulta del mayor interés el estudio de sus propiedades fisicoquímicas, particularmente en lo que refiere a su comportamiento cristalino y propiedades polimórficas. Si bien son numerosos los estudios en esta área realizados sobre TAG homogéneos y simétricos, es escasa la información en relación a estas características cuando se trata de TAG asimétricos o heterogéneos. Este proyecto propone el estudio de las propiedades fisicoquímicas de triacilglicérols modelo y otros naturales de interés, relacionando las mismas con la microestructura cristalina, composición en ácidos grasos y regiodistribución de los mismos. Dada la complejidad y costo en equipamiento que se requiere para la aplicación de métodos actualizados a esta área, la propuesta prevé la colaboración entre diferentes laboratorios de la UDELAR: Laboratorio de Grasas y Aceites (CYTAL), Laboratorio de Cristalografía (DETEMA) Laboratorio de Biomateriales (Facultad de Ciencias) y dos del exterior: Departamento de Tecnología Bioquímica (USP) y Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (UFSC). Esto permitirá acceder al conjunto de las principales técnicas analíticas necesarias actualmente para investigar en esta área: difracción de rayos X (XRD), espectroscopia infrarroja con transformada de Fourier (FTIR) calorimetría diferencial de barrido (DSC), microscopía de luz polarizada (PLM) y resonancia magnética nuclear (RMN); además de generar nexos para la conformación de un grupo de trabajo en un área novedosa en nuestro medio.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Iván Jachmanián(Responsable); Leopoldo Suescun(Integrante)

*Financiadores:* Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

*Palabras clave:* Triglicéridos; microestructura cristalina

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

## Producción científica/tecnológica

Desde mi vinculación con la UDELAR como docente del Área de Grasas y Aceites del departamento CYTAL, he comenzado mi desarrollo como investigador del área. En un comienzo participé en proyectos de investigación en la temática de los biocombustibles, particularmente el biodiesel. En el 2008 comencé mi doctorado titulado "Valorización de grasas y aceites comestibles de origen nacional mediante interesterificación enzimática" dirigido por el Dr. Jachmanián, el mismo fue defendido el 15/07/13 obteniendo el título de Doctora en Química con la calificación de excelente. Para el desarrollo de este trabajo conté por el período de 2 años con una beca de Maestría otorgada por la Comisión Académica de Posgrado de la UDELAR y , por un período de 23 meses con una Beca de Doctorado de la ANII. En el 2011 ingresé como aspirante a investigador en el Sistema Nacional de Investigadores, manteniendome en la misma categoría desde entonces.



Asimismo, ingresé en mayo de 2014 como investigador del PEDECIBA. Desde el año 2013 participo de la línea de investigación de las grasas y aceites de fritura dirigida por la Dra Grompone fritura, hoy único miembro de dicha línea. Dentro de la misma participé como orientador en la pasantía de grado de la carrera Ingeniería de Alimentos de la estudiante Lucía de Oliveira. A partir de este y otros trabajos en el área se realizaron publicaciones en congresos y una publicación en la revista A&G (Nº105, Dic'2016). A partir del año 2015 participo en la línea de investigación "aplicaciones de ultrasonido en la extracción de aceite virgen". Existen hoy dos proyectos con financiación en funcionamiento en ésta línea dentro del Área. En ambos proyectos participo como parte del equipo de investigación realizando ensayos en planta piloto y laboratorio, así como en el análisis de los datos obtenidos y realización de publicaciones a partir de los mismos (congresos y papers). La línea de investigación de Oleogeles es nueva en el Área de Grasas y Aceites y también en el país. Los trabajos en la misma comenzaron en el 2016 con la presentación de dos proyectos para la búsqueda de financiación. Presenté "Formación y propiedades de oleogeles de aceites de alto contenido en ácido oleico con ceras comerciales." Como responsable al Fondo María Viñas, ANII, este proyecto si bien fue considerado excelente por el Comité Evaluador de la ANII, no fue financiado por falta de fondos. En estas últimas líneas pretendo continuar mi trabajo como investigador, para financiar las mismas se continuarán presentando proyectos a los llamados que surjan. En enero del 2017 tomé posesión del cargo de Grado 2 efectivo. Gané el concurso de efectividad en nov'2016. Desde octubre del 2016 comencé a investigar sobre las raciones para mascotas, en particular nos encontramos analizando el contenido, perfil y estado de las grasas que contienen las raciones para perro que están en el mercado. Se piensa comenzar a buscar financiación para continuar los estudios en esta temática, de la cual soy responsable.

## Sistema Nacional de Investigadores

### Producción bibliográfica

#### Artículos publicados

#### Arbitrados

Completo

N. SEGURA; L DE OLIVEIRA; N. MERLINSKI; M. J. PARDO; Y PINCHAK; MA GROMPONE

Importancia de las calibraciones del Testo 270. A&G. Aceites y grasas, v.: 105, p.: 562 - 566, 2016

*Palabras clave:* aceite de fritura; compuestos polares; Testo 270

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites de fritura

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 0328381X

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



Completo

I. JACHMANIÁN; N MARTINEZ; N. SEGURA

Enhancing the enzymatic synthesis of alkyl esters by coupling transesterification to an efficient glycerol separation system. Fuel, v.: 153, 2015

*Palabras clave:* Biodiesel; transesterificación; enzyme catalysis; Enzyme inactivation; Glycerol removal; Amberlite BD10DRY

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 00162361 ; DOI: 10.1016/j.fuel.2015.02.080

[www.elsevier.com/locate/fuel](http://www.elsevier.com/locate/fuel)



Completo

N. SEGURA; R. CLARO; F. SCHÄFER; L. GIOIELLI; I. JACHMANIÁN

Valorization of Beef Tallow by Lipase-Catalyzed Interesteification with High Oleic Sunflower Oil. Journal of the American Oil Chemists Society (JAOCS), v.: 88, p.: 1945 - 1954, 2011

*Palabras clave:* beef tallow; high oleic sunflower oil; Lipozyme TLIM; melting profile; crystal morphology

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 0003021X ; DOI: 10.1007/s11746-011-1876-y

<http://www.springerlink.com.proxy.timbo.org.uy:443/content/r4hh8jq008706526/>



SCOPUS



Completo

I. JACHMANIÁN; N. SEGURA; M. DOBROYÁN; M. MOLTINI; B. IRIGARAY; J.P. VEIRA; I. VIEITEZ; M. A. GROMPONE

Continuous Lipase-Catalyzed Alcoholysis of Sunflower Oil: Effect of Phase-Equilibrium on Process Efficiency. *Journal of the American Oil Chemists Society (JAOCS)*, v.: 87, p.: 45 - 53, 2010

Palabras clave: Biodiesel; alcoholysis; phase diagram; lipase; continuous transesterification

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 0003021X ; DOI: 10.1007/s11746-009-1478-0

<http://www.springerlink.com/content/l80h127r15p11q8t?p=602756d6bb9d4545a04194bd9ef0e43f&pi=2>



SCOPUS



Completo

N. SEGURA; M. A. GROMPONE; I. JACHMANIÁN

Valorización del sebo vacuno mediante su interesterificación enzimática con aceite de girasol de alto oleico. *A&G. Aceites y grasas*, v.: 81 4, p.: 624 - 627, 2010

Palabras clave: interesterificación enzimática; sebo vacuno; aceite de girasol de alto oleico

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

Medio de divulgación: Papel ; Lugar de publicación: Argentina ; ISSN: 0328381X



Completo

I. JACHMANIÁN; M. DOBROYÁN; B. IRIGARAY; J.P. VEIRA; I. VIEITEZ; N. SEGURA; M. MOLTINI; M. A. GROMPONE

Métodos alternativos para la fabricación de Biodiesel (I): Catálisis enzimática. *Ingeniería Química*, v.: 25, p.: 34 - 38, 2009

Palabras clave: Biodiesel; biocatalisis

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 07974930



Completo

N. SEGURA; G ARES; D GONÇALVEZ; C PEREZ; G REOLON; P LEMA; A GÁMBARO

Influence of gelatin and starch on the instrumental and sensory texture of stirred yogurt. *International Journal of Dairy Technology*, v.: 60 4, p.: 263 - 269, 2007

Palabras clave: gelatin; starch; Sensory evaluation; texture; yogurt

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

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

ISSN: 1364727X



SCOPUS

Artículos aceptados

Trabajos en eventos

Completo

L DE OLIVEIRA; N. SEGURA; Y PINCHAK; MA GROMPONE

Dificultades en el uso del Viscofrit para determinar el momento de descarte de la grasa vacuna termoxidada , 2015

*Evento:* Internacional , World Congress on Oils and Fats an 31st ISF Lectureship Series/XVI , Rosario, Argentina

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Editorial:* ASAGA

*Palabras clave:* viscofrit; grasa vacuna; fritura

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

*Medio de divulgación:* Internet;

Completo

L DE OLIVEIRA; N. SEGURA; Y PINCHAK; MA GROMPONE

Utilización de los equipos Capsens 5000 y Fom 310 para determinar el momento de descarte de una grasa vacuna termoxidada , 2015

*Evento:* Internacional , World Congress on Oils and Fats an 31st ISF Lectureship Series/XVI , Rosario, Argentina , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Editorial:* ASAGA

*Palabras clave:* fritura; Capsens 5000; FOM 310; grasa vacuna

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

*Medio de divulgación:* Internet;

Resumen

N. SEGURA; N CALLEJAS; I. VIEITEZ; B. IRIGARAY; L. SUESCUN; I. JACHMANIÁN

Fully hydrogenated rice bran oil as beta ´ promoter component for margarines and shortenings , 2014

*Evento:* Internacional , 12th Euro Fed Lipid Congress , Montpellier, Francia , 2014

*Anales/Proceedings:* 12th Euro Fed Lipids Congress - Book of AbstractsArbitradoArbitrado: SI

*Palabras clave:* rice bran oil; beta ´ promoter

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

N. SEGURA; N CALLEJAS; B. IRIGARAY; I. VIEITEZ; I. JACHMANIÁN

Effect of the hydrogenation process on the concentration of the natural antioxidants of rice bran oil , 2014

*Evento:* Internacional , 12th Euro Fed Lipid Congress , Montpellier, Francia , 2014

*Anales/Proceedings:* 12th Euro Fed Lipids Congress - Book of AbstractsArbitradoArbitrado: SI

*Palabras clave:* rice bran oil; hydrogenation; natural antioxidants

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

N. SEGURA; L. SUESCUN; I. JACHMANIÁN

La difraccion de rayos X aplicada a las grasas , 2014

*Evento:* Regional , Encuentro de la Red Uruguaya de Cristalografía , Montevideo , 2014

*Anales/Proceedings:* Resúmenes del Primer Encuentro de la REd Uruguaya de CristalografíaArbitrado: SI

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

N MARTINEZ; N. SEGURA; I. JACHMANIÁN

Acople de la etapa de reacción a la separación del glicerol en la síntesis enzimática de ésteres metílicos de ácidos grasos , 2013

*Evento:* Internacional , XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils , Santiago, Chile , 2013

*Anales/Proceedings:* XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils - ABSTRACTS Arbitrado: SI

*Palabras clave:* glicerol; Biodiesel; catálisis enzimática

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

*Medio de divulgación:* Internet;

<http://lacongress.aocs.org/en/index.cfm>

Resumen

N. SEGURA; I. JACHMANIÁN

Cristalización isotérmica del sebo vacuno y sus mezclas con dos aceites vegetales , 2013

*Evento:* Internacional , XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils , Santiago, Chile , 2013

*Anales/Proceedings:* XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils - ABSTRACTS Arbitrado: SI

*Palabras clave:* cristalización; sebo vacuno

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles

*Medio de divulgación:* Internet;

<http://lacongress.aocs.org/en/index.cfm>

Resumen

N. SEGURA; I. JACHMANIÁN; N MARTINEZ

Synthesis of alkyl esters using enzyme catalysis coupled to glycerol separation , 2013

*Evento:* Internacional , Euro Fed Lipid Congress 2013 , Antalya, Turquía , 2013

*Anales/Proceedings:* Euro Fed Lipid Congress 2013 - Book of Abstracts Arbitrado: SI

*Palabras clave:* enzyme catalysis; glycerol

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

*Medio de divulgación:* Papel;

<http://www.eurofedlipid.org/>

Resumen

N. SEGURA; I. JACHMANIÁN

Crystallization kinetics of blends beef tallow / vegetable oils and their interesterified products , 2013

*Evento:* Internacional , 12th Euro Fed Lipid Congress , Antalya, Turquía , 2013

*Anales/Proceedings:* 12th Euro Fed Lipids Congress - Book of Abstracts Arbitrado Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Crystallization kinetics ; beef tallow; interesterification

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles

*Medio de divulgación:* Papel;

<http://www.eurofedlipid.org/>

Resumen

N. SEGURA; C CALVO; D KANNO; J PIAZENTIN; I. JACHMANIÁN; L. GIOIELLI; J RACT

EFEITO DO TAMANHO DA CADEIA DE ÁCIDOS GRAXOS NA SÍNTESE DE LIPÍDIO ESTRUTURADO POR ACIDÓLISE ENZIMÁTICA DE SINGLE CELL OIL , 2013

*Evento:* Regional , SBOG 20 ANOS - NOVOS HORIZONTES PARA CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS , Florianópolis , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

N. SEGURA; D KANNO; J PIAZENTIN; C CALVO; I. JACHMANIÁN; L. GIOIELLI; J RACT

ESTUDO DA INCORPORAÇÃO DE ÁCIDO CAPRÍLICO EM SINGLE CELL OIL RICO EM DHA POR ACIDÓLISE ENZIMÁTICA , 2013

*Evento:* Regional , SBOG 20 ANOS - NOVOS HORIZONTES PARA CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS , Florianópolis , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

N. SEGURA; G. NICOLAU; L ABDALA; I GONÇALVES; I. JACHMANIÁN; L. GIOIELLI; J RACT

INFLUENCE OF PROCESSING PARAMETERS ON ACYL MIGRATION DURING ENZYMATIC SYNTHESIS OF STRUCTURED LIPIDS , 2013

*Evento:* Regional , SBOG 20 ANOS - NOVOS HORIZONTES PARA CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS , Florianópolis , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

## Sistema Nacional de Investigadores

N. SEGURA; C FELLER; M. AMARILLO; L. RAGGIO; M OROÑO; N. MERLINSKI; Y PINCHAK; B. IRIGARAY; MA GROMPONE

Variación del contenido de polifenoles de aceites de oliva de calidad virgen extra mediante oxidación en diferentes condiciones de temperatura , 2013

*Evento:* Regional , SBOG 20 ANOS - NOVOS HORIZONTES PARA CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS , Florianópolis , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

N. SEGURA; Y PINCHAK; N. MERLINSKI; L. RAGGIO; M OROÑO; MA GROMPONE

Estudio comparativo del deterioro de algunos aceites de oliva extra virgen uruguayos frente a la termooxidación y a la fritura en sartén. , 2013

*Evento:* Internacional , XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils , Santiago, Chile , 2013

*Anales/Proceedings:* XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils - ABSTRACTS Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de fritura; termooxidación

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites de fritura

*Medio de divulgación:* Internet;

Resumen

N. MERLINSKI; N. SEGURA; Y PINCHAK; M OROÑO; L. RAGGIO; MA GROMPONE

Evaluación de los dispositivos FOM 310, Testo 270 y Capsens 5000 con muestras de aceite de oliva , 2013

*Evento:* Internacional , XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils , Santiago, Chile , 2013

*Anales/Proceedings:* XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils - ABSTRACTS Arbitrado: SI

*Palabras clave:* FOM 310; Testo 270; Capsens 5000; aceite de fritura; compuestos polares

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites de fritura

*Medio de divulgación:* Internet;

Resumen

N. SEGURA; L. SUESCUN; R. CLARO; F. SCHÄFER DE M SOARES; L. GIOIELLI; I. JACHMANIÁN

Interesterificación enzimática de sebo vacuno con aceite de salvado de arroz , 2012

*Evento:* Internacional , 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios , Montevideo, Uruguay , 2012

*Anales/Proceedings:* Programa y trabajos libresArbitrado: SI

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

N. SEGURA; I. JACHMANIÁN

Efecto en al estabilidad oxidativa de la interesterificación enzimática de mezclas de grasa vacuna con aceites vegetales , 2012

*Evento:* Internacional , 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios , Montevideo, Uruguay , 2012

*Anales/Proceedings:* Programa y trabajos libresArbitrado: SI

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

N. SEGURA; I. JACHMANIÁN; M. J. PARDO

Lipase-Catalyzed Interesterification of Beef Tallow with High Oleic Sunflower Oil and Rice Bran Oil , 2011

*Evento:* Internacional , 102nd AOCS Annual Meeting & Expo , Cincinnati, OH , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* beef tallow; Enzymatic Interesterification; high oleic sunflower oil; rice bran oil

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

N. SEGURA; I. JACHMANIÁN; R. CLARO; F. SCHÄFER; L. GIOIELLI; L. SUESCUN

Crystal behavior of beef tallow modified by interesterification with vegetable oils , 2011

*Evento:* Internacional , 10th Euro Fed Lipid Congress Fats, Oils and Lipids: from Science and Technology to Health , Rotterdam, Holanda , 2011

*Anales/Proceedings:* 10th Euro Fed Lipid Congress Fats, Oils and Lipids - ProceedingsArbitrado: SI

*Palabras clave:* beef tallow; cristalización; interesterification

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

N. SEGURA; I. JACHMANIÁN

Efecto de la interesterificación sobre la estabilidad oxidativa de mezclas de sebo vacuno con aceites vegetales , 2011

*Evento:* Internacional , XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS , Cartagena de Indias, Colombia , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* estabilidad oxidativa; sebo vacuno; interesterificación

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas comestibles

*Medio de divulgación:* Internet;

## Resumen

N. SEGURA; R. CLARO; F. SCHÄFER; L. GIOIELLI; L. SUESCUN; I. JACHMANIÁN

Grasas con bajo contenido de trans a partir de mezclas sebo vacuno/aceites vegetales interesterificadas mediante catálisis enzimática , 2011

*Evento:* Internacional , XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS , Cartagena de Indias, Colombia , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* cristalización; interesterificación; sebo vacuno

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

*Medio de divulgación:* Internet;

## Resumen

N. SEGURA; I. JACHMANIÁN

Efecto en la estabilidad oxidativa de la interesterificación enzimática de mezclas de grasa vacuna con aceites vegetales , 2011

*Evento:* Nacional , Segundo Encuentro Nacional de Química (ENAGUI) , Montevideo , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* interesterificación; estabilidad oxidativa; grasa vacuna

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

*Medio de divulgación:* Papel;

## Completo

B. IRIGARAY; I. VIEITEZ; N. SEGURA; M. A. GROMPONE; I. JACHMANIÁN

Obtención de Concentrados de Orizanoles a Partir de Borrás de Neutralización Modificadas Provenientes del Aceite de Salvado de Arroz , 2010

*Evento:* Internacional , V Simposio Internacional Tendencias e Innovaciones en Tecnología de Oleos e Gorduras , Campinas, Brasil , 2010

*Anales/Proceedings:* V Simpósio Internacional Tendencias e Innovaciones em Tecnologia de Oleos e Gorduras

*Palabras clave:* orizanoles; aceite de salvado de arroz; antioxidantes; tocoferoles

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

## Completo

[N. SEGURA; M. J. PARDO; I. JACHMANIÁN](#)

[Interesterificación Enzimática de Sebo Vacuno con Aceite de Salvado de Arroz , 2010](#)

*Evento:* [Internacional , V Simposio Internacional Tendencias e Innovaciones em Tecnologia de Oleos e Gorduras , Campinas, Brasil , 2010](#)

*Anales/Proceedings:* [V Simpósio Internacional Tendencias e Innovaciones em Tecnologia de Oleos e Gorduras](#)

*Palabras clave:* [sebo vacuno; aceite de salvado de arroz; interesterificación enzimática; orizanoles](#)

*Áreas del conocimiento:* [Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles](#)

*Medio de divulgación:* [CD-Rom;](#)

## Resumen

N. SEGURA; E. DUBINSKY; M. A. GROMPONE; I. JACHMANIÁN; M. J. PARDO; M. GRONDONA

Use of High Stearic High Oleic Sunflower Oil in Enzymatic Interesterification for CBE Application , 2010

*Evento:* Internacional , 101st AOCS Annual Meeting and Expo. , Phoenix (USA) , 2010

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* high stearic high oleic sunflower oil; Enzymatic Interesterification; CBE

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;



## Resumen

N. SEGURA; I. JACHMANIÁN

La biocatálisis aplicada al diseño de grasas comestibles: interesterificación de grasa vacuna con aceite de girasol de alto oleico , 2010

*Evento:* Regional , 4º Encuentro Regional de Biocatálisis y Biotransformaciones , Montevideo , 2010

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* biocatálisis; interesterificación

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

*Medio de divulgación:* Papel;

### Completo

N. SEGURA; M. A. GROMPONE; I. JACHMANIÁN

*Valorización del Sebo Vacuno Mediante su Interesterificación Enzimática con Aceite de Girasol de Alto Oleico , 2009*

*Evento:* Internacional , XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites , Rosario, Argentina , 2009

*Anales/Proceedings:* Proceedings. XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites. Argentina 2009 , 171 , 173

*Palabras clave:* interesterificación enzimática; sebo vacuno; aceite de girasol de alto oleico

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

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/SBN: 9789872279912;

### Completo

I. JACHMANIÁN; M. DOBROYÁN; B. IRIGARAY; J.P. VEIRA; I. VIEITEZ; N. SEGURA; M. MOLTINI; M. A. GROMPONE

Métodos alternativos para la fabricación de Biodiesel (I): Catálisis enzimática , 2008

*Evento:* Internacional , IV Encuentro Regional de Ingeniería Química , Montevideo, Uruguay , 2008

*Palabras clave:* Biodiesel; biocatálisis

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

## Formación de RRHH

### Tutorías concluidas

#### Grado

Tesis/Monografía de grado

Selección de métodos rápidos para la evaluación in situ de aceites y grasas termooxidadas y de descarte proveniente de la fritura de alimentos , 2013

*Tipo de orientación:* Asesor/Orientador

*Nombre del orientado:* Lucía de Oliveira

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* aceite de fritura

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

*País/Idioma:* Uruguay/Español

#### Otras

Otras tutorías/orientaciones

Frituras de papas andinas con recubrimiento de películas comestibles , 2016

*Tipo de orientación:* Asesor/Orientador

*Nombre del orientado:* Sonia Calliope

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* aceite de fritura; papas andinas; compuestos polares

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites de fritura

*País/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Pasantía de Sonia Calliope, estudiante de Doctorado en Red en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Jujuy, Argentina.

## Otros datos relevantes

### Premios y títulos

2008 Mención Especial (Internacional) Asociación de Ingenieros Químicos

Mención Especial por el trabajo 'Métodos alternativos para la fabricación de Biodiesel (I): Catálisis enzimática' Autores: Iván Jachmanián; Matías Dobroyán; Bruno Irigaray; Juan Pablo Veiga; Ignacio Vieitez; Mercedes Moltini; Nadia Segura; María A. Grompone. Expuesto en el IV Encuentro regional de Ingeniería Química

2010 Mención Honrosa (Internacional) SBOG/BUNGE

Trabajo: 'INTERESTERIFICACIÓN ENZIMÁTICA DE SEBO VACUNO CON ACEITE DE SALVADO DE ARROZ' Autores: NADIA SEGURA; MARIA JOSÉ PARDO, IVÁN JACHMANIÁN Calificado en tercer lugar entre los presentados en el evento: V Simposio Internacional Tendencias e Innovaciones en Tecnología de Oleos e Gorduras

2013 1º lugar - PRÊMIO BUNGE-SBOG DE PESQUISA EM ÓLEOS E GORDURAS. (Internacional) Bunge/Sbog

Trabajo: 'INFLUÊNCIA DE PARÂMETROS DE PROCESSO SOBRE A MIGRAÇÃO ACIL DURANTE SÍNTESE ENZIMÁTICA DE LIPÍDIOS ESTRUTURADOS' Autores: Gabriela Gonçalves Nicolau, Luisa Reis Abdala, Maria Inês Almeida Gonçalves, Nadia Segura, Iván Jachmanián, Luiz Antonio Gioielli e Juliana Neves Rodrigues Ract Presentado en el congreso: SBOG 20 anos. Novos horizontes para ciência e tecnologia de óleos e gorduras.

### Presentaciones en eventos

Congreso

DIFICULTADES EN EL USO DEL VISCOFRIT PARA DETERMINAR EL MOMENTO DE DESCARTE DE LA GRASA VACUNA TERMOXIDADA. , 2015

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* WORLD CONGRESS ON OIL & FATS 31ST ISF LECTURESHIP SERIES / XVI CONGRESO LATINOAMERICANO DE GRASAS Y ACEITES; *Nombre de la institución promotora:* ASAGA / ISF / LA- AOCS

*Palabras clave:* viscofrit; grasa vacuna; fritura; compuestos polares

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites para fritura

Autores: Lucía de Oliveira, Yenny Pinchak, Nadia Segura y Maria Antonia

Congreso

UTILIZACIÓN DE LOS EQUIPOS CAPSENS 5000 Y FOM 310 PARA DETERMINAR EL MOMENTO DE DESCARTE DE UNA GRASA VACUNA TERMOXIDADA. 2015

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* WORLD CONGRESS ON OIL & FATS 31ST ISF LECTURESHIP SERIES / XVI CONGRESO LATINOAMERICANO DE GRASAS Y ACEITES; *Nombre de la institución promotora:* ASAGA / ISF / LA- AOCS

*Palabras clave:* Capsens 5000; FOM 310; grasa vacuna; fritura; compuestos polares

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites para fritura

Autores: Lucía de Oliveira, Yenny Pinchak, Nadia Segura y Maria Antonia Grompone

Congreso

Full hydrogenated rice bran oil as beta promoter component for margarines and shortenings , 2014

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Francia; *Nombre del evento:* 12nd Euro Fed Congress; *Nombre de la institución promotora:* European Federation for the Science and Technology of Lipids

*Palabras clave:* Full hydrogenated rice bran oil; polymorphism

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

Autores: Nicolás Callejas, Nadia Segura, Ignacio Vieitez, Bruno Irigaray, Leopoldo Suescun, Iván Jachmanián

Congreso

Effect of the hydrogenation process on the concentration of the natural antioxidants of rice bran oil , 2014

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Francia; *Nombre del evento:* 12th Euro Fed Lipid Congress; *Nombre de la institución promotora:* European Federation for the Science and Technology of Lipids

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Iván Jachmanián, Nicolás Callejas, Bruno Irigaray, Nadia Segura, Ignacio Vieitez

Congreso

Cristalización isotérmica del sebo vacuno y sus mezclas con dos aceites vegetales , 2013

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Chile; *Nombre del evento:* XV Congreso Latinoamericano y Exposición de Grasas y Aceites;

*Palabras clave:* cristalización; sebo vacuno

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Iván Jachmanián, Nadia Segura

Congreso

Acople de la etapa de reacción a la separación del glicerol en la síntesis enzimática de ésteres metílicos de ácidos grasos , 2013

*Tipo de participación:* Otros,

*Referencias adicionales:* Chile; *Nombre del evento:* XV Congreso Latinoamericano y Exposición de Grasas y Aceites;

*Palabras clave:* Biodiesel; catálisis enzimática

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

Disertante: Dr I. Jachmanián Autores: Iván Jachmanián, Natalia Martinez, Nadia Segura.

Congreso

Synthesis of alkyl esters using enzyme catalysis coupled to glycerol separation , 2013

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Turquía; *Nombre del evento:* 11th Euro Fed Lipid Congress;

*Palabras clave:* methyl esters; transesterification; enzyme catalysis; glycerol separation

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

Autores: Iván Jachmanián, Natalia Martinez, Nadia Segura

Congreso

Crystallization kinetics of blends beef tallow / vegetable oils and their interesterified products , 2013

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Turquía; *Nombre del evento:* 11th Euro Fed Lipid Congress;

*Palabras clave:* Crystallization kinetics ; beef tallow; interesterification

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Autores: Iván Jachmanián, Nadia Segura

Congreso

Estudio comparativo del deterioro de algunos aceites de oliva extra virgen uruguayos frente a la termooxidación y a la fritura en sartén , 2013

*Tipo de participación:* Otros,

*Referencias adicionales:* Chile; *Nombre del evento:* XV Congreso Latinoamericano y Exposición de Grasas y Aceites;

*Palabras clave:* aceite de fritura; aceite de oliva

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Disertante: Dra. Y. Pinchak Autores: Yenny Pinchak, Natalie Merlinski, Nadia Segura, Mariana Oroño, Laura Raggio, M<sup>a</sup> Antonia Grompone

Congreso

Evaluación de los dispositivos FOM 310, Testo 270 y CapSens 5000 con muestras de aceite de oliva , 2013

*Tipo de participación:* Otros,

*Referencias adicionales:* Chile; *Nombre del evento:* XV Congreso Latinoamericano y Exposición de Grasas y Aceites;

*Palabras clave:* aceite de fritura; metodos rápidos

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

Disertante: Dra. Y. Pinchak Autores: Yenny Pinchak, Natalie Merlinski, Nadia Segura, Mariana Oroño, Laura Raggio, M<sup>a</sup> Antonia Grompone

Congreso

Efeito do tamanho da cadeia de ácidos graxos na síntese de lipídio estruturado por acidólise enzimática de single cell oil , 2013

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Brasil; *Nombre del evento:* SBOG 20 anos. Novos horizontes para ciência e tecnologia de óleos e gorduras;

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

*Autores:* Carolina Rodrigues Calvo; Daniela Kanno Mathias, Jaqueline Piazzentin Costa, Nadia Segura, Iván Jachmanián, Luiz Antonio Gioielli, Juliana Neves Rodrigues Ract.

Congreso

Estudo da incorporação de ácido caprílico em single cell oil rico em DHA por acidólise enzimática , 2013

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Brasil; *Nombre del evento:* SBOG 20 anos. Novos horizontes para ciência e tecnologia de óleos e gorduras;

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

*Autores:* Daniela Kanno Mathias, Jaqueline Piazzentin Costa, Carolina Rodrigues Calvo, Nadia Segura, Iván Jachmanián, Luiz Antonio Gioielli, Juliana Neves Rodrigues Ract

Congreso

Influence of processing parameters on acyl migration during enzymatic synthesis of structured lipids , 2013

*Tipo de participación:* Otros,

*Referencias adicionales:* Brasil; *Nombre del evento:* SBOG 20 anos. Novos horizontes para ciência e tecnologia de óleos e gorduras;

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

*Disertante:* Dra Juliana Neves Rodrigues Ract *Autores:* Gabriela Gonçalves Nicolau, Luisa Reis Abdala, Maria Inês Almeida Gonçalves, Nadia Segura, Iván Jachmanián, Luiz Antonio Gioielli, Juliana Neves Rodrigues Ract

Congreso

Variación del contenido de polifenoles de aceites de oliva de calidad virgen extra mediante oxidación en diferentes condiciones de temperatura , 2013

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Brasil; *Nombre del evento:* SBOG 20 anos. Novos horizontes para ciência e tecnologia de óleos e gorduras;

*Palabras clave:* polifenoles; aceite de oliva

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

*Autores:* Calila Feller, Miguel Amarillo, Laura Raggio, Mariana Oroño, Natalie Merliski, Nadia Segura, Yenny Pinchak, Bruno Irigaray, María Antonia Grompone

Congreso

Efecto en al estabilidad oxidativa de la interesterificación enzimática de mezclas de grasa vacuna con aceites vegetales , 2012

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

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios; *Nombre de la institución promotora:* AIALU

*Palabras clave:* interesterificación; catálisis enzimática; estabilidad oxidativa

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

*Autores:* Nadia Segura, Iván Jachmanián

Congreso

Interesterificación enzimática de sebo vacuno con aceite de salvado de arroz , 2012

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

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios; *Nombre de la institución promotora:* AIALU

*Palabras clave:* interesterificación; catálisis enzimática; sebo vacuno; aceite de salvado de arroz

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

*Autores:* Nadia Segura; Leopoldo Suescun; Roberta Claro da Silva; Fabiana A. Schäfer de M. Soares; Luiz A. Gioielli; Iván Jachmanián

Congreso

Lipase-Catalyzed Interesterification of Beef Tallow with High Oleic Sunflower Oil and Rice Bran Oil , 2011

*Tipo de participación:* Otros,

*Referencias adicionales:* Estados Unidos; *Nombre del evento:* 102nd AOCS Annual Meeting & Expo; *Nombre de la institución promotora:* AOCS

*Palabras clave:* beef tallow; high oleic sunflower oil; rice bran oil; lipase-catalyzed interesterification; Lipozyme TLIM

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / grasas y aceites comestibles

*Disertante:* Dr I. Jachmanián *Autores:* Nadia Segura, María José Pardo, Iván Jachmanián

Congreso

Crystal Behavior of Beef Tallow Modified by Interesterification with Vegetable Oils , 2011

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Holanda; *Nombre del evento:* 9thEuro Fed Lipid Congress, Oil, Fats and Lipids: For a Health and Sustainable World; *Nombre de la institución promotora:* European Federation for the Science and Technology of Lipids

*Palabras clave:* beef tallow; enzymatic interesterification; crystal behavior

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Grasas y Aceites Comestibles

Autores: N. Segura, L. Suescun, R. Claro da Silva, F. A. Schäfer de M. Soares, L. A. Gioielli, I. Jachmanián

Congreso

Grasas con bajo contenido de trans a partir de mezclas sebo vacuno/aceites vegetales interesterificadas mediante catálisis enzimática , 2011

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Colombia; *Nombre del evento:* XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana; *Nombre de la institución promotora:* AOCS

*Palabras clave:* interesterificación; sebo vacuno; catalisis encimática

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

Autores: Nadia Segura, Leopoldo Suescun, Roberta Claro da Silva, Fabiana A Schäfer de M. Soares, Luiz Antonio Gioielli, Iván Jachmanián.

Congreso

Efecto de la interesterificación sobre la estabilidad oxidativa de mezclas de sebo vacuno con aceites vegetales , 2011

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Colombia; *Nombre del evento:* XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana; *Nombre de la institución promotora:* AOCS

*Palabras clave:* estabilidad oxidativa; intersterificación enzimática; sebo vacuno

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

Autores: Nadia Segura, Iván Jachmanián

Congreso

Use of High Stearic High Oleic Sunflower Oil in Enzymatic Interesterification for CBE , 2010

*Tipo de participación:* Otros,

*Referencias adicionales:* Estados Unidos; *Nombre del evento:* 101st AOCS Annual Meeting & Expo; *Nombre de la institución promotora:* American Oil Chemist's Society (AOCS)

*Palabras clave:* high stearic high oleic sunflower oil; interesterification; CBE

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

Disertante: E. Dubinsky Autores: E. Dubinsky, I. Jachmanian, M.A. Grompone; Nadia Segura, María J. Pardo, Martín Grondona

Congreso

Valorización del sebo vacuno mediante su interesterificación enzimática con aceite de girasol de alto oleico , 2009

*Tipo de participación:* Expositor oral,

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites; *Nombre de la institución promotora:* ASAGA

*Palabras clave:* interesterificación enzimática; sebo vacuno; aceite de girasol de alto oleico

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

Autores: Nadia Segura, María Antonia Grompone, Iván Jachmanian

Congreso

Métodos alternativos para la fabricación de Biodiesel (I): Catálisis enzimática , 2008

*Tipo de participación:* Expositor oral,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* IV Encuentro Regional de Ingeniería Química; *Nombre de la institución promotora:* Asociación de Ingenieros Químicos

*Palabras clave:* Biodiesel; biocatalisis

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

Autores: Iván Jachmanián, Matías Dobroyán, Bruno Irigaray, Juan Pablo Veira, Ignacio Vieitez, Mercedes Moltini, Nadia Segura, Maria A. Grompone

## Congreso

Effect of substrate composition in the efficiency of a continuous lipase catalyzed alcoholysis of sunflower oil , 2007

*Tipo de participación:* Otros,

*Referencias adicionales:* Austria; *Nombre del evento:* International Congress on Biodiesel: The Science and the Technologies;

*Palabras clave:* Biodiesel; biocatalisis

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

*Disertante:* Dr. Iván Jachmanián *Autores:* Iván Jachmanián, Matías Dobroyán, Bruno Irigaray, Juan Pablo Veira, Ignacio Vieitez, Mercedes Moltini, Nadia Segura, María A. Grompone

## Congreso

Effect of thickeners on stirred yoghurt texture , 2005

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Brasil; *Nombre del evento:* 2nd Mercosur Congress in Chemical Engineering and 4th Mercosur Congress in Process Systems Engineering;

*Palabras clave:* tecture; yoghurt; thickeners

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

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

*Autores:* GASTÓN ARES, DENISSE GONÇALVEZ, CECILIA PÉREZ, GABRIELA REOLÓN, NADIA SEGURA, PATRICIA LEMA, ADRIANA GÁMBARO

## Congreso

Estudio de la influencia del agregado de espesantes en la textura del yogur , 2004

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos; *Nombre de la institución promotora:* SUCTAL, ALACCT

*Palabras clave:* textura; yogur; espesantes

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

*Autores:* DENISSE GONÇALVEZ, CECILIA PÉREZ, GABRIELA REOLÓN, NADIA SEGURA, PATRICIA LEMA, ADRIANA GÁMBARO

## Simposio

Interesterificación Enzimática de Sebo Vacuno con Aceite de Salvado de Arroz , 2010

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Brasil; *Nombre del evento:* V Simposio Internacional Tendencias e Inovaciones en Tecnología de Aceites y Grasas; *Nombre de la institución promotora:* SBOG

*Palabras clave:* sebo vacuno; aceite de salvado de arroz; interesterificación enzimática

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

*Autores:* Nadia Segura, María José Pardo e Iván Jachmanián

## Simposio

Obtención de Concentrados de Orizanoles a Partir de Borrás de Neutralización Modificadas Provenientes del Aceite de Salvado de Arroz , 2010

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

*Referencias adicionales:* Brasil; *Nombre del evento:* V Simposio Internacional Tendencias e Inovaciones en Tecnología de Aceites y Grasas; *Nombre de la institución promotora:* SBOG

*Palabras clave:* aceite de salvado de arroz; orizanoles; antioxidantes; tocoferoles

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

*Autores:* Bruno Irigaray, Ignacio Vieitez, Nadia Segura, María A. Grompone e Iván Jachmanián

## Encuentro

La difracción de rayos X aplicada a las grasas , 2014

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

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 1er Encuentro de la Red Uruguaya de Cristalografía; *Nombre de la institución promotora:* Red uruguaya de Cristalografía

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

*Autores:* Nadia Segura, Leopoldo Suescun, Iván Jachmanián

Encuentro

Efecto en la estabilidad oxidativa de la interesterificación enzimática de mezclas de grasa vacuna con aceites vegetales , 2011

*Tipo de participación:* Expositor oral,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Segundo Encuentro Nacional de Ciencias Químicas;

*Palabras clave:* estabilidad oxidativa; interesterificación enzimática; sebo vacuno

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

Autores: Naida Segura, Iván Jachmanián

Encuentro

La biocatálisis aplicada al diseño de grasas comestibles: interesterificación de grasa vacuna con aceite de girasol de alto oleico , 2010

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Cuarto Encuentro Regional de Biocatálisis y Biotransformaciones;

*Palabras clave:* biocatálisis; sebo vacuno; aceite de girasol de alto oleico

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

Autores: Nadia Segura, Iván Jachmanián

## Indicadores de producción

<i>Producción bibliográfica</i>	35
<i>Artículos publicados en revistas científicas</i>	7
Completo (Arbitrada)	7
<i>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</i>	0
<i>Trabajos en eventos</i>	28
Completo (Arbitrada)	2
Completo (No Arbitrada)	4
Resumen (Arbitrada)	22
<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>	0
<i>Productos tecnológicos</i>	0
<i>Procesos o técnicas</i>	0
<i>Trabajos técnicos</i>	0
<i>Otros tipos</i>	0
<i>Evaluaciones</i>	0
<i>Formación de RRHH</i>	2
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i>	2
Tesis/Monografía de grado	1
Otras tutorías/orientaciones	1
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i>	0