







CLAUDIA ALEJANDRA MEDRANO FERNANDEZ

Dra. Ing. Alimentaria

amedrano@fg.edu.uy 11200 05982 924 2675

SNI

Ingeniería y Tecnología / Ot ras Ingenierías y Tecnología

Categorización actual: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 03/04/2024 Última actualización: 18/03/2024

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos/Laboratorio de Bioactividad y Nanotecnología de A/Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Química / Sector Educación Superior/Público

Dirección: Gral Flores 2124 / 11800 País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (11800) 29242675

Correo electrónico/Sitio Web:amedrano@fq.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Química (2003 - 2009)

Universidad de la República - Facultad de Química, Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas

Tutor/es: María Cristina Añón, Patrick Moyna y Luis Panizzolo

Obtención del título: 2009

Palabras Clave: beta-lactoglobulina propiedades funcionales glicosilación no enzimática Areas de conocimiento:

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

GRADO

Ingeniería de Alimentos (1993 - 2002)

Universidad de la República - Facultad de Ingeniería, Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa:

Obtención del título: 2002 Palabras Clave: Alimentos Areas de conocimiento:

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

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Jornadas Iberoamericanas Ingredientes bioactivos y alimentos funcionales con propiedades beneficiosas para la salud. Desarrollo y aplicación en la industria alimentaria (01/2011 - 01/2011)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Agencia Internacional de Cooperación Española, Bolivia 48 horas

Palabras Clave: Desarrollo de alimentos bioactivos

Areas de conocimiento:

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

Técnicas para presentaciones orales (01/2010 - 01/2010)

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

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / formación docente

QUEARTIB: REVALORIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS (01/2009 - 01/2009)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Camara de Industrias del Uruguay , Uruguay 24 horas

Palabras Clave: industria alimentaria Queso

Areas de conocimiento:

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

Bases de la Nanociencia. (01/2009 - 01/2009)

Sector Gobierno/Público / Ministerio de Educación y Cultura / Instituto de Investigaciones Biológicas Clemente Estable, Uruguay

40 horas

Palabras Clave: nanotecnologia

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-materiales / biociencias

La textura en el desarrollo de alimentos (01/2003 - 01/2003)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química (UDELAR-ANEP) - UDeLaR, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Alimentos en polvo (01/2003 - 01/2003)

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Resonancia Magnética Nuclear Avanzado (01/2002 - 01/2002)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay 40 horas

Extrusión de harinas y almidones (01/2000 - 01/2000)

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

Avances en Ingeniería de Alimentos (01/1999 - 01/1999)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay 40 horas

Areas de conocimiento:

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

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

XXI CONGRESO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2019)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de ciencia y tecnología de

alimentos, Argentina

Palabras Clave: alimentos tecnología

Areas de conocimiento:

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

XII edición de CIBIA ? Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. ?Sostenibilidad en el Procesamiento de Alimentos; Un Desafío a la Ingeniería de Alimentos?. (2019)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad del Algarve, Faro Portugal, Portugal

Palabras Clave: Alimentos Salud

Areas de conocimiento:

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

XVIV Congreso Iberoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2018)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociacion Latinoameircana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Panamá

Palabras Clave: Ciencia de Alimentos Tecnologia de Alimentos ingenieria de Alimentos Desarrollo de alimentos

Areas de conocimiento:

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

3er Congreso Iberoamericano de AGEs y salud Los AGEs en la nutrición y enfermedades metabólicas y Alimentos funcionales como agentes antiglicantes (2018)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad de Guanajuato, Leon Mexico, México

Palabras Clave: Compuestos avanzados de glicacion (AGEs) Alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

108th AOCS Annual Meeting and Industry Showcases (2017)

Tipo: Congreso

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

Palabras Clave: Ingenieria de Alimentos Nanotecnología Encapsulacion de compuestos bioactivos Areas de conocimiento:

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

CIBIA 2017 (2017)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad de Santa Maria, Viña del Mar, Chile, Chile

Palabras Clave: Ingenieria de Alimentos Desarrollo de Alimentos

Areas de conocimiento:

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

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

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Institute of Food Science and Technology of Ireland (IFSTI), Irlanda Palabras Clave: Ingenieria de Alimentos Encapsulacion Nanotecnología

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingenieria de Alimentos- Desarrollo de Alimentos

Congreso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos (CIIAL2016) (2016)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AIALU (vicepresidente del congreso), Uruguay

Palabras Clave: Ingenieria de Alimentos Desarrollo de alimentos nuevas tecnologías

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingenieria de Alimentos-Desarrollo de Alimentos

2do Congreso Iberoamericano de AGES y salud (2016)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad de Chile, Chile

Palabras Clave: Compuestos Avanzados de glicacion (AGEs) Alimentos funcionales Salud

Areas de conocimiento:

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

106th AOCS Annual Meeting and Industry Showcases?, (2015)

Tipo: Congreso

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

Palabras Clave: Nuevas tecnologias Encapsulacion de alimentos Nanoemulsiones Liposomas

Areas de conocimiento:

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

alimentos

Innova- CIBIA 2015 (2015)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: CIBIA- LATU, Uruguay

Palabras Clave: Ingenieria de Alimentos

Areas de conocimiento:

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

Alimentos-Desarrollo de Alimentos

1er Simposio Iberoamericando de AGEs (2014)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Universidad de Guanajuato, Leon Mexico, México Palabras Clave: Compuestos avanzados de glicación Alimentos y salud

Areas de conocimiento:

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

XVIII Seminario de Alaccta (2014)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: ASCOTA- - CITA (Universidad de Costa Rica), Costa Rica Palabras Clave: Seguridad alimentaria Alimentos y salud Nuevas tecnologías Ingenieria de

Alimentos

Areas de conocimiento:

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

alimentos

Simposio Latinoamericano de Ciencia y Tecnologia de Alimentos (2013)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad de Campinas, Brasil

 $Palabras\ Clave: A limentos\ Funcionales\ nanotecnología\ encapsulacion\ de\ compuestos\ bioactivos$

Areas de conocimiento:

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

Funcionales

INNOVA 2013 (2013)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Latu, Uruguay

Palabras Clave: Desarrollo de Alimentos Alimentos y Salud

Areas de conocimiento:

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

Congreso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos (CIIAL2012) (2012)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociacion de Ingenieros Alimentarios (presidenta del evento), Uruguay Palabras Clave: Ingenieria de alimentos Alimentos funcionales Compuestos bioactivos Nuevas tecnologias

Areas de conocimiento:

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

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

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay Palabras Clave: Desarrollo de alimentos

Areas de conocimiento:

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

Tecnologia de alimentos

VI Jornadas internacionales de proteínas y coloides alimentarios JIPCA VI, (2011)

Tipo: Otro

Institución organizadora: grupo cyted proteínas y coloides alimentarios, Argentina

Palabras Clave: proteinas alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

Situaciones y Necesidades de I+D+i en la industria láctea y la guesería artesanal (2011)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Camara de Industrias-LATU, Uruguay

Palabras Clave: Industria Lactea

Areas de conocimiento:

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

XIII CONGRESO Ciencia y Tecnología de Alimentos (2011)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AATA, Argentina, Argentina

Palabras Clave: alimentos funcionales Tecnologías de Alimetos

Areas de conocimiento:

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

Tecnologia de alimentos

TECNOLOGÍA DE FRITURAS Y ALIMENTOS FRITOS (2010)

Tino: Seminario

Institución organizadora: Aociacion de Ingenieors Alimentarios del Uruguay, Uruguay

ENVASES PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (2009)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Aociacion de Ingenieors Alimentarios, Uruguay

1er. Encuentro NAcional de Ciencias Quimicas (ENAQUI) (2009)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Pedeciba Quimica, Uruguay

Palabras Clave: Quimica Areas de conocimiento:

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

IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de alimentos (2009)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay Palabras Clave: Desarrolllo de alimentos

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Asistencia a Seminario Alérgenos y Reacciones Adversas. Dictado por Dr Manuel Baldeon, Profesor Adjunto del Departamento de Medicina, Universidad de Massachusetts (2007)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Asociacion de Ingenieros Alimentarios, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Córdoba (2006)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Innovación y Vinculación Tecnológica, Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba (MINCYT Cba)., Argentina

2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering. (2005)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Río de Janeiro. Brasil, Brasil

Areas de conocimiento:

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

XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe Ciencia y Tecnología de Alimentos Montevideo, Uruguay. (2004)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: SUCTAL, Uruguay

Curso: Vida Útil Acelerada de Alimentos dictada por el Dr. Guillermo Hugh (ISETA, Argentina), (2004)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Universidad de la Respública, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Curso Aplicaciones novedosas de Hidrocoloides en la Industria Alimentaria dictado por la Dra. Susana Fiszman de la Universidad de Valencia, España (2003)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Universidad de la Republica. Facultad de Química, Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingenieria Quimica y Alimentaria

Curso Actualización en Panificación dictado por la Dra. Carmen Benedito de Barber,(CSIC), Valencia España (2003)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Uniiversidad de la republica. Facultad de Quimica, Uruguay Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quimica de Cereales

III Simposium Iberoamericano de Analisis Sensorial (2003)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: CYTED, Uruguay

Curso: Tecnología de la Panificación y Productos de Panadería dictado por la Dra. Carmen Benedito de Barber, (CSIC), Valencia España, (2002)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Universidad de la República. Facultad de Química, Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quimica de Cereales

IV Simposio y exposición de la Sección de América Latina y el Caribe de AOAC INTERNATIONAL (2001)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Seminario sobre Reglamentación del Uso de Aditivos alimantarios (2001)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Comite nacional del codex alimantarius, Uruguay

Jornadas de Jovenes Investigadores de la AUGM (2001)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Asociación de Universidades Grupo Montevideo, Uruguay

Cursillo sobre Incertidumbre, Exactitud y Precisión (2001)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Cátedra de Matematicas, DEQUIFIM, Udelar, Uruguay

Aprobación del Curso Química de la Leche dictado por el Ph.D., J.D. Paul Savello (2000)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Universidad de la Respublica. Facultad de Agronomia, Uruguay Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quimica de Leche

Desarrollo de Alimentos para Diabéticos dictado por la Prof. Dra. Emma Wittig de Pena de la Universidad de Chile (1999)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Universidad de la República, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

5° Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (1999)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Uruguay., Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnologia de alimentos

Taller de calculo Numerico (1999)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Catedra de Quimica Cuantica, Facultad de Química, Udelar., Uruguay

Curso Proteinas: Su uso como ingredientes funcionales en la elaboración de alimentos. Dictado por la Dra. Maria Cristina Añón. (1998)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Universidad de la República, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

III Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Ingenieria Química (1997)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Fedracion Nacional de Estudiantes de Ingenieria Química, Argentina

I Congreso latinoamericano de estudiantes de Ingeniería Química, Porto Alegre, Brasil. (1996)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad de Ingenieria, Porto Alegre, Brasil, Brasil

Areas de conocimiento:

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

Idiomas

Inglés

Entiende bien / Habla regular / Lee bien / Escribe bien

Areas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /Quimica de Alimentos

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Nanotecnología / Nano-procesamiento / nanotecnologia de alimentos

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /bioactividad de alimentos y subproductos

Actuación profesional

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

Facultad de Ingeniería / Director de la carrera de Ingeniería de Alimentos

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (11/2022 - a la fecha)

20 horas semanales

Es un cargo de la Universidad de la Republica y como sub-Institución deberia estar las 4 facultades que forman parte de la carrera de Ing. de Alimentos Facultad de Agronomía- Facultad de Ingeniería-Facultad de Quimica - Facultad de Veterinaria

Escalafón: Docente Grado: Grado 3 Cargo: Honorario

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - MÉXICO

Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos / Miembro de la Junta directiva, Presidente y actualmente 1er expresidente.

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (04/2018 - a la fecha)

Presidente de la Junta Directiva 5 horas semanales

La Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, encamina su labor al desarrollo y el fortalecimiento sustentable del área de alimentos de los paises de América del Sur, Centro y el Caribe, interactuando con todas sus comunidades científicas y cumpliendo con todas sus espectativas y necesidades. Desempeñando como Presidente de la Junta Directiva desde el año 2019.

ACTIVIDADES

EXTENSIÓN

Organizacion de actividades de difusion (11/2019 - a la fecha)

5 horas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sostenibilidad, seguridad y salud

ACTIVIDAD HONORARIA

Formando parte de la Junta directiva (04/2018 - a la fecha)

5 horas semanales

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

Facultad de Química

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (09/2015 - a la fecha) Trabajo relevante

Profesor adjunto. 40 horas semanales / Dedicación total Escalafón: Docente

Grado: Grado 3 Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (07/2011 - 09/2015) Trabajo relevante

Docente 40 horas semanales / Dedicación total

Escalafón: Docente Grado: Grado 2 Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (04/2006 - 07/2011)

Asistente 40 horas semanales

Escalafón: Docente Grado: Grado 2 Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (07/2001 - 04/2006)

Docente Investigador 40 horas semanales

Escalafón: Docente Grado: Grado 1 Cargo: Interino

Colaborador (07/2000 - 07/2001)

Ayudante honorario 20 horas semanales Escalafón: Docente

Grado: Grado 1 Cargo: Interino

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Alimentos funcionales (Bioacividad y Nanotecnología de alimentos) (10/2008 - a la fecha)

Recientemente, el interés, tanto de la comunidad científica como de la industria alimentaria se ha centrado en el estudio del papel de los componentes del alimento que actúan en la prevención de ciertas enfermedades crónicas, de carácter degenerativo, como las enfermedades cardiovasculares y el cáncer, entre otras. Este interés ha conducido al nacimiento de los llamados alimentos funcionales, capaces de ejercer efectos beneficiosos sobre el organismo, adicionales al efecto meramente nutritivo. Por lo cual esta linea se enfoca en la busqueda de nuevos ingredientes funcionales a partir de alimentos vegetales hierbas aromáticas o subproductos de la industria tanto vegetal (salvado de arroz, harina de soja, casacaras de frutas) como animal (suero lácteo). La evaluacion de la actividad de estos nuevos ingredientes (antioxidante, antihipertensiva, antiglicante, anti inflamatorio, anti-aterómica) se determina utilizando metodologías modernas las cuales fueron puestas a punto en nuestro laboratorio en conjunto con investigadores de otros países. Ademas de verificar que los nuevos ingredientes presentan actividad en estudios in vitro verificamos que dicha actividad siga estando presente mediante estudios de biodisponibilidad y bioaccesibilidad. Por lo cual tambien recurrimos a metodologías de encapsulación (nanoemulsiones, nanoparticulas y liposomas) con el objetivo de que los compuestos activos que contienen lleguen a ejercer el beneficio que deben aportar al organismo, impidiendo la degradación durante la elaboración o el almacenamiento del producto o por disminución de la actividad por interacción con otros componentes del alimento durante la digestion y la absorción de los mismos. A su vez la linea se complementa con pruebas de diseño y desarrollo de alimentos con evaluación quimica, microbiologíca y sensorial para obtener productos con potencial transferencia a la industria de alimentos

20 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos, Laboratorio de bioactividad y nanotecnología de Alimentos, Coordinador o Responsable

Equipo: A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ, J Baez, P CABRAL, T. LOPEZ, M Cabrera, RODRÍGUEZ, A., ABIRACHED, C, C. Bonifacino

Palabras clave: nanoemulsiones liposomas alimentos funcionales peptidos bioactivos Areas de conocimiento:

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

Peptidos bioactivos como ingredientes en el desarrollo de alimentos funcionales (07/2009 - a la fecha)

La producción de nuevos productos alimenticios requiere de nuevos ingredientes con propiedades funcionales y biológicas específicas. Las proteínas y los péptidos son los responsables de la mayoría de las actividades biológicas/funcionales de las semillas de legumbres (Scarafoni, Chiara, & Duranti, 2007) proteinas lacteas (Hatate et al., 1990), proteína de huevo (Park, Jung, Nam, Shahidi, y Kim, 2001), proteinas carnicas (Saiga, Tanabe, y Nishimura, 2003) Existe un creciente interés por determinados fragmentos específicos de las proteínas de la dieta que además de su valor nutricional tienen actividad biológica y regulan procesos fisiológicos. Por este motivo muchos investigadores se están interesando en los productos de la hidrólisis de proteínas, entre los cuales destacan algunos péptidos que constituyen un gran número de mensajeros biológicos específicos. Las secuencias definidas de aminoácidos que están inactivas en el seno de la proteína de origen presentan propiedades especiales una vez que se liberan por acción de las enzimas. Su función fisiológica puede ejercerse mediante su absorción a nivel del intestino y transportados por la circulación sanguínea, o localmente en el tubo digestivo. (J.M. Silvan et al. 2006), M.D. Mesa et al. (2008). Las funciones de los péptidos bioactivos como antihipertensivos, antioxidantes, antimicrobianos, anticariogénicos, antiulceratívos y antitrombóticos, por mencionar algunas, permitirían su utilización como ingredientes en la elaboración de alimentos funcionales y con ello obtener un efecto beneficioso para alguna función corporal del individuo produciendo una mejora en su salud o reduciendo el riesgo de padecer alguna enfermedad. Por lo que en esta linea se trata de estudiar la bioactividad que presentan los peptidos bioactivos obtenidos a partir de diferentes fuentes proteicas y evaluar su actividad mediantes estudios in vitro, in vivo e in silico. 10 horas semanales

Universidad de la Republica, Facultad de Quimica. Departamento de ciencia y tecnologia de Alimentos , Coordinador o Responsable

Equipo: M Paulino, C. Bonifacino, J Baez, MC Añón, V Tironi, C. ABIRACHED, K. LATORRE Palabras clave: peptidos bioactivos subproductos de la industria Alimentos funcionales Areas de conocimiento:

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

Modificación de propiedades funcionales de proteínas mediante reacción de Maillard. (12/2003 - 02/2014)

Las líneas de investigación: Propiedades funcionales de macromoléculas y Química de la reacción de Maillard se enlazan en esta otra línea de investigación en el trabajo: Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas. el cual formó parte mi tesis doctoral

Aplicada

2 horas semanales

Universidad de la Republica, Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos. Quimica de Alimentos , Integrante del equipo

Equipo: L. PANIZZOLO

Areas de conocimiento:

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

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

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

Química de la reacción de Maillard. (07/2002 - 02/2012)

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

Aplicada

10 horas semanales

Universidad de la Republica, Ciencia y Tecnologia de alimentos , Integrante del equipo Equipo: C. ABIRACHED , L. PANIZZOLO

Palabras clave: Dulce de LEche Miel

Areas de conocimiento:

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

Alimentos

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

Alimentos

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Bagazo de cerveza fuente de bioactivos con efecto sobre el sistema inmune. Aplicación en el desarrollo de suplementos alimenticios y panes funcionales. (04/2021 - 09/2023)

Según la Organización Mundial de la Salud, la cerveza es la segunda bebida alcohólica más popular y consumida a nivel mundial, representando el 34,3% del consumo total de alcohol. Se estima que la producción anual es de 1.930 millones de hectolitros en todo el mundo. En Uruguay, el consumo de cerveza ha aumentado considerablemente con el correr de los años, su producción se encuentra actualmente en el entorno de los 106 millones de litros anuales, este aumento viene acompañado del aumento de la oferta y demanda de la cerveza artesanal, la cual aumentó un 24% en 2019 en relación al 2018 y sigue en aumento. Dado que, por cada 100 litros de cerveza elaborada, se producen alrededor de 20 Kg de bagazo de cerveza húmedo, en Uruguay se generan aproximadamente 21000 toneladas de bagazo de cerveza por año, por lo que la búsqueda de alternativas de valorización con una mejora en la gestión de este residuo, tanto desde el punto de vista económico como ambiental es una prioridad a nivel nacional. A su vez hoy en día la población está expuesta a distintas enfermedades causadas por agentes como virus y bacterias. En este momento nos encontramos frente a una nueva enfermedad respiratoria (COVID-19) la que ha provocado a la fecha más de 11 millones de casos confirmadas y 580.000 muertes, siendo los más susceptibles a la enfermedad los ancianos y las personas que presentan enfermedades crónicas no transmisibles como es el caso de (enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedad respiratoria crónica, hipertensión y cáncer). En tiempos de enfermedades virales donde el tiempo que lleva conseguir una cura apremia, pero todavía son largos, el refuerzo o promoción del sistema inmune a través de la alimentación es la primera estrategia para la supervivencia, donde la globalización seguirá fomentando la llegada de futuras pandemias. Siendo necesario aumentar la oferta de alimentos funcionales o suplementos alimenticios que presenten compuestos bioactivos que tenga efecto positivo sobre el sistema inmunológico, y prevengan el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles de alto riesgo para las infecciones virales. El objetivo de este proyecto es estudiar los principales compuestos bioactivos presentes en el bagazo de cerveza y su potencial funcionalidad sobre el sistema inmune. Evaluando su incorporación en el desarrollo de suplementos alimenticios y alimentos funcionales, tomando como referencia aspectos fisicoquímicos, tecnológicos y sensoriales. Completando el estudio funcional con la evaluación de la bioaccesibilidad y bioactividad mediante estudios in-vitro celulares y acelulares.

15 horas semanales

Universidad de la Republica- Facultad de Quimica , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Equipo: A. MEDRANO, A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ, Báez Jessica, V Olt

Revalorización de polen uruguayo como fuente de nutrientes y de propiedades bioactivas y como ingrediente funcional (04/2021 - 03/2023)

Debido al excelente perfil de nutrientes y propiedades bioactivas, el polen de abeja puede complementar la dieta humana y proporcionar una ingesta diaria significativa de nutrientes con beneficios para la salud. El consumo de polen está teniendo aumento a nivel mundial y en Uruguay empieza a haber demanda de este producto, pero el polen que se comercializa en nuestro mercado es mayoritariamente de origen chino. Se estima que actualmente en Uruguay se comercializan cerca de 200 kg anuales, pero la producción de polen en el país es un rubro secundario de escasos apicultores ya que el mayor interés del cuidado de colmenas es por la producción de miel que es un producto 90% de exportación. En este contexto, el objetivo de este proyecto es caracterizar el polen uruguayo con miras a su revalorización como fuente de nutrientes, por sus propiedades bioactivas y como ingrediente funcional. Para ello, en el primer año se propone optimizar las condiciones de secado de polen. Posteriormente, realizar muestreos de polen en distintas zonas del país y para ser secado en las condiciones definidas. Se cosechará polen en dos ocasiones: marzo-

abril y setiembre-octubre estudiando el efecto de estacionalidad. Las muestras de polen serán caracterizadas en función de su origen polínico, composición nutricional, propiedades bioactivas, microbiológicas y perfil sensorial. Luego, en el segundo año del proyecto se planifica el estudio de la modificación en el tiempo de algunos parámetros nutricionales, las propiedades bioactivas y el perfil sensorial de 3 muestras de polen seleccionadas con diferencias en los parámetros estudiados. En paralelo, se seleccionarán muestras de polen para su incorporación en bases alimenticias (panificados y jugos de frutas) explorando el desarrollo de un alimento funcional con adecuado perfil nutricional, propiedades bioactivas y una adecuada aceptabilidad por parte del consumidor 5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: A. MEDRANO, MIRABALLES M. (Responsable), GAMBARO, A. (Responsable), ZECCHI, BERTA. A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ

Desarrollo de micro y nanovehículos de péptidos bioactivos como ingredientes funcionales para una alimentación saludable? (03/2018 - 05/2021)

Según la OMS las Enfermedades no transmisibles (ENT) matan a 38 millones de personas cada año, teniendo a las enfermedades cardiovasculares como la principal causa de las muertes, seguidas por el cáncer, las enfermedades respiratorias y la diabetes. Las ENT se deben en gran medida a cuatro factores de riesgo asociados a los modos de vida del siglo XXI: el consumo de tabaco, las dietas malsanas, la inactividad física y el uso nocivo del alcohol. (OMS, 2014). Por lo que una de las principales áreas de investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos es el desarrollo de nuevos alimentos funcionales, capaces de ejercer efectos beneficiosos sobre el organismo, adicionales al efecto meramente nutritivo. El desarrollo implica estudiar la incidencia de incorporar un compuesto bioactivo en este caso hidrolizados de proteína de suero lácteo (péptidos bioactivos), y evaluar sus propiedades in vitro, la estabilidad y vida útil en el alimento, la bioaccesibilidad y absorción y su comportamiento en estudios in-vivo. Una problemática que surge en el desarrollo de alimentos funcionales es que los compuestos bioactivos, pueden no llegar a ejercer su beneficio por degradación durante la elaboración o el almacenamiento del producto, o porque el cuerpo humano los destruye antes de ser adsorbido, por lo que la encapsulación es una excelente estrategia a seguir. Este proyecto plantea utilizar liposomas y micro-nanopartículas por secado por atomización, como vehículos y evaluar su estabilidad, absorción y bioaccesibilidad. Por lo que si los péptidos bioactivos encapsulados son más eficientes en atravesar la barrera intestinal y resistir las condiciones del tracto digestivo estaremos frente a una alternativa innovadora de revalorización del suero lácteo, como ingrediente en la formulación de alimentos funcionales con grandes beneficios para la salud.

10 horas semanales

Universidad de la República Facultad de Química , Departameto de Ciencia y Tecnologia de Alimentos-

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister prof:1

Financiación:

Dirección de Innovación, Ciencia y Tecnología, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: A. MEDRANO

Palabras clave: peptidos bioactivos subproductos de la industria

Areas de conocimiento:

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

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

Compuestos bioactivos recientemente desarrollados en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles incorporados en alimentos lácteos funcionales de alto consumo (03/2019 - 03/2021)

Proyecto CSIC i+D aprobado para comenzar en Abril 2019 El objetivo de este proyecto será

desarrollar alimentos lácteos funcionales yogures y quesos de pasta blanda utilizando micro-nanopartículas y liposomas como vehículos de compuestos bioactivos, procedentes de residuos de dos de las principales industrias del país como son la industria láctea péptidos bioactivos con actividad antiroxidante y antihipertensiva obtenidos a partir del hidrolisis con Alcalasa de lactosuero. (Fernández et. al. 2017) y de la industria citrícola y vitivinícola compuestos fenólicos con actividad antioxidante, antidiabética y fibra alimentaria que actúen en la prevención de enfermedades cardiovasculares, diabetes y cáncer. La nanotecnología, mediante la encapsulación puede ayudar a mejorar la liberación, absorción y/o protección de estos ingredientes vulnerables; sin embargo, su uso en la industria alimentaria es aún limitado. La estrategia de investigación consta de: 1-Desarrollo de nano-micropartículas como sistema de transporte de compuestos bioactivos por secado por atomización; 2- Desarrollo de liposomas como sistema de transporte de compuestos bioactivos; 3-Evaluación de actividad antihipertensiva, antidiabética, antioxidante, bioaccesibilidad y absorción in-vitro de las nanomicroestructuras 4-Incorporación y estabilidad de las nanomicroestructuras en alimentos lácteos fermentados (queso de pasta blanda y yogur); 5- Estudio de vida útil del alimento. El desarrollo de las nano-micropartículas se hará utilizando procesos de homogeneización y deshidratación en un secador spray de mesa SSPB EDIBON; los liposomas se prepararán siguiendo el método agitado manual. La caracterización de los mismos se realizará mediante la cuantificación lipídica liposomal y de colesterol. La eficiencia de encapsulación y la determinación de los compuestos bioactivos se seguirán mediante UHPLCDAD. En ambos sistemas de entrega se evaluará: cambios de entalpía y temperatura de transición por calorimetría diferencial de barrido (DSC); perfil de tamaño de partículas, índice de polidispersión, potencial-Z, microscopía electrónica de barrido, transmisión y fuerza atómica. Se evaluará la actividad antihipertensiva, antidiabética, antioxidante, su bioaccesibilidad mediante simulación digestiva y absorción mediante estudios celulares de los sistemas que presenten una mayor eficiencia de encapsulación. Los diferentes sistemas desarrollados serán incorporados a un alimento lácteo fermentado modelo a los efectos de evaluar su incorporación y reparto, estabilidad química, características reológicas y liberación del compuesto bioactivo. Para evaluar su vida útil se estudiarán además propiedades sensoriales y marcadores microbiológicos 10 horas semanales

Facultad de Química Universidad de la Republica , Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos / Laboratorio de Bioactividad y Nanotecnología de Alimentos

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:3

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Cecilia ABIRACHED ALONZO, J. Baez, V. tironi, R. Glisoni, Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ (Responsable), Tomás LÓPEZ PEDEMONTE, A Fernandez

FERNANDEZ (Responsable), Tomas LOPEZ PEDEMONTE, A Fernandez

Palabras clave: Alimentos funcionales Peptidos bioactivos subproductos de la industria Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de paté a partir de hongos (Pleurotus ostreatus) como aperitivo saludable (03/2018 - 03/2020)

La correcta nutrición es uno de los pilares de la salud y el desarrollo, permite reforzar el sistema inmunitario, contraer menos enfermedades y gozar de una mejor salud. La gente sana es más fuerte, más productiva y está en mejores condiciones de desarrollar al máximo su potencial. Se puede llevar una dieta sana mediante varios alimentos ya sean de origen vegetal o animal, lo más importante es que sea una dieta equilibrada. Esto junto al ejercicio, es una forma de reducir los riesgos para la salud asociados a la obesidad o la hipertensión entre otras enfermedades. Los problemas surgen cuando no se lleva dieta equilibrada o se presentan enfermedades de origen genético. Los hongos que se han recolectado, cultivado y utilizado durante cientos de años se están evaluando como recursos comestibles y medicinales. Recientemente se han vuelto atractivos para muchos investigadores debido a diversos compuestos bioactivos que contienen. Hoy en día se distinguen como recursos naturales de agentes inmunomoduladores y anticancerígenos (Jeff et al. 2013). Pleurotus ostreatus es el tercer hongo comestible más producido en todo el mundo, debido a su capacidad para colonizar y degradar una gran variedad de sustratos lignocelulósicos. Los hongos del género Pleurotus han atraído el interés de la comunidad científica debido a sus propiedades medicinales tales como la modulación del sistema inmune, la actividad hipoglucémica y antitrombótica, la capacidad de bajar la presión sanguínea y la concentración de colesterol en la sangre, así como presentar actividades antiinflamatorio, antimicrobiano y antitumoral. (Facchini et al. 2014) Por lo que plantear la utilización de los hongos Pleurotus ostreatus como base para la

formulación de un paté, brindaría una alternativa baja en grasas y natural para ser utilizada en aperitivos en lugar del paté tradicional Además, como ya se mencionó, el hongo utilizado es conocido por sus beneficios en la salud. Dado los inconvenientes que presenta la empresa de la contraparte en el desarrollo del producto se plantea como estrategia la evaluación de los parámetros que inciden en la degradación química del producto, utilizando conservantes naturales obtenidos de extractos de plantas aromáticas. La acción conservante de estas plantas se debe a sus propiedades antioxidantes, fungicidas, bacteriostáticas y germicidas, que evitan la descomposición de los alimentos y bebidas por levaduras, hongos, y bacterias en colaboración con el oxígeno, el calor, la luz, y las trazas de metales. Las propiedades antioxidantes se deben a los ácidos fenólicos, componentes no volátiles, que perduran en la planta destilada y a los fenoles de sus aceites esenciales. La contraparte es una pequeña empresa radicada en el interior del país dedicada a la conserva de alimentos que quiere desarrollar alimentos saludables utilizando materias primas novedosas. Debido al bajo acceso a la investigación y al conocimiento se le hace especialmente difícil enfrentar el problema que implica el desarrollo de un nuevo producto natural con la vida útil necesaria para una correcta distribución. Se prevé la obtención de resultados que permitan establecer las condiciones más adecuadas para la elaboración de aperitivos saludables con la utilización de conservantes naturales. Lo que generaría mejoras económicas para la empresa, al obtener un producto con un alto valor agregado. Desde el punto de vista social esta investigación contribuirá a la ampliación de alternativas de prevención de enfermedades prevalentes a través del uso de ingredientes funcionales en alimentos, incidiendo directamente en los costos de salud. 10 horas semanales

Facultad de Química Universidad de la Republica , Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos / Laboratorio de Bioactividad y Nanotecnología de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero Equipo: A. MEDRANO , A. Rodriguez , N. SEGURA (Responsable) , GAMBARO, A. , J. Baez , V. Maldonado

Palabras clave: Alimentos Funcionales hongo Pleurotus ostreatus pate funcional Areas de conocimiento:

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

Abordaje in sílico para la identificación y la evaluación de mecanismos de acción de péptidos bioactivos provenientes de distintas fuentes alimentarias (11/2018 - 03/2020)

Las Enfermedades Crónicas No Trasmisibles (ECNT) son la principal causa de enfermedad y muerte en el Uruguay, son responsables del 60 % de todas las defunciones y 62% de las defunciones entre los 30 y 69 años (mortalidad precoz). Un alto porcentaje de estas afecciones se puede prevenir o enlentecer su evolución a través de intervenciones de promoción de la salud, así como de prevención y/o tratamiento oportuno de las mismas (MSP, 2003). Una de las estrategias a seguir es la incorporación en la dieta de ingredientes con actividades biológicas que contribuyan a preservar y mantener la salud y el bienestar general. Los péptidos bioactivos son secuencias encriptadas en proteínas de distinto origen, generalmente inactivos, que luego de su liberación mediante fermentación, hidrólisis catalizada por proteasas (in vitro) o durante la digestión gastrointestinal (in vivo), pueden ser capaces de ejercer una o más actividades biológicas, dependiendo de sus características fisicoquímicas y estructurales. Los péptidos bioactivos constituyen actualmente una alternativa válida para reducir el riesgo de contraer ECNT; diversos estudios in vitro, in vivo y ex vivo han demostrado que péptidos de origen animal y vegetal exhiben diferentes propiedades fisiológicas, tales como antihipertensiva, antioxidante, hipocolesterolémica, antiproliferativa, inmunomoduladora, entre otras. En función de lo mencionado anteriormente, el objetivo de esta propuesta es la explotación de datos disponibles, del grupo de investigación de este proyecto, obtenidos a partir de resultados experimentales de estudios in vitro e in vivo, utilizarlos para el diseño de sistemas predictivos de obtención de péptidos bioactivos mediante el empleo de herramientas in sílico. Esta combinación de herramientas in sílico y el enfoque clásico de laboratorio, proporcionará información que permitirá seleccionar las mejores fuentes proteicas que contienen el o los péptidos de interés, qué enzimas podrían ser más eficientes para la obtención de dichos péptidos,o si un péptido podría mostrar una determinada actividad. A su vez estos ensayos de modelación y predicción in sílico pueden ser utilizados para simular interacciones entre péptidos bioactivos con enzimas, transportadores, receptores relacionados con mecanismos de acción específicos y expresión experimental de genes relacionados con enfermedades crónicas

10 horas semanales

Facultad de Química Universidad de la Republica, Cytal/DEtema

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Agustina IRAZUSTA SILVESTRI, J Baez, A. FERNANDEZ, M Paulino (Responsable),

Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ

Palabras clave: bioactivos estudios in silico peptidos

Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de ingredientes funcionales con efecto sobre la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles a partir de subproductos de la industria. (04/2017 - 03/2019)

Actualmente el aumento de los residuos de la producción agroindustrial de alimentos es un tema de preocupación en todo el mundo. En Europa se están iniciando políticas promoviendo la prevención de residuos en todas las etapas de la vida(CE, 2012), teniendo como base los conceptos de simbiosis industrial y economía circular, donde los residuos se utilizan como materia prima para nuevos productos y aplicaciones. La gran cantidad de residuos producidos por la industria de los alimentos (RPIA), además de ser una gran pérdida de compuestos bioactivos, también plantea serios problemas de gestión, tanto desde el punto de vista económico como ambiental. La producción de frutos cítricos a nivel nacional asciende a unas 287 mil toneladas anuales, de las cuales un 28% es destinado a la industria, predominando las naranjas (52%) y las mandarinas (36%) (MGAP-DIEA, 2015). El sector exportador está conformado por cinco empresas que producen jugos concentrados, aceites esenciales y una de ellas, base para pectina y pellets para alimentación animal (Arocena, 2007; Olivero, 2011). Actualmente el descarte de residuos industriales de la producción de jugos, principalmente cáscaras y orujos constituye un problema y un desafío para la industria citrícola, ya que es un residuo con alta humedad, que fermenta fácilmente y de alta carga biológica y tradicionalmente han sido removidos del proceso de producción como materiales indeseables. Una de las enfermedades crónicas de alta incidencia en el Uruguay es la diabetes. La diabetes mellitus tipo II o no insulino-dependiente supone el 80-90% de los casos de diabetes. Produce trastornos metabólicos caracterizados por una elevación inapropiada de la glucosa en sangre (hiperglucemia), que da lugar a complicaciones crónicas como cataratas, retinopatías, neuropatías (Münch et al., 2012), aterosclerosis, nefropatías y mala cicatrización. Existen trabajos en los que se muestra el efecto de ciertos alimentos como frutas y plantas que actúan en la prevención de las complicaciones asociadas a la diabetes tipo II, (Arulselvan et al., 2014; Banihani et al., 2013; Ghosh Tarafdar et al., 2015; Gugliucci et al., 2009; Martineau et al., 2006; Wang et al., 2011). Este efecto podría estar dada por la presencia de compuestos fenólicos presente en ciertas frutas que tienen la capacidad de inhibir la formación de productos finales de la glicación avanzada AGEs que contribuyen al incremento del estrés oxidativo e inflamación vinculados recientemente a la epidemia de diabetes y enfermedades cardiovasculares (Uribarri et al., 2015, Wang et al., 2011). Si bien es sabido que una dieta saludable contribuye a prevenir la incidencia de diabetes tipo II, son escasos a nivel nacional los productos alimentarios cuyo consumo se recomiende para disminuir el riesgo de contraer dicha enfermedad. El proyecto pretende obtener un extracto bioactivo, revalorizando un subproducto de la industria citrícola, que inhibe el proceso de oxidación y glicación relacionados con el desarrollo de patologías asociadas a la edad, libre o encapsulado, como potencial ingrediente en la formulación de nuevas opciones alimentarias.

10 horas semanales

Depto Cytal , Laboratorio de bioactividad y nanotecnologia de Alimentos. Area Química de Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: A. GAMBARO, A. FERNANDEZ, MD DEL CASTILLO, E. DELLACASA, C. ABIRACHED

Palabras clave: diabetes residuos agroindustriales industria citricola

Areas de conocimiento:

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

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

Desarrollo de ingredientes funcionales con efecto sobre la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles a partir de subproductos de la industria (04/2017 - 03/2019)

Proyecto CSIC i+d 2016

15 horas semanales

Facultad de Química

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Equipo: A. MEDRANO

$Valorización \, de \, subproductos \, de \, la \, industria \, agroalimentaria \, estrategia \, para \, lograr \, una \, agricultura \, y \, salud \, sostenible \, (07/2016 - 11/2018 \,)$

identificar compuestos con potencial para reducir el riesgo de diabetes (antioxidantes e inhibidores de alfa-glucosidasa y formación de AGEs) presentes en los subproductos de matrices alimentarias de elevada producción, cuyo vertido causa problemas medioambientales en países de Iberoamérica, pudiendo contribuir a lograr una agricultura más sostenible y competitiva, y al desarrollo de alimentos para la prevención de diabetes tipo II.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos , Laboratorio de bioactividad y nanotecnologia de Alimentos. Area Química de

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), España, Beca

Equipo: Adriana Maite FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ , Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ , MD del Castillo (Responsable)

Areas de conocimiento:

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

Obtención de compuestos bioactivos de sub-productos de origen vegetal. Aplicación en alimentación y Salud (12/2011 - 12/2012)

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 agrialimentarios 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 medio ambiente y se evaluará su aplicación en alimentos y suplementos principalmente dirigidos

a la prevención de patologías relacionadas con la edad.

10 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Financiación:

Institución del exterior, Cooperación

Equipo: A. HERNANDEZ, M. HERRERO, E. IBAÑEZ, C. MOLINA, F. MORALES, MD. DEL CASTILLO (Responsable), S. COZZANO, L. PANIZZOLO, C. ABIRACHED, K. LATORRE Palabras clave: alimentos funcionales desechos agroindustriales

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos funcionales. Aplicaciones

Introduccion de la tecnologia de homogenizacion por altas presiones para el procesado de lacteos funcionales en Uruguay: leche fluida entera reducida en colesterol (10/2010 - 10/2012)

Este proyecto tiene por objetivo general desarrollar leche entera fluida reducida en colesterol y un producto derivado de la misma para ampliar el espectro de productos lácteos ?saludables? producidos en el país. Se pretende además incorporar la tecnología de homogenización por altas presiones en Uruguay, tecnología emergente a nivel mundial para el procesamiento de alimentos. Los objetivos específicos son: 1: Desarrollo de leche fluida entera reducida colesterol, aplicando la tecnología de homogenización por altas presiones y remoción química utilizando ßciclodextrina como agente acomplejante; 2: Desarrollo de un queso reducido en colesterol a partir de la leche fluida obtenida; 3: Instalación de la tecnología de homogenización por altas presiones en el Uruguay. Para ello se trabajará de manera conjunta entre la Facultad de Química de la Universidad de la República y el Laboratorio Tecnológico del Uruguay y se contará con el apoyo técnico de la Universidad Autónoma de Barcelona y la Universidad de Tennessee. Para ello se ha divido el proyecto en 4 paquetes de trabajo que comprenden: 1-Implantación de la tecnología UHPH; 2-Estudio de la reducción de colesterol en leche fluída; 3-Obtención de derivados lácteos reducidos en colesterol; 4- Difusión del proyecto. Los resultados esperado más relevantes son: remoción de colesterol en leche superior a un 90% obteniendo leche fluida con características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales aceptables; elaboración de dos tipos de quesos reducidos en colesterol (Gouda y Colonia); implantación la tecnología UHPH dentro de las capacidades nacionales para futura transferencia a la industria láctea del país.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos , Laboratorio de bioactividad y nanotecnologia. Area Química de Alimentos

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Equipo: T. LOPEZ (Responsable), P LEMA, D. ESCOBAR (Responsable)

Palabras clave: lacteos altas presiones

Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de nanovehículos como sistemas inteligentes de entrega de compuestos bioactivos para ser incorporados en alimentos funcionales de la industria lactea (04/2009 - 04/2011)

Debido a su tamaño sub-celular/sub-micro las nanopartículas son capaces de transportar compuestos bioactivos y atravesar barreras mucosas. Sin embargo su uso como sistemas de entrega de compuestos activos en la industria alimentaria es limitado. En este proyecto se desarrollará la producción de nanovehículos alimentarios inspirados en nanopartículas farmacéuticas sustituyendo los polímeros y tensoactivos farmacéuticos por lípidos, proteínas de suero lácteo y/o procesos tecnológicos de uso alimentario. La generación de liposomas, nanopartículas y nanoemulsiones para incorporarlos a matrices alimentarias y mejorar la absorción de moléculas bioactivas, es el objetivo fundamental de este proyecto. Diferentes estrategias serán ensayadas: aproximaciones bottom-up (ensamblaje modificando propiedades fisicoquímicas como el pH, fuerza iónica, temperatura, etc.) y top-down (reducción del tamaño mediante procesos físicos). Para el enfoque top-down se ha seleccionado la aplicación de ultra alta presión de homogeneización (UHPH). Esta tecnología permitirá ensayar la adhesión o encapsulación de

principios activos seleccionados a las proteínas lácteas. La aproximación « top-down » será también prevista para la preparación de emulsiones. La UHPH permitirá generar nano-gotas que puedan vehiculizar los principios activos seleccionados. A continuación se caracterizarán los vehículos generados para las condiciones de operación elegidas (concentraciones relativas de cada uno de los sistemas, pH, condiciones de presurización dinámica: nivel de presión, temperatura). Será necesario evaluar la cantidad de compuesto bioactivo retenido así como el comportamiento de las proteínas lácteas en la interfase aceite-agua. Finalmente se estudiará la viabilidad de su uso dentro de sistemas o matrices lácteas. Se efectuarán ensayos de análisis sensorial y caracterización reológica. 5 horas semanales

Departamento de Alimentos, Facultad de Quimica

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: L. PANIZZOLO , T. LOPEZ (Responsable) , P CABRAL , P LEMA , A. MOMBRU , H. PARDO , R. FACCIO

Palabras clave: nanovehiculos proteinas lacteas compuestos bioactivos

Areas de conocimiento:

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

Obtención de aislado de proteínas de salvado de arroz y estudio de sus propiedades funcionales. (04/2009 - 04/2011)

2 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos

Desarrollo

En Marcha

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: L. PANIZZOLO (Responsable), C. ABIRACHED, L. MALDONADO

Palabras clave: propiedades funcionales proteinas salvado de arroz

Areas de conocimiento:

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

ESTUDIO DEL AUMENTO DE LA ESTABILIDAD Y PROPIEDADES FUNCIONALES DE LECHE DE ARROZ MEDIANTE LA APLICACIÓN DE ULTRA ALTA PRESIÓN DE HOMOGENEIZACIÓN (04/2009 - 03/2011)

2 horas semanales

Universidad de la Republica , Facultad de Quimica

Desarrollo

En Marcha

Equipo: T. LOPEZ (Responsable)

Aislamiento y estudio de las propiedades funcionales de las fracciones 11S y 7S de proteínas de semilla de soja. (11/2007 - 04/2009)

20 horas semanales

Facultad de Quimica Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Quimica de Alimetos

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo: L. PANIZZOLO, C. ABIRACHED

Palabras clave: propiedades funcionales proteina de soja

Areas de conocimiento:

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

titulado Estudio de las propiedades espumantes de las fracciones \hat{a} -lactoglobulina y \hat{a} -lactoalbumina del lactosuero (02/2007 - 02/2008)

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos, Quimica de Alimentos

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo: AC. ARAUJO

Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas, (12/2005 - 12/2007)

20 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos, Quimica de Alimentos

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: L. PANIZZOLO (Responsable), C. ABIRACHED

Areas de conocimiento:

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

Modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja por hidrólisis enzimática. (10/2002 - 09/2004)

20 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos , Quimica de Alimentos

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: L. PANIZZOLO (Responsable)

DOCENCIA

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (03/2014 - a la fecha)

Doctorado

Organizador/Coordinador

Asignaturas:

Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y Aplicación en la Industria Alimentaria,

6 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Ingeniería de Alimentos (03/2016 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Analsis de Alimentos, 8 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

Grado

Asistente

Asignaturas:

Analisis de Alimentos, 5 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería de Alimentos (07/2001 - 12/2009)

Quimica de Alimentos, 4 horas, Teórico

Laboratorio de Quimica de Alimentos, 4 horas, Práctico

Bromatologia y Nutrición, 3 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

Alimentos

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

EXTENSIÓN

(10/2016 - 10/2016)

Instituto de Perfeccionamiento y Estudios Superiores (IPES). Consejo de For

3 horas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / química de alimetos

(05/2016 - 05/2016)

Semana de la la ciencia y tecnológia Escuela N°116 República Argentina, Ta

2 horas

Areas de conocimiento:

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

(10/2015 - 10/2015)

Instituto de Perfeccionamiento y Estudios Superiores (IPES). Consejo de For

3 horas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / química de alimetos

(02/2014 - 03/2014)

Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos 10 horas

(09/2009 - 09/2012)

Instituto Juan XXIII

3 horas

(09/2009 - 09/2011)

Instituto Crandon., Departamento de Educacion Secundaria 1 horas

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos / Laboratorio de Bioactividad y Nanotecnología de Alimentos (07/2012 - a la fecha)

Formación y entrenamiento de estudiantes de doctorado y maestria

10 horas semanales

Formacion de RRHH en el área de Alimentos funcionales

10 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

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

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

Responsable los asesoramientos técnicos que realiza el Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos en el área de analisis quimicos (03/2009 - a la fecha)

Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos, Laboratorio de bioactividad y nanotecnologia de Alimentos. Area Química de

2 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

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

(03/2001 - 03/2009)

Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos 2 horas semanales

PASANTÍAS

(10/2012 - 11/2012)

Consejo Superior de investigaciones cientificas, Instituto de investigacion en ciencias de alimentacion

40 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

(09/2011 - 10/2011)

Universite Montpellier. Montpellier. France, Equipe de biochimie et Technologie alimentaria 40 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnologías emergentes- nanotecnología

(06/2010 - 06/2010)

Consejo Superior de investigaciones cientificas, Instituto de investigacion en ciencias de alimentacion

40 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

(12/2004 - 12/2008)

Centro de Investigacion y desarrollo en criotecnologia de alimentos

40 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

GESTIÓN ACADÉMICA

Miembro de la comisión de Reválidas (10/2014 - a la fecha)

Facultad de Quimica, Comisión asesora de Facultad de Quimica Participación en consejos y comisiones

miembro de la comisión de Revalidas de Ingeniería de Alimentos (07/2016 - a la fecha)

Carrera de Ingenieria de Alimentos

Gestión de la Enseñanza

Areas de conocimiento:

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

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

Director de la Carrera de Ingeniería de Alimentos (12/2022 - a la fecha)

Rectorado, Carrera Ingeniería de Alimentos

Gestión de la Enseñanza 5 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia, Quimica e Ingeniería de Alimentos

Integrante de la Subcomision de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (12/2020 - a la fecha)

Facultad de Ingeniería, Comision Academica de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos · Gestión de la Enseñanza 5 horas semanales

Representante por el Departamento Cytal de la comision que entenderá sobre "Pautas para la evaluación de los Departamentos Docentes de Facultad de Química - UdelaR". (02/2018 - 04/2020)

Facultad de Química Participación en consejos y comisiones 2 horas semanales

Participacion del Claustro de Facultad de Quimica (06/2010 - 12/2012)

Universidad de la Republica Participación en cogobierno

Representante por del Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos al grupo 1 Elaboracion de Prueba Evaluator mitad de carrera plan 2000 (07/2008 - 07/2009)

Universidad de la Republica, Facultad de Quimica Participación en consejos y comisiones

SECTOR ORGANIZACIONES PRIVADAS SIN FINES DE LUCRO/ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES - ORGANIZACIONES SIN FINES DE LUCRO - URUGUAY

Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (07/2007 - 12/2022)

Desde su creación he sido Presidenta, vice presidente, secretaria y vocal 4 horas semanales

ACTIVIDADES

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Vice-presidente AIALU (12/2014 - 11/2016)

4 horas semanales

(12/2008 - 12/2010)

4 horas semanales

(10/2007 - 12/2008)

4 horas semanales

EXTENSIÓN

(07/2007 - a la fecha)

AIALU

2 horas

GESTIÓN ACADÉMICA

Presidente de la Comision directiva de la AIALU (12/2010 - 12/2014)

Participación en consejos y comisiones

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnologia de alimentos

Secretaria de la comision directiva (08/2009 - 12/2010)

Participación en consejos y comisiones

Areas de conocimiento:

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

vocal de la comision directiva (08/2007 - 07/2009)

Participación en consejos y comisiones

Areas de conocimiento:

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

SECTOR ENSEÑANZA TÉCNICO-PROFESIONAL/SECUNDARIA/PÚBLICO - ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA - URUGUAY

Universidad del Trabajo del Uruguay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (03/2005 - 07/2010)

Docente 4 horas semanales

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Tecnólogo Químico (03/2005 - a la fecha)

Técnico nivel superior

Responsable

Asignaturas:

Metodos de analisis para la industria alimentaria, 4 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 12 horas Carga horaria de investigación: 20 horas Carga horaria de formación RRHH: 10 horas

Carga horaria de extensión: 4 horas Carga horaria de gestión: 10 horas

Producción científica/tecnológica

Ingeniera Alimentaria Universidad de la República, Montevideo, Uruguay (2002); Doctora en Química Facultad de Química Universidad de la República (2009). Directora de la Carrera de Ingeniería de Alimentos desde noviembre 2022. Integrante del Board of Directors and Governance The International Union of Food Science and Technology (IUFoST) desde setiembre 2022, Miembro de la Directiva de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA), desde el año 2019 siendo actualmente 1er ex-presidente.

En los ultimo años el interés, tanto de la comunidad científica como de la industria alimentaria se ha centrado en el estudio del papel de los componentes nutritivos y no nutritivos del alimento en la prevención de ciertas enfermedades crónicas, de carácter degenerativo, como las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, la diabetes, la obesidad entre otras, las cuales son la principal causa de muerte en nuestro país y el mundo. Este interés ha conducido al nacimiento de los llamados alimentos funcionales, capaces de ejercer efectos beneficiosos sobre el organismo, adicionales al efecto meramente nutritivo.

La producción de nuevos productos alimenticios requiere de nuevos ingredientes con propiedades funcionales y biológicas específicas.

Por lo que la línea de investigación en la cual me desempeño se centra en el desarrollo de alimentos funcionales principalmente en obtención de compuestos bioactivos a partir de alimentos de origen vegetal como(soja, arroz, cítricos, arándanos, uvas, cebollas, entre otros) y de origen animal principalmente centrándonos en el aprovechamiento de subproducto de la industria láctea como es el lactosuero. Una vez obtenidos estos compuestos bioactivos realizamos su caracterización química y evaluamos su bioactividad (antioxidante, antihipertensivo, antitumoral, anti inflmatorio y antiglicantes) así como su biodisponibilidad y bioaccesibilidad mediante estudios in vitro celulares y acelulares e in vivo sumando este año estudios in silico y de intervención en humanos, para lo cual trabajamos en colaboración con investigadores del Departamento Cytal, Detema de Facultad de

Química así como docentes de Facultad de Ciencias, Medicina, el Instituo Pasteur de Montevideo. Ademas se han establecido vínculos con colegas de reconocida trayectoria internacional con los cuales hemos conseguido proyectos en comun y publicaciones como lo es con la Dra. Maria Cristina Añon (Universidad de la Plata, Argentina), la Dra. Maria Dolores del Castillo, el Dr. Alejandro Cifuentes y Elena Ibañez (CSIC-España). El Dr. Alejandro Gugliucci (Universida de Touro, EEUU), Ileana Gonzalez (UCatolica, Chile). A su vez dependiendo las características de los compuestos bioactivos y su posible interacción en el alimento o perdida de activad trabajamos con técnicas de micro y nano encapsulación como herramienta para la aplicación en el desarrollo de alimentos funcionales. Terminando con formulaciones de distintos alimentos como lácteos o cereales.

Como responsable del Laboratorio de bioactividad y nanotenconolgía de alimentos he logrado consolidar el grupo llevando adelante una intensa actividad docente siendo responsable de cursos de grado y post-grado.

Además de trabajar en la formación de RRHH dirigiendo alumnos de post-grado (maestrias y doctorados) y grado en trabajos de final de carrera, y becas de iniciación a la investigación. Además de contar con varios proyectos y publicaciones lo cual han demostrado que los alimentos funcionales podrían ser una alternativa viable y están llamados a equilibrar el sistema influyendo positivamente en la prevención de las enfermedades crónicas no transmisibles las cuales crecen su incidencia en la

población aumentando los costos de Salud. Por lo que es necesario continuar trabajando en esta área.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Tannat grape pomace as an ingredient for potential functional biscuits: bioactive compound identification, in vitro bioactivity, food safety, and sensory evaluation (Completo, 2023)

VICTORIA OLT, JESSICA BÁEZ, ROMINA CURBELO, EDUARDO BOIDO, MIGUEL AMARILLO, ADRIANA GÁMBARO, SILVANA ALBORÉS, NATALIA GEREZ GARCÍA, MARÍA VERÓNICA CESIO, HORACIO HEINZEN, EDUARDO DELLACASSA, ADRIANA MAITE FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ, ALEJANDRA MEDRANO

Frontiers in Nutrition, v.: 10 2023 Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 2296861X

DOI: 10.3389/fnut.2023.1241105

http://dx.doi.org/10.3389/fnut.2023.1241105

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Tannat Grape Skin: A Feasible Ingredient for the Formulation of Snacks with Potential for Reducing the Risk of Diabetes (Completo, 2022)

ADRIANA MAITE FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ, EDUARDO DELLACASSA, TIZIANA NARDIN, ROBERTO LARCHER, CECILIA IBAÑEZ, DAHIANA TERÁN, ADRIANA GÁMBARO, ALEJANDRA MEDRANO-FERNANDEZ, MARÍA DOLORES DEL CASTILLO

Nutrients, v.: 14 p.:419 2022 Medio de divulgación: Internet Lugar de publicación: Switzerland

E-ISSN: 20726643

DOI: 10.3390/nu14030419

http://dx.doi.org/10.3390/nu14030419

Scopus'

Identification and characterization of antioxidant peptides obtained from the bioaccessible fraction of ??lactalbumin hydrolysate (Completo, 2021) Trabajo relevante

JESSICA BÁEZ, ADRIANA M. FERNÁNDEZ?FERNÁNDEZ, VALERIA TIRONI, MARIELA BOLLATI?FOGOLÍN, MARÍA C. AÑÓN, ALEJANDRA MEDRANO?FERNÁNDEZ Journal of Food Science, 2021

Lugar de publicación: United states

ISSN: 00221147 E-ISSN: 17503841

DOI: 10.1111/1750-3841.15918

Encapsulated bioactive compounds from a winemaking byproduct for its application as functional ingredient in yogurt (Completo, 2021)

 $V.\,Olt, J.Baez, JORCIN\,S\,, L\acute{O}PEZ-PEDEMONTE, T.\,, A\,M\,FERN\'ANDEZ-FERN\'ANDEZ\,, A.\,\,MEDRANO$

Agrociencia Uruguay, v.: 25 2021

Palabras clave:: functional foods anthocyanins bioactive compounds encapsulation spray drying

Tannat grape

Areas de conocimiento:

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

Funcionales

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación ISSN: 15100839 E-ISSN: 23011548

DOI: 10.31285/AGRO.25.794

WEB OF SCIENCE™ latindex

Antioxidant, Antidiabetic, and Antiobesity Properties, TC7-Cell Cytotoxicity and Uptake of Achyrocline satureioides (Marcela) Conventional and High Pressure-Assisted Extracts (Completo, 2021)

ALEJANDRA MEDRANO-FERNANDEZ, ADRIANA MAITE FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ, ELIANE DUMAY, FRANÇOISE LAZENNEC, IGNACIO MIGUES, HORACIO HEINZEN, PATRICIA LEMA, TOMÁS LÓPEZ-PEDEMONTE

Foods, v.: 10 p.:893 2021

Palabras clave: Achyrocline satureioides (Marcela) antioxidante antiinflamatorio antidiabetico antiobesidad

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Ciencias de la Salud / Alimentos funcionales

E-ISSN: 23048158

DOI: 10.3390/foods10040893

http://dx.doi.org/10.3390/foods10040893

Scopus'

Healthy eating recommendations: good for reducing dietary contribution to the body?s advanced glycation/lipoxidation end products pool? (Completo, 2020)

MD. del Castillo , A. Iriondo , M. Iriondo , I. Gonzalez , A. MEDRANO , R. Fillip , J. Urribari Nutrition Research Reviews, 2020

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 14752700

https://www.cambridge.org/core/services/aop-cambridge-core/content/view/A5726F8BC09A108FA1F456D211C9

Scopus

In vitro bioaccessibility of citrus pomace compounds possessing health promoting properties with potential to reduce the risk of diabetes (Completo, 2020)

ADRIANA MAITE FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ, EDUARDO DELLACASSA, TIZIANA NARDIN, ROBERTO LARCHER, ADRIANA GÁMBARO, ALEJANDRA MEDRANO-FERNANDEZ, MARÍA DOLORES DEL CASTILLO

Proceedings (Suiza), 2020

E-ISSN: 25043900

DOI: 10.3390/iecn2020-06999

http://dx.doi.org/10.3390/iecn2020-06999

In Vitro Bioaccessibility of Extractable Compounds from Tannat Grape Skin Possessing Health Promoting Properties with Potential to Reduce the Risk of Diabetes (Completo, 2020) Trabajo relevante

Foods, v.: 9 11, p.:1575 2020

Palabras clave: Functional Foods subproductos Tannat

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 23048158

DOI: 10.3390/foods9111575

http://dx.doi.org/10.3390/foods9111575

Scopus

Assessment of antioxidant, antidiabetic, antiobesity, and antiinflammatory properties of a Tannat winemaking by-product (Completo, 2019)

A.Fernandez, A. Iriondo, E. Dellacassa, A. MEDRANO, MD del Castillo

European Food Research and Technology, p.:1 - 13, 2019

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 14382385

DOI: 10.1007/s00217-019-03252-w

Scopus'

Effect of Acid Modification of Soy Glycinin on Its Interfacial and Emulsifying Properties (Completo, 2018)

ABIRACHED, C, A. MEDRANO, Luis Panizzolo, MCAñón

Journal of the American Chemical Society, v.: 11 1 1, p.:1 - 11, 2018

Palabras clave: emulsion soy Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel Lugar de publicación: EEUU

E-ISSN: 15205126

DOI: DOI 10.1002/aocs.12003

www.aocs.org/stay.../journal-of-the-american-oil-chemists-society

Scopus'

Bioaccessibility and Cell Metabolic Activity Studies of Antioxidant Low Molecular Weight Peptides Obtained by Ultrafiltration of <i>?</i>-Lactalbumin Enzymatic Hydrolysates (Completo, 2018)

Food and Nutrition Sciences, v.: 09 p.: 1047 - 1065, 2018

Areas de conocimiento:

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

Funcionales

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 2157944X E-ISSN: 21579458

DOI: 10.4236/fns.2018.99077

http://dx.doi.org/10.4236/fns.2018.99077

The potential use of Mentha x piperita L., Peumus boldus Mol. and Baccharis trimera lless. extracts as functional food ingredients (Completo, 2018)

A. Irazusta, L. Panizzolo, R. Cacavello, A. Gugliucci, A. MEDRANO

International Journal of Food and Nutrition Research, 2018

Palabras clave: Antioxidant Advanced glycation Mentha x piperita L. Peumus boldus Mol. Baccharis trimera lless.

Areas de conocimiento:

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

Funcionales

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

funcionales

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: eSciPub Journals Home

E-ISSN: 25728784

DOI: 10.28933/ijfnr-2018-09-1001

http://escipub.com/international-journal-of-food-and-nutrition-research/

Evaluation of antioxidant, antiglycant and ACE-inhibitory activity in enzymatic hydrolysates of α -lactalbumin (Completo, 2017)

A. FERNANDEZ, T. LOPEZ, A. MEDRANO

Food and Nutrition Sciences, v.: 8 p.:84 - 98, 2017

Palabras clave: ACE Inhibition antiglycant Whey Protein

Areas de conocimiento:

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

alimentos

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

Alimentos funcionales

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 2157944X E-ISSN: 21579458

DOI: 10.4236/fns.2017.81006

Dietary Advanced Glycation End Products and Their Role in Health and Disease (Completo, 2015)

URRIBARI, DEL CASTILLO, DE LA MAZA, FILIP, A GUGLIUCCI, C LUEVANO-CONTRERAS, M MACÍAS, D MARKOWICZ, A. MEDRANO, T MENINI, M PORTERO, M E GARAY

Advances in Nutrition, v.: 64, p.:461 - 473, 2015

Palabras clave: nutricion estress oxidativo RAGE

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel Lugar de publicación: EEUU

E-ISSN: 21565376 DOI: 10.3945

Scopus'

EFFECT OF ACID TREATMENT ON INTERFACIAL AND FOAM PROPERTIES OF SOY PROTEINS (Completo, 2015)

C. ABIRACHED, A. MEDRANO, AÑON MC, L. PANIZZOLO

Journal of Food Science and Engineering, v.: 51, 2015

Palabras clave: Foam functional

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 21595828 E-ISSN: 21645795

A Novel Method to Radiolabel Stealth Liposome through 1,2- dimyristoyl-sn-glycero-3phosphoethanolamine-N-DTPA with 99mTc and Biological Evaluation (Completo, 2013)

M CABRERA, A. MEDRANO, N LECOT, M FERNANDEZ, M MORENO, J CHABALGOITY, J

GAMBINI, O ALONSO, H BALTER, P CABRAL

Journal of Analytical Oncology, v.: 21, p.:1 - 9, 2013

Palabras clave: Liposome diagnostic oncology nanomedicine

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / liposomas

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 19277210 E-ISSN: 1927-7229

DOI: 10.6000/1927-7229.2013.02.01.1

The effect of glycation on emulsion properties of beta-lactoglobulin (Completo, 2012) Trabajo relevante

A. MEDRANO, C. ABIRACHED, P. MOYNA, L. PANIZZOLO, AÑON MC

Food Science and Technology International, v.: 45 2, p.:253 - 260, 2012

Palabras clave: emulsiones b-Lactoglobulina Glicosilación

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel Lugar de publicación: Suiza

ISSN: 10820132 E-ISSN: 15321738

Scopus* WEB OF SCIENCE™ latindex

Relationship of average hydrophobicity, water/air interface surface rheological properties and foaming properties of whey and soy proteins (Completo, 2012)

A. MEDRANO, C. ABIRACHED, C. ARAUJO, P. MOYNA, AÑON MC, L. PANIZZOLO

Food Science and Technology International, v.: 18 2, p.:187 - 193, 2012

Palabras clave: soy milk whey Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel Lugar de publicación: Elsevier

ISSN: 10820132 E-ISSN: 15321738

Scopus* WEB OF SCIENCE™ latindex

COMPARISON OF INTERFACIAL AND FOAMING PROPERTIES OF SOY AND WHEY PROTEIN ISOLATES (Completo, 2012)

C. ABIRACHED, A. MEDRANO, C. ARAUJO, P. MOYNA, C. AÑÓN, L. PANIZZOLO

Journal of Food Science and Engineering, v.: 27, p.:376 - 381, 2012

Palabras clave: soy protein isolates whey protein isolates

Areas de conocimiento:

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

funcionales de proteinas Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Estados Unidos

ISSN: 21595828 E-ISSN: 21645795

Encapsulación de quercetina en nano y micro emulsiones alimenticias (Completo, 2011)

M.P. XAVIER, T. LOPEZ, A. MEDRANO

INNOTEC, v.: 6 p.:32 2011 Palabras clave: nanoemulsiones Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

E-ISSN: 16883691

latindex

Obtención de péptidos antioxidantes de glicinina de soja (Completo, 2011)

A. MEDRANO, MD. DEL CASTILLO

INNOTEC, v.: 6 2011

Palabras clave: alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel

E-ISSN: 16883691

Influencia del pH en la estabilidad de emulsiones elaboradas con proteínas de salvado de arroz (Completo, 2011)

 $L.\,\mathsf{MALDONADO}\,,\,\mathsf{K}.\,\mathsf{LATORRE}\,,\,\mathsf{P}.\,\mathsf{ROCHA}\,,\,\mathsf{A}.\,\mathsf{MEDRANO}\,,\,\mathsf{C}.\,\mathsf{ABIRACHED}\,,\,\mathsf{L}\,\,\mathsf{PANIZZOLO}$

INNOTEC, v.: 6 2011 Palabras clave: emulsiones Areas de conocimiento:

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

Alimentos

Medio de divulgación: Papel

E-ISSN: 16883691

Estabilidad de espumas formuladas con proteínas de soja tratadas a pH ácido (Completo, 2011)

C. ABIRACHED, A. MEDRANO, L. PANIZZOLO, P. MOYNA, AÑON MC

INNOTEC, v.: 6 2011 Palabras clave: espumas Areas de conocimiento:

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

Alimentos

Medio de divulgación: Papel

E-ISSN: 16883691

latindex

🛚 Estabilidad de espumas formuladas con proteínas de soja tratadas a pH ácido (Completo, 2010)

C. ABIRACHED, A. MEDRANO, L. PANIZZOLO, P. MOYNA, AÑON MC

INNOTEC, v.: 5 p.:58 - 62, 2010 Palabras clave: proteinas de soja

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel Lugar de publicación: Uruguay

E-ISSN: 16883691 En revision

latindex

Effect of calcium salts and surfactant concentration on the stability of water-in-oil (w/o) emulsions prepared with polyglycerol polyricinolate (Completo, 2010) Trabajo relevante

A. MARQUEZ, A. MEDRANO, L. PANIZZOLO, J WAGNER Journal of Colloid and Interface Science, v.: 341 p.:101 - 108, 2010

Palabras clave: PGPR w/o emulsions

Areas de conocimiento:

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

alimentarias

Medio de divulgación: Papel Lugar de publicación: U.S.A.

ISSN: 00219797 E-ISSN: 10957103 DOI: 10.1016 Scopus' WEB OF SCIENCE"

THE EFFECT OF GLYCOSYLATION ON FOAM AND STRUCTURAL PROPERTIES OF â-LACTOGLOBULIN (Completo, 2009)

A. MEDRANO, A. MEDRANO, C. ABIRACHED, L. PANIZZOLO, C. AÑÓN, P. MOYNA

Food Chemistry, v.: 113 1, p.:127 - 133, 2009 Palabras clave: â-lactoglobulin Glycation foams

Areas de conocimiento:

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

Alimentos

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 03088146

http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.07.036

Scopus* WEB OF SCIENCE™

ARTÍCULOS ACEPTADOS

ARBITRADOS

Bioaccessibility of Bioactive Compounds from Citrus Pomaces and their Potential as Functional Ingredients (Completo, 2021)

A M FERNÁNDEZ - FERNÁNDEZ , DELLACASSA, E , Adriana GÁMBARO GARCÍA , A. MEDRANO , MD. del Castillo

Molecules, 2021

Medio de divulgación: Internet Fecha de aceptación: 01/06/2021

E-ISSN: 14203049

LIBROS

Sustainable Innovation in Food Product Design (Participación, 2021)

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ, DELLACASSA, E, A. MEDRANO, MD del Castillo

Publicado

Editorial: Springer, Cham, Switzerland Tipo de puplicación: Investigación

DOI: https://doi.org/10.1007/978-3-030-61817-9 11

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Internet ISSN/ISBN: 978-3-030-61817-9

Capítulos:

Potential of Red Winemaking Byproducts as Health-Promoting Food Ingredients Organizadores: Maria Margarida Cortez Vieira, Lorenzo Pastrana, José Aguilera Página inicial 205, Página final 248

Phytopharmaceuticals: Potential Therapeutic Applications (Participación, 2021)

P. Buera , ABIRACHED, C , L. Alamilla , VM Busch , A. MEDRANO , PANIZZOLO, LUIS , RODRÍGUEZ, A.

Publicado

Editorial: Wiley Online Library, Scrivener Publishing LLC

Tipo de puplicación: Investigación

DOI: https://doi.org/10.1002/9781119682059.ch2

Referado

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Revalorizcion de subproductos

 $Ingeniería \ y \ Tecnología \ / \ Otras \ Ingenierías \ y \ Tecnologías \ / \ Alimentos \ y \ Bebidas \ / \ Alimentos \ y \ salud$

Medio de divulgación: Internet ISSN/ISBN: 9781119681915

This chapter is an outcome of the CYTED Iberoamerican network 415RT0495, which task was to promote the valorization of subvaluated sources of bioactive compounds for food and medical uses.

Capítulos:

Ibero-American Network as a Collaborative Strategy to Provide Tools for the Development of Phytopharmaceuticals and Nutraceuticals

Organizadores: Durgesh Nandini ChauhanKamal Shah

Página inicial 19, Página final 57

Food wastes and by-products: nutraceutical & health potential. (Completo , 2019)

A. FERNANDEZ , DELLACASSA, E , A. MEDRANO , MD. del Castillo

Publicado

Editorial: Wiley-Blackwell, Estados Unidos

Tipo de puplicación: Investigación

Referado

Escrito por invitación

Palabras clave: Alimentos Salud Subproductos de la industria Enfermedades crónicas no

transmisibles

Medio de divulgación: Internet ISSN/ISBN: 978-1-119-53410-5

Encyclopedia of Food Security and Sustainability (Completo, 2018)

S. Cozzano, A.Fernández, MD del Castillo, A. MEDRANO

Publicado

Edición: 1st Edition Editorial: Elsevier, EEUU Tipo de puplicación: Investigación Referado

Escrito por invitación

Palabras clave: Phytochemicals Rice Bran Proteins Antioxidant Dietary Fiber

Areas de conocimiento:

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

Funcionales

Medio de divulgación: Internet ISSN/ISBN: 9780128126875

Recuperación sostenible de resíduos: manual de procedimientos para el desarrollo de procesos innovadores (Completo , 2018)

A. MEDRANO

Publicado

Número de páginas: 350

Edición: 1era

Editorial: Associada Ltda, , Brasil Tipo de puplicación: Divulgación

Referado

Escrito por invitación Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet ISSN/ISBN: 978-85-7851-226-2

Autores del libro perteneciente a la red Cyted LaFun: Aldo Alexander Fernandez Varela Alejandra Medrano Alicia Ortiz Moreno Analía Rodríguez Ângelo Márcio Leite Denadai Antonio Ruperto Jiménez Aparicio Brenda Hildeliza Camacho Díaz Carolina Gumeta Chaves Cecilia Abirached Claudina Franchetti Claudio Narambuena Darío Spelzini Diana Granda-Restrepo Fabiano Freire Costa Fabio Alessandro Pieri Fabricio Sanchez Varretti Francisco Rodríguez González Franco Emanuel Vasile Gustavo Fidel Gutiérrez López Gustavo Roenes Hildeliza Brenda Camacho Díaz Jaime Jiménez Guzmán José Ángel Rufián Henares JoséContreras-Calderon José Renaldi Feitosa Brito Liliana Alamilla Beltrán Luis Panizzolo Maria Aparecida Vasconcelos Paiva e Brito Maria Del Pilar Buera Mariana Gavioli dos Reis Pena Martha Lucia Arenas Ocampo Miguel Navarro Alarcón Miriam Angelina Quintana Vega Oscar Afonso de Vega-Castro Paola Torres Patricio Román Santagapita Paula Rocha Chellini Raphaela Lopes Mendonça Reinaldo Martins Cunha Junior Sergio Darío Rozycki Silvia Pastoriza de la Cueva Tania Tobares Valeria Boeris Verónica María Busch Wesley William Gonçalves Nascimento

DOCUMENTOS DE TRABAJO

Protocolo Sanitario para Tiendas de Barrio (2020)

Completo

A. MEDRANO , A. Coral , C. Agnetti , J. Romero , L. Peralta

Medio de divulgación: Internet

http://alaccta.org/covid-19-protocolo-sanitario-para-tiendas-de-barrio/

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

NUTRITIONAL QUALITY OF A BREAD WITH BREWER?S SPENT GRAIN ADDITION AND BIOACCESSIBILITY OF ITS ANTIOXIDANT COMPOUNDS (2021)

J. Baéz , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , F. briozzo , S. Diaz , A. Dorgans , V. Tajam , A. MEDRANO Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: ISEKI 2021 ?Sustainable Development Goals in Food Systems? Challenges and

Opportunities for the Future?

Ciudad: online

Año del evento: 2021

ISSN/ISBN: 978-989-9023-52-9

Publicación arbitrada

Editorial: ISEKI-Food Association, A-1190 Vienna, Muthgasse 18, https://www.iseki-food.net/

Ciudad: Vienna, Austria

Palabras clave: panes funcionales salud tecnología de alimentos

Medio de divulgación: Internet

DOI: DOI https://doi.org/10.34623/9hhy-1y83

Financiación/Cooperación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica / Beca, Uruguay

Este trabajo fue premiado como mejor poster del Congreso.

Desarrollo de un paté vegano funcional a partir del hongo Pleurotus ostreatus con agregado de extracto de orégano (Origanum vulgare) y evaluación de su vida útil (2019)

Jessica Baéz, RODRÍGUEZ, A., N Segura, A. MEDRANO

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Congreso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos-CIBIA 2019

Ciudad: Faro, Portugal Año del evento: 2019

Anales/Proceedings: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. ? Sostenibilidad en el

Procesamiento de Alimentos; Un Desafío a la Ingeniería de Alimentos?

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

Desarrollo de galletas funcionales mediante la incorporación de subproductos de la industria citrícola. (2019)

A. MEDRANO, A. Irazusta, A. Fernandez, Marcelo MIRABALLES

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Congreso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos-CIBIA 2019

Ciudad: Faro, Portugal Año del evento: 2019

Anales/Proceedings: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. ? Sostenibilidad en el

Procesamiento de Alimentos; Un Desafío a la Ingeniería de Alimentos?

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

Incorporación de peptidos antioxidantes y antihipertensivos en liposomas convencionales para el desarrollo de alimentos funcionales (2019)

J. Baez, A. Fernández, LÓPEZ-PEDEMONTE, T., P. CABRAL, A. MEDRANO

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Congreso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos-CIBIA 2019

Ciudad: Faro, Portugal Año del evento: 2019

Anales/Proceedings:Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. ?Sostenibilidad en el

Procesamiento de Alimentos; Un Desafío a la Ingeniería de Alimentos?

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

Valorization of Tannat grape skin into health promoting food ingredients (2019)

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , DELLACASSA, E , A. Iriondo , A. MEDRANO , MD del Castillo

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: Congreso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos-CIBIA 2019

Ciudad: Faro, Portugal Año del evento: 2019 Publicación arbitrada Medio de divulgación: Otros

PROTECCIÓN DE LA PRINCIPAL ENZIMA ANTIOXIDANTE DE LA HDL POR EXTRACTOS DE HIERBAS DE USO COMÚN EN URUGUAY (2018)

A. Irazusta , A. Gugliucci , A. MEDRANO

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencias y Tecnología de Alimentos IV

Simposio Panameño de Inocuidad de Alimentos - ALACCTA

Ciudad: Panamá Año del evento: 2018

Anales/Proceedings:XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencias y Tecnología de

Alimentos IV Simposio Panameño de Inocuidad de Alimentos

Publicación arbitrada

Palabras clave: hierbas regionales ECNT Enfermedades cardiovasculares HDL

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: CD-Rom

Nanovehicles for Inhibition of the Formation of Advanced Glycation End Products (AGEs) (2017)

A. MEDRANO

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: AOCS Annual Meeting

Ciudad: Orlando Año del evento: 2017

Anales/Proceedings: AOCS Annual Meeting

Publicación arbitrada Ciudad: Orlando, Florida Palabras clave: encapsulación Areas de conocimiento:

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

alimetos

Medio de divulgación: Papel http://annualmeeting.aocs.org/

Optimización de la extracción de compuestos bioactivos en cáscara de uva tannat mediante ultrasonido (2017)

A.FERNANDEZ, MD. DEL CASTILLO, A. MEDRANO

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: 5º Encuentro Nacional de Química, ENAQUI5

Ciudad: Montevideo Año del evento: 2017 Publicación arbitrada Ciudad: Montevideo

Palabras clave: revalorizacion de subproductos

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel

Evaluación de la actividad antiglicante del boldo (Peumus boldus) luego del proceso de digestión (2017)

A IRAZUSTA , A. MEDRANO , A. GUGLIUCCI

Publicado

Resumen

Evento: Nacional Descripción: ENAQUI Ciudad: Montevideo Año del evento: 2017

Palabras clave: antioxidantes hierbas regionales

Areas de conocimiento:

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

funcionales

REVALORIZAVIÓN DEL SALVADO DE ARROZ A TRAVÉZ DE LA OBTENCIÓN DE NUEVOS INGREDIENTES ALIMENTARIOS PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES. (2017)

S. COZZANO, MD. DEL CASTILLO, A. MEDRANO

Publicado Completo

Evento: Internacional Descripción: CIBIA Ciudad: Valparaiso, Chile Año del evento: 2017

Palabras clave: salvado de arroz

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel

OBTENCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS PRESENTES EN HIERBAS MEDICINALES, CON INCIDENCIA EN LA REDUCCIÓN DE ECNTs (2017)

A IRAZUSTA, A. MEDRANO, A. GUGLIUCCI

Publicado Completo

Evento: Internacional

Descripción: XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2017)

Ciudad: Valparaiso Chile Año del evento: 2017 Publicación arbitrada

Palabras clave: hierbas medicinales

Areas de conocimiento:

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

funcionales

ESTUDIO DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIGLICANTE DE EXTRACTOS DE ACHYROCLINE SATUREIOIDES (MARCELA) COMO POTENCIALES INGREDIENTES FUNCIONALES (2017)

A. FERNANDEZ, T. LOPEZ, A. MEDRANO

Publicado

Resumen

Evento: Internacional Descripción: CIBIA 2017 Ciudad: Valpariso, Chile Año del evento: 2017 Publicación arbitrada

Palabras clave: hierbas regionales antioxidante antiglicante

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel

Bioactive peptide from α -lactoalbumin isolate (2016)

V. LOZANO, A. FERNANDEZ, C. ABIRACHED, A. RODRIGUEZ, L. PANIZZOLO, A. MEDRANO

Publicado Resumen

Evento: Internacional

Descripción: World Congress of Food Science and Technology

Ciudad: Dublin, Ireland Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: Greening the Global Food Supply Chain through Innovation in Food Science

and Technology Publicación arbitrada

Ciudad: Dublin

Palabras clave: peptidos lacteos

Areas de conocimiento:

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

alimentos

Medio de divulgación: CD-Rom

www.iufost2016.com

DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL SIMULADA Y BIODISTRIBUCIÓN DE HIDROLIZADOS ENZIMÁTICOS ANTIOXIDANTES DE ALFA-LACTOALBÚMINA (2016)

A. FERNANDEZ, M. CABRERA, M. FERNANDEZ, T. LOPEZ, A. MEDRANO

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: 2 Congreso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos

Ciudad: Punta del Este, Uruguay

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings:Ingenieria de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-

Publicación arbitrada

Ciudad: Montevideo Uruguay

Palabras clave: peptidos bioactivos simulacion digestiva

Areas de conocimiento:

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

alimentos

Medio de divulgación: Papel www.ciial2016.org.uy

Revalorización del Salvado de Arroz En Ingredientes Alimentarios Para La Elaboración de Galletas (2016)

S. COZZANO, A. FERNANDEZ, A. GAMBARO, MD. DEL CASTILLO, A. MEDRANO

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: 2 Congreso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos

Ciudad: Punta del Este, Uruguay

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings:Ingenieriade Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones

Volumen:1

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-

Publicación arbitrada

Ciudad: Montevideo Uruguav

Palabras clave: arroz Areas de conocimiento:

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

alimentos

Medio de divulgación: Papel www.ciial2016.org.uy

EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE HIERBAS MEDICINALES DE ALTO CONSUMO EN URUGUAY (2016)

A IRAZUSTA, A. FERNANDEZ, A. GUGLIUCCI, A. MEDRANO

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: 2 Congreso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos

Ciudad: Punta del Este, Uruguay

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings:Ingenieria de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-

Publicación arbitrada

Ciudad: Montevideo Uruguay

Palabras clave: hierbas medicinales

Areas de conocimiento:

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

alimentos

Medio de divulgación: Papel

www.ciial2016.org.uy

Submicron emulsions designed to stabilize blueberry extract in food (2015)

K. LATORRE, PCABRAL, A. MEDRANO

Publicado

Resumen expandido Evento: Internacional

Descripción: 106 AOCS Annual Meeting Industry Showcases

Ciudad: Orlando Año del evento: 2015

Anales/Proceedings: 106 AOCS Annual Meeting Industry Showcases

Publicación arbitrada

Palabras clave: alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel www.annualmeeting.aocs.org

Liposomes as delivery systems for antioxidant hydrolysates in functional foods (2015)

A. FERNANDEZ, M FERNANDEZ, M CABRERA, P CABRAL, A. MEDRANO

Publicado

Resumen expandido Evento: Internacional

Descripción: 106 AOCS Annual Meeting Industry Showcases

Ciudad: Orlando Año del evento: 2015

Anales/Proceedings: 106 AOCS Annual Meeting Industry Showcases

Publicación arbitrada Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel annualmeeting.aocs.org

Estudio de la hidrólisis de suero lacteo por HPLC como fuente de hidrolizados antioxidantes utilizando metodologia de superficie de respuesta (2014)

A. FERNANDEZ, S. COZZANO, A. MEDRANO

Publicado Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Internacional Conference on Food Innovation FoodInnova 2014

Ciudad: Concordia Año del evento: 2014

Anales/Proceedings:FoodInnova 2014

ISSN/ISBN: 9789506983406

Publicación arbitrada Ciudad: Concordia

Palabras clave: suero lacteo hidrolizados antioxidantes

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel

Extractos antioxidantes de arándanos con efecto inhibidor de la formación de productos de glicación avanzada (AGEs) (2014)

K. LATORRE, D. DEL CASTILLO, A. MEDRANO

Publicado Resumen

Evento: Internacional

Descripción: LOS AGES Y LA SALUD PRIMER SIMPOSIO IBERO AMERICANO

Ciudad: Guanajuato, Mexico

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings:Los AGes y la Salud

Publicación arbitrada

Palabras clave: alimentos funcionales diabetes

Areas de conocimiento:

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

36

Medio de divulgación: Papel

ENCAPSULACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE ARANDANOS EN NANOESTRUCTURAS (2014)

A. MEDRANO, M FERNANDEZ, A. FERNANDEZ, P CABRAL

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de

Alimentos Ciencia e innovación una alianza para el bienestar

Ciudad: San Jose de Costa Rica

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings:XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y

Tecnología de Alimentos Ciencia e innovación una alianza para el bienestar

Palabras clave: encapsulacion compuestos bioactivos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Alimentos funcionales

Medio de divulgación: CD-Rom

El financiamiento fue para asistir al congreso a realizar la presentación del trabajo

OBTENCIÓN Y EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS DE SALVADO DE ARROZ CON USOS POTENCIALES EN ALIMENTACIÓN Y SALUD (2014)

A. MEDRANO, S. COZZANO, D. DEL CASTILLO, MUBILLA

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de

Alimentos Ciencia e innovación una alianza para el bienestar

Ciudad: San Jose de Costa Rica

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings:XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y

Tecnología de Alimentos Ciencia e innovación una alianza para el bienestar

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: CD-Rom

REVALORIZACIÓN DE LAS PROTEÍNAS DEL LACTOSUERO BOVINO, SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA DEL QUESO, COMO AGENTES EMULSIONANTES (2014)

A. MEDRANO, C. ABIRACHED, R. SCAVONE, L. PANIZZOLO

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de

Alimentos Ciencia e innovación una alianza para el bienestar

Ciudad: San Jose de Costa Rica

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings:XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y

Tecnología de Alimentos Ciencia e innovación una alianza para el bienestar

Palabras clave: emulsiones

Areas de conocimiento:

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

tecnofuncionales

Medio de divulgación: CD-Rom

REVALORIZACIÓN DEL SUERO LACTEO COMO FUENTE DE HIDROLIZADOS ANTIOXIDANTES UTILIZANDO METODOLOGÍA DE SUPERFICIE DE RESPUESTA (2014)

A. FERNANDEZ, S. COZZANO, A. MEDRANO

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de

Alimentos Ciencia e innovación una alianza para el bienestar

Ciudad: San Jose de Costa Rica

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings:XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y

Tecnología de Alimentos Ciencia e innovación una alianza para el bienestar

Palabras clave: peptidos bioactivos

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: CD-Rom

Determinación y caracterización de péptidos con potenciales propiedades antioxidantes obtenidos a partir de hidrólisis enzimática de α -lactoalbúmina (2013)

V. LOZANO. A. MEDRANO

Publicado Completo

Evento: Regional

Descripción: INNOVA 2013

Ciudad: Montevideo Año del evento: 2013 Publicación arbitrada

Palabras clave: peptidos bioactivos lactosuero

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel

ACTIVIDAD ANTIGLICANTE Y ANTIOXIDANTE DE ARANDANOS (2013)

A. MEDRANO, K. LATORRE, D. DEL CASTILLO

Publicado Resumen Evento: Regional

Descripción: INNOVA 2013

Año del evento: 2013 Publicación arbitrada

Palabras clave: alimentos funcionales actividad antiglicante

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel

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

A. MEDRANO, S. COZZANO, D. DEL CASTILLO, A. FERNANDEZ

Publicado Resumen

Evento: Regional

Descripción: INNOVA 2013 Año del evento: 2013 Publicación arbitrada

Palabras clave: compuestos bioactivos subproductos de arroz

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel

ABSORCION ORAL Y BIODISTRIBUCION IN VIVO DE NANOVEHICULOS CON PEPTIDOS BIOACTIVOS (2013)

A. FERNANDEZ, M FERNANDEZ, P CABRAL, A. MEDRANO

Publicado Completo

Evento: Regional Año del evento: 2013 Publicación arbitrada

Palabras clave: nanotecnologia biodisponibilidad

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Nanotecnología Alimentaria Medio de divulgación: Papel

Nanovehicles for bioactive peptides with antioxidant properties (2013)

A. MEDRANO, A. FERNANDEZ, PCABRAL

Publicado Completo Evento: Regional

Descripción: 10 slaca - Latin American Symposium of Food Science

Ciudad: Campinas, San Pablo, Brasil

Año del evento: 2013 Publicación arbitrada

Palabras clave: nanovehicles bioactive peptide

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Nanotecnologia Alimentaria

Medio de divulgación: Papel

Evaluation of the antioxidant properties of bran rice proteins (2013)

A. MEDRANO, A. FERNANDEZ, MD. DEL CASTILLO

Publicado Resumen

Evento: Regional

Descripción: SLACA 2013

Ciudad: Campinas, San Pablo, Brasil

Año del evento: 2013 Publicación arbitrada

Palabras clave: proteínas de arroz

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel

INCORPORACION DE ANTIOXIDANTES EN MACRO Y NANO EMULSIONES CON PREOTEINAS DE SUERO LACTEO (2012)

P. XAVIER, T. LOPEZ, A. MEDRANO

Publicado

Resumen expandido Evento: Regional

Descripción: Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios

Ciudad: Montevideo Año del evento: 2012

Anales/Proceedings: CIIAL 2012 La Quimica y la ingenieria aplicada a los alimentos

Volumen:1 Fascículo: 1 Pagina inicial: 24 Pagina final: 24

Palabras clave: nanoemulsiones

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel

ciial.org.uy

Desarrollo de Liposomas como nanovehiculos de hidrolizados con propiedades antioxidantes (2012)

E. AMARAL, F. DI NITTO, P CABRAL, A. MEDRANO

Publicado

Resumen expandido Evento: Regional

Descripción: Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios

Ciudad: Montevideo Año del evento: 2012

Anales/Proceedings:CIIAL 2012 La Quimica y la ingenieria aplicada a los alimentos

Volumen:1 Fascículo: 1 Serie: 1

Pagina inicial: 22 Pagina final: 22 Publicación arbitrada

Palabras clave: nanotecnologia antioxidantes

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel

www.ciial.org.uy

SUBMICRON EMULSIONS DESIGNED TO STABILIZE QUERCETIN IN DAIRY PRODUCTS (2012)

M.P. XAVIER, A. MEDRANO, T. LOPEZ

Publicado

Resumen expandido Evento: Internacional

Descripción: IFT Annual Meeting - Food Expo

Ciudad: Las Vegas, Nevada, USA

Año del evento: 2012 Publicación arbitrada Palabras clave: altas presiones

Areas de conocimiento:

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

de Alimentos

Medio de divulgación: CD-Rom http://www.am-fe.ift.org

OIL-WATER EMULSION PROPERTIES OF -LACTOGLOBULIN GLYCATED WITH DEXTRAN (2012)

A. MEDRANO, C. ABIRACHED, L. PANIZZOLO, MC. AÑON

Publicado

Resumen expandido Evento: Internacional

Descripción: 16th World Congress of Food Science and Technology: Addressing Global Food

Security and Wellness through Food Science and Technology

Ciudad: Foz de Iguazzu, Parana Brasil

Año del evento: 2012 Publicación arbitrada

Palabras clave: proteinas propiedades tecnofuncionales

Areas de conocimiento:

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

Alimentos

Medio de divulgación: CD-Rom http://iufost.org.br/es/Inicio

STUDY OF FOAMING PROPERTIES OF SOYBEAN PROTEINS ISOLATE, GLYCININ AND -CONGLYCININ PROTEINS BY KINETIC CONSTANTS OF DISPROPORTION AND GRAVITATIONAL (2012)

C. ABIRACHED, A. MEDRANO, L. PANIZZOLO, P. MOYNA, MC. AÑON

Publicado

Resumen expandido Evento: Internacional

Descripción: 16th World Congress of Food Science and Technology: Addressing Global Food

Security and Wellness through Food Science and Technology,

Ciudad: Foz de Iguazzu, Parana Brasil

Año del evento: 2012 Publicación arbitrada

Palabras clave: espumas alimentarias proteinas propiedades superficiales

Areas de conocimiento:

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

Alimentos

Medio de divulgación: CD-Rom

www.iufost.org. br

M.P. XAVIER, M CABRERA, P CABRAL, T. LOPEZ, A. MEDRANO

Publicado

Resumen expandido Evento: Internacional

Descripción: 16th World Congress of Food Science and Technology: Addressing Global Food

Security and Wellness through Food Science and Technology,

Ciudad: Foz de Iguazzu, Parana Brasil

Año del evento: 2012 Publicación arbitrada

Palabras clave: liposomas compuestos bioactivos

Areas de conocimiento:

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

de Alimentos

Medio de divulgación: CD-Rom

www.iufost.org. br

Obtainment of peptides with antioxidant properties from soy protein using Flavourzyme (2012)

K. LATORRE, S. GOMEZ, S. BRACCO, C. ABIRACHED, L. PANIZZOLO, A. MEDRANO

Publicado

Resumen expandido Evento: Internacional

Descripción: 16th World Congress of Food Science and Technology: Addressing Global Food

Security and Wellness through Food Science and Technology,

Ciudad: Foz de Iguazzu, Parana Brasil

Año del evento: 2012 Publicación arbitrada

Palabras clave: compuestos bioactivos peptidos bioacticos flavourzyme

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: CD-Rom

www.iufost.org. br

OBTENCIÓN DE PÉPTIDOS CON PROPIEDADES ANTIOXIDANTES A PARTIR DE PROTEÍNAS DE SOJA (2011)

 ${\sf K.\,LATORRE\,,\,S.\,GOMEZ\,,\,S.\,BRACCO\,,\,C.\,ABIRACHED\,,\,L.\,PANIZZOLO\,,\,A.\,MEDRANO}$

Publicado Completo

Evento: Internacional

Descripción: Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo Año del evento: 2011 Publicación arbitrada

Palabras clave: alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

Alimentos funcionales Medio de divulgación: CD-Rom

PROPIEDADES ESPUMANTES DE PROTEINAS DE SALVADO DE ARROZ Y PROTEINAS DE SOJA (2011)

 ${\tt L.\,MALDONADO\,,\,K.\,LATORRE\,,\,A.\,RODRIGUEZ\,,\,C.\,ABIRACHED\,,\,A.\,MEDRANO\,,\,L.\,PANIZZOLO\,}$

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo Año del evento: 2011 Publicación arbitrada

Palabras clave: proteinas propiedades espumantes

Areas de conocimiento:

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

propiedades funcionales Medio de divulgación: CD-Rom

Estudio de la Formación y Estabilidad de Emulsiones con Proteínas de Soja utilizando altas fuerzas iónicas (2011)

K. LATORRE . S. GOMEZ . F. DINNITO . A. MEDRANO . L. PANIZZOLO

Publicado Completo

Evento: Nacional

Descripción: Congreso Argentino de Ciencia y TEcnologia de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires Año del evento: 2011 Palabras clave: emulsiones Areas de conocimiento:

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

propiedades funcionales Medio de divulgación: CD-Rom

INFLUENCIA DEL pH EN LAS PROPIEDADES ESPUMANTES DE β - LACTOGLOBULINA GLICOSILADA (2011)

J. LAZARO, A. MEDRANO

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: Congreso Argentino de ciencia y Tecnologia de Alimentos

Ciudad: Argentina Año del evento: 2011 Publicación arbitrada

Palabras clave: beta-lactoglobulina propiedades espumantes

Areas de conocimiento:

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

propiedades funcionales Medio de divulgación: CD-Rom

Liposomas una nueva forma de incorporar compuestos bioactivos en alimentos (2011)

M CABRERA, P. XAVIER, T. LOPEZ, P CABRAL, A. MEDRANO

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo Año del evento: 2011 Publicación arbitrada

Palabras clave: nanotecnologia alimentos funcionales quercetina

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Alimentos funcionales

Medio de divulgación: Papel

Desarrollo de microemulsiones y liposomas como vehículos de compuestos bioactivos (2011)

M.P. XAVIER, M CABRERA, P CABRAL, T. LOPEZ, A. MEDRANO

Publicado Completo

Evento: Internacional

Descripción: IV Jornadas Internacionales de Proteinas y Coloides Alimentarios JIPCA VI

Ciudad: Buenos Aires Año del evento: 2011

Anales/Proceedings: Jornadas Internaciones de Proteinas y Coloides alimentarios

Palabras clave: nanotecnologia

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Incorporación de compuestos bioactivos en lácteos (2011)

M.P. XAVIER, T. LOPEZ, A. MEDRANO

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo Año del evento: 2011 Publicación arbitrada

Palabras clave: alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

propiedades funcionales Medio de divulgación: CD-Rom

Estudio de las mejoras de las propiedades emulsionantes del aislado proteico de soja sometido a condiciones acidas (2011)

C. ABIRACHED, A. MEDRANO, L. PANIZZOLO, P. MOYNA, M. AÑON

Publicado Completo

Evento: Nacional

Descripción: Congreso Argentino de ciencia y Tecnologia de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires Año del evento: 2011 Publicación arbitrada

Palabras clave: emulsiones alimentarias

Areas de conocimiento:

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

propiedades funcionales Medio de divulgación: CD-Rom

Elaboración de Nanoemulsiones utilizando homogeinizador de alta velocidad y homogeinizador de alta presión (2011)

M.P. XAVIER, T. LOPEZ, A. MEDRANO

Publicado Completo Evento: Nacional

Descripción: Congreso Argentino de ciencia y Tecnologia de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires Año del evento: 2011 Publicación arbitrada

Palabras clave: nanoemulsiones

Areas de conocimiento:

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

nanotecnologia

Medio de divulgación: CD-Rom

Oil-water emulsions of â-lactoglobulin glycated with glucose, lactose and dextrane (2010)

A. MEDRANO, C. ABIRACHED, L. PANIZZOLO

Publicado Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 102nd AOCS Annual Meeting & Expo

Ciudad: Cincinnati Año del evento: 2010

Palabras clave: emulsiones alimentarias

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Soy protein isolate (SPI) and milk whey protein isolate (MWPI) interfacial and foaming (2010)

A. MEDRANO , C. ABIRACHED , L. PANIZZOLO , P. MOYNA , M. AÑON

Publicado Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 102nd AOCS Annual Meeting & Expo

Ciudad: Cincinnati Año del evento: 2010 Palabras clave: propiedades interfaciales

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel

ESTUDIO DE LA DESESTABILIZACIÓN DE EMULSIONES ACEITE-AGUA PREPARADAS CON PROTEINA DE SOJA (2010)

C. ABIRACHED, A. MEDRANO, I. VIEITEZ, L. PANIZZOLO

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos

Ciudad: Cordoba Año del evento: 2010

Anales/Proceedings: II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos-Huerta

Grande, Cordoba, Argentina

Palabras clave: proteinas emulsiones

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel

Estudio de propiedades reológicas superficiales de proteínas de soja y suero lácteo en interfase (agua/aire). (2009)

A. MEDRANO, C. ABIRACHED, AC. ARAUJO, L. PANIZZOLO, P. MOYNA, AÑON MC

Publicado Resumen

Evento: Nacional

Descripción: 1er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI

Ciudad: Montevideo Año del evento: 2009

Anales/Proceedings:1er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI

Publicación arbitrada

Palabras clave: tension superficial suero lacteo soja

Areas de conocimiento:

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

alimentarias

Medio de divulgación: CD-Rom

Modificación de las propiedades emulsionantes de ß-lactoglobulina glicosilada con glucosa y lactosa (2009)

A. MEDRANO, L. PANIZZOLO, P. MOYNA, AÑON MC

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 1er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI

Ciudad: Montevideo Año del evento: 2009

Anales/Proceedings:1er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI

Publicación arbitrada

Palabras clave: emulsiones b-Lactoglobulina Glicosilación

Areas de conocimiento:

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

alimentarias

Medio de divulgación: CD-Rom

ESTABILIDAD DE ESPUMAS FORMULADAS CON PROTEINAS DE SOJA TRATADAS A pH ÁCIDO (2009)

C. ABIRACHED, A. MEDRANO

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XII edición del Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL

2009)

Ciudad: Concorida Año del evento: 2009 Publicación arbitrada

Palabras clave: soja, proteínas, espumas

Areas de conocimiento:

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

alimentarias

Medio de divulgación: Papel

DETERMINACIÓN DE PROPIEDADES REOLÓGICAS SUPERFICIALES DE PROTEÍNAS EN INTERFASE (AGUA/AIRE) (2009)

A. MEDRANO, C. ABIRACHED, L. PANIZZOLO, P. MOYNA, AÑON MC

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2009

Palabras clave: reologia interfacial glicinina (11S) â-conglicinina (7S) â-Lactoglobulina (â-Lg) á-

Lactolabumina (á-La) Areas de conocimiento:

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

alimentarias

Medio de divulgación: CD-Rom

ESTUDIO COMPARATIVO DE PROPIEDADES ESPUMANTES DE AISLADO PROTEICO DE SOJA (APS) Y AISLADO PROTEICO DE LACTOSUERO BOVINO (APLB) (2009)

C. ABIRACHED, A. MEDRANO, L. PANIZZOLO, P. MOYNA, AÑON MC

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2009

Palabras clave: AISLADO PROTEICO DE SOJAAISLADO PROTEICO DE LACTOSUERO BOVINO

Areas de conocimiento:

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

alimentarias

Medio de divulgación: CD-Rom

Determinación de las propiedades emulsionantes de B-Lactoglobulina glicosilada con glucosa y lactosa (2009)

A. MEDRANO, C. ABIRACHED, L. PANIZZOLO, P. MOYNA, C. AÑÓN

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ciudad: Cordoba, Argentina

Año del evento: 2009

Anales/Proceedings:III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Publicación arbitrada

Palabras clave: emulsiones Beta-Lactoglobulina Reaccion de Maillard

Areas de conocimiento:

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

Alimentos

Medio de divulgación: CD-Rom www.mincytalimentos.cba.gov.ar

Influencia de las condiciones de reacción en la glicosilación de B-Lactoglobulina (2006)

A. MEDRANO, C. ABIRACHED, C. ARAUJO, L. PANIZZOLO, C. AÑÓN, P. MOYNA

Publicado Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XIV Seminario LAtinoamericano y del Caribe de ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ciudad: La Habana, Cuba Año del evento: 2006

Anales/Proceedings:Programa y Resumenes

Volumen:1 Fascículo: 1 Pagina inicial: 165 Pagina final: 166

Palabras clave: b-Lactoglobulina Glicosilación

Areas de conocimiento:

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

Alimentos

Medio de divulgación: Papel

"Efecto de Glucosa y Lactosa sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales de betalactoglobulina" (2006)

A. MEDRANO, C. ABIRACHED

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Córdoba 2006

Ciudad: Cordoba Año del evento: 2006 Areas de conocimiento:

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

Alimentos

Medio de divulgación: Papel

The effect of glycosilation on functional and structural properties of beta-lactoglobulin

(2005) Trabajo relevante

A. MEDRANO, L. PANIZZOLO, P. MOYNA, AÑON MC

Publicado Completo

Evento: Internacional

Descripción: 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering

Ciudad: Rio de Janeiro Año del evento: 2005 Areas de conocimiento:

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

Alimentos

Medio de divulgación: Papel

Efecto de la composición y el pH en la cinética de formación y estabilidad de espumas en concentrados de proteínas de lactosuero. (2004)

A. MEDRANO, C. ABIRACHED, L. PANIZZOLO, P. MOYNA, AÑON MC

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Montevideo Año del evento: 2004 Areas de conocimiento:

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

Alimentos

Medio de divulgación: Papel

Efecto de la desnaturalización por pH de las proteínas de soja en sus propiedades emulsionantes (2004)

A. MEDRANO

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Montevideo Año del evento: 2004 Areas de conocimiento:

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

Alimentos

Medio de divulgación: Papel

Estudio de la influencia de iones metálicos en los productos de la reacción de Maillard (2004)

C. ABIRACHED, A. MEDRANO, L. PANIZZOLO

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Montevideo Año del evento: 2004 Areas de conocimiento:

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

Alimentos

Efecto de la glicosilacion de la beta-lactoglobulina en las propiedades espumantes

(2004) Trabajo relevante

A. MEDRANO, L. PANIZZOLO, P. MOYNA, AÑON MC

Publicado Resumen

Evento: Regional

Descripción: XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Montevideo Año del evento: 2004 Areas de conocimiento:

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

Alimentos

Deterioro de aceites utilizados para freir en forma reiterada (2002)

K. AZENI, A. MEDRANO, A. MONTESANO, M. HERRERA, E. TOR

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires Año del evento: 2002 Areas de conocimiento:

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

Alimentos

Relación entre aceptabilidad y parámetros sensoriales e instrumentales de pan blanco de molde a lo largo de su vida útil (2002)

P. VARELA, V. GILARDI, A. MEDRANO, A. GIMENEZ, A. GAMBARO

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos,

Ciudad: Buenos Aires Año del evento: 2002 Areas de conocimiento:

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

de Alimentos

Medio de divulgación: Papel

Optimización en la conservación química de papas peladas. (2001)

A. MEDRANO, L. PANIZZOLO

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: Jornada de Jovenes Investigadores de la AUGM

Ciudad: Rosario

Año del evento: 2001

Anales/Proceedings: IX Jornadas de jovenes Investigadores de la A.U.G.M

Pagina inicial: 356 Areas de conocimiento:

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

Alimentos

Producción técnica

TRABAJOS TÉCNICOS

Determinacion de viscosidad en almidones modificados (2010)

Asesoramiento A. MEDRANO

País: Uruguay Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: propiedades funcionales

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel

Desarrollo de nuevas formas de incorporar beta-caroteno en alimentos (2010)

Asesoramiento A. MEDRANO

País: Uruguay Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: propiedades funcionales

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel

Estudio de la estabilidad de helados (2010)

Asesoramiento A. MEDRANO

País: Uruguay Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: La Cigale S.a Palabras clave: emulsiones helados

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Determinación de proteinas y cenizas en muestras de ración Lauchas Premiun, para la empresa Vitaron S.A., (2009)

Asesoramiento A. MEDRANO

País: Uruguay Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: composicion nutricional

Areas de conocimiento:

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

alimentos

Medio de divulgación: Papel

Determinación de actividad de agua en muestras de leche en polvo, para la empresa CONAPROLE (2009)

Asesoramiento A. MEDRANO

País: Uruguay Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: actividad de agua

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Medio de divulgación: Papel

Determinacion de composicion centesimal de alimentos (2008)

Asesoramiento A. MEDRANO

País: Uruguay Idioma: Español

Palabras clave: analisis de alimentos

Areas de conocimiento:

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

alimentos

Medio de divulgación: Papel

Determinación de la composición centesimal e información nutricional en carne de ñandu (2005)

Asesoramiento

A. MEDRANO

Elaborar informacion nutricional para la empresa Garden Park S.A

País: Uruguay Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: informacion nutricional

Areas de conocimiento:

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

alimentos

Medio de divulgación: Papel

Determinación de proteínas totales por Kjeldhal en distinatra smaterias primas par la empresa ERESUR S.A (2005)

Asesoramiento

A. MEDRANO

País: Uruguay Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: proteinas

Areas de conocimiento:

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

alimentos

Medio de divulgación: Papel

determinación de composición centesimal de comidas rapidas para la Escuela de Nutrición y Dietética. (2004)

Asesoramiento A. MEDRANO

Elaborar tabla nutricional de productos de la empresa Mc. Donalds

País: Uruguay Idioma: Español

Disponibilidad: Irrestricta

Palabras clave: informacion nutricional

Areas de conocimiento:

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

alimentos

Medio de divulgación: Papel

cuantificación de proteínas en leches en polvo y caseinatos para CONAPROLE (2003)

Asesoramiento A. MEDRANO

País: Uruguay Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Palabras clave: proteinas Areas de conocimiento:

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

alimentos

Medio de divulgación: Papel

OTRAS PRODUCCIONES

CURSOS DE CORTA DURACIÓN DICTADOS

Analisis de Alimentos Avanzados (2013)

A. CIFUENTES, IBAñEZ, A. MEDRANO

Especialización País: Uruguay Idioma: Español

Tipo de participación: Docente

Duración: 1 semanas Lugar: Facultad de Química Ciudad: Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Palabras clave: Foodomica bioactivos

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Información adicional: En este curso yo participe como organizador, los docentes fueron los Dres.

Elena Ibañez y Alejandro Cifuentes.

EDICIÓN O REVISIÓN

Boletin Científico ALACCTA (2020)

A. MEDRANO

Revista

País: Uruguay Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: http://alaccta.org/boletin-cientifico-alaccta/

Editorial: ALACCTA

Uruguay

Institución Promotora/Financiadora: ALACCTA Palabras clave: Alimentos Gestion Regulación Salud

Información adicional: Este Boletin Científico ALACCTA es la revista de difusión mensual de la

Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

PROGRAMAS EN RADIO O TV

¿Que es la mayonesa? (2014)

A. MEDRANO, C. ABIRACHED, L. PANIZZOLO, A MALANGA

Otro

País: Uruguay Idioma: Español

Web: http://youtu.be/9xqZjGhrkuc Emisora: Canal 25 Pedeciba

Fecha de la presentación: 01/11/2014

Tema: Sistemas dispersos alimentarios ejemplo de mayonesa

Duración: 12 minutos Ciudad: Montevideo Palabras clave: emulsiones Areas de conocimiento:

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

tecnofuncionales

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Quinto Simposio Iberoamericano de AGEs (Productos Finales de Glicación Avanzada: Los AGEs y su relación con las epidemias del siglo XXI: tiempo de lograr una alimentación saludable y sostenible en Iberoamérica. (2022)

A. MEDRANO

Congreso

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay ,Sala Massera- Universidad de la República

Idioma: Español Duración: 1 semanas Evento itinerante: SI

Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Química

1 Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

A. MEDRANO

Congreso

Lugar: Uruguay ,Salon AnacahuitaTorre de los Profesionales Montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel Web: www.ciial.org.uy Duración: 1 semanas Evento itinerante: SI Catálogo: SI

Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales y Tecnologia de alimentos

Información adicional: Lo organizamos como comisión directiva de la Asociación de Ingenieros Alimentarios.

Tecnologia de Alimentos fritos (2010)

 $\mathsf{M.BRUSA}\,,\mathsf{R.HARISPE}\,,\mathsf{A.MEDRANO}\,,\mathsf{M.TAVOKIAM}\,,\mathsf{C.ABIRACHED}\,,\mathsf{I.VIEITEZ}$

Congreso

Lugar: Uruguay, Hotel Embajador Montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel Duración: 2 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Asociacion de Ingenieors Alimentarios del Uruguay

Palabras clave: alteracion de alimentos

Areas de conocimiento:

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

ENVASES PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, (2009)

M. BRUSA, R. HARISPE, A. MEDRANO, M. TAVOKIAM, C. ABIRACHED, I. VIEITEZ

Congreso

Lugar: Uruguay ,Agrupacion Universitaria Montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Duración: 2 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Asociacion de Ingenieors Alimentarios del Uruguay

Palabras clave: Alimentos Areas de conocimiento:

 $Ingeniería \ y \ Tecnología \ / \ Otras \ Ingenierías \ y \ Tecnologías \ / \ Alimentos \ y \ Bebidas \ / \ envases$

alimentarios

IMPACTO AMBIENTAL Y TRATAMIENTO DE EFLUENTES, (2008)

P DELEON, M. BRUSA, L. VERA, A. MEDRANO, R. HARISPE, F. RUIZ-DIAZ, M. TAVOKIAM

Congreso

Lugar: Uruguay, Hotel Embajador Montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel Duración: 2 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Asociacion de Ingenieors Alimentarios del Uruguay

Palabras clave: efluentes industria alimentaria

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tratamientos de efluentes

1er Seminario-taller sobre Alérgenos y Reacciones Adversas, dictado por el Dr. Manuel Baldeón (2007)

P DELEON, M. BRUSA, L. VERA, A. MEDRANO, M. TAVOKIAM, F. RUIZ-DIAZ, R. HARISPE

Congreso

Lugar: Uruguay, Uruguay Montevideo

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Aociacion de Ingenieors Alimentarios del Uruguay

Palabras clave: alergenos aliimentos

Areas de conocimiento:

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

alimentarios

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Comité Posgrados Nacionales (Maestría / Doctorado) (2018 / 2022)

Sector Gobierno/Público / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay

Cantidad: De 5 a 20



Proyectos Estratégicos - Bio tecnología -alimento para adultos mayores (2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Fondo Para La Investigación Científica y Tecnológica , Argentina

Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

Fondo Carlos Vaz Ferreira (FVF)- Dirección Nacional de Innovación, Ciencia y Tecnología (DICYT) (2023)

Uruguay

Ministerio de Educación y Cultura (MEC).

CABBIO - CONVOCATORIA 2023 a presentación de proyectos conjuntos de investigación científica y tecnológica en Biotecnología. (2023)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Evaluación Proyecto ANII (2016 / 2023)

Uruguay

Cantidad: Mas de 20

A N I I

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

COMITÉ EDITORIAL

Food Engineering Reviews (2024)

Tipo de publicación: Revista Editorial: Springer Cantidad: Menos de 5 Miembro del Board of Editors

"Aportes de la Química al mejoramiento de la calidad de vida". (2012/2012)

Cantidad: Menos de 5

Este libro forma parte del PROYECTO UNESCO: DOCENTES APRENDIENDO EN RED (DAR)

REVISIONES

Foods (2023 / 2024)

Tipo de publicación: Revista Cantidad: Menos de 5

Journal of Analytical Methods in Chemistry (2018)

Tipo de publicación: Revista Cantidad: Menos de 5

Journal of Agricultural and Food Chemistry (2017 / 2023)

Tipo de publicación: Revista Cantidad: De 5 a 20

Food Hydrocolloids (2014/2018)

Tipo de publicación: Revista Cantidad: Menos de 5

Food Chemistry (2013 / 2024)

Tipo de publicación: Revista Cantidad: De 5 a 20

Polish Journal of Food and Nutrition Sciences (2012 / 2014)

Tipo de publicación: Revista Cantidad: Menos de 5

Food Research International (2011/2018)

Tipo de publicación: Revista Cantidad: De 5 a 20

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

22nd World Congress of Food Science and Technology The future of food is now: Development,

Functionality & Sustainability (2024)

Comité programa congreso

Italia

Arbitrado

International Union of Food Science and Technology (IUFoST)- AITA - Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

6to. Simposio Iberoamericano de AGEs y Salud (2024)

Comité programa congreso

Colombia

Arbitrado

Escuela de Medicina y Ciencias de la Salud, Universidad del Rosario, Bogotá, Colombia

Congreso Latinoamericano de Alimentos: Una Mirada Integral a los Sistemas Alimentarios - CLAMISA 2022 (2022 / 2022)

Comité programa congreso

Colombia

Arbitrado

Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA) - Asociación Internacional para la Protección de Alimentos - IAFP

5to. Simposio Iberoamericano de AGEs y Salud (2022 / 2022)

Comité programa congreso

Uruguay

Arbitrado

Facultad de Quimica, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

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

Revisiones

Uruguay

Latitud - Fundación LATU

Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA XIII (2021/2021)

Revisiones

Colombia

El evento se realizará en marzo 2022. Participando en comite científico del congreso.

Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2020 / 2020)

Comité programa congreso

Uruguay

Arbitrado

Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

E-Latin Food 2020 (2020)

Revisiones

México

Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos, AMECA, Evaluadora de trabajos orales y póster

CONACTA 2020 (2020)

Revisiones

Colombia

XXI CONGRESO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2019/2019)

Revisiones

Argentina

AATA Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL 2020) (2019 / 2020)

Comité programa congreso

Uruguay

Arbitrado

Asociacion de Ingenieros alimentarios del Uruguay

3er. Simposio Iberoamericano los AGEs y la Salud (2018 / 2018)

Comité programa congreso

México

Arbitrado

Universidad de Guanajuato

Participacion en la evaluacion de trabajos libres en formato póster

Congreso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos (CIIAL 2016) (2016)

Comité programa congreso

Uruguay

Arbitrado

Asociación de Ingenierios Alimentarios

Actuando como vicepresidente del comité organizador

INNOVA-CIBIA (2015) (2015)

Revisiones

Uruguay

Latu (Uruguay)

Formando parte del Comité Científico (evaluación de los trabajos y premios entregados)

Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL 2012) (2012)

Comité programa congreso

Uruguay

Arbitrado

Asociación de Ingenieros Alimentarios

Siendo la presidente del comité organizador

EVALUACIÓN DE PREMIOS

Premio a mejor trabajo en formato poster (2018)

Evaluación de premios y concursos

México

Cantidad: Menos de 5

Universidad de Guanajuato

premios a los mejores trabajos presentados durante el CIBIA-INNOVA 2015 (2015)

Comité de asignación de premios y concursos

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Latu

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

programa Iniciación a la Investigación - 2019 (2019)

Evaluación independiente Cantidad: Menos de 5

Comisión Sectorial de Investigación Científica

Participe como evaluador externo

Becas de Posgrados en el exterior 2018-ANII (2019)

Evaluación independiente

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

agencia nacional de investigacion e innovación

Participe como evaluador externo

Becas ANII MAESTRÍAS Y DOCTORADOS EN URUGUAY (2018 / 2023)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: De 5 a 20

Agencia nacional de investigacion e innovación

Proyectos Estratégicos - Bio tecnología alimento para adultos mayores (2017)

Comité evaluador

Argentina

Cantidad: Menos de 5

Fondo Argentino Sectorial- Agencia Nacional de promoción científica y tecnológica. Argentina

Becas de Posgrados Nacionales - Áreas Estratégicas 2017 (2017)

Evaluación independiente

Uruguay

Cantidad: De 5 a 20

ANI

Evalue una postulacion a pedido del comite evaluador

Programa, Vinculación con Científicos y Tecnólogos en el Exterior, (2014/2016)

Evaluación independiente

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII),

Llamado 137/2012, N° expediente : 101120-001499-12 Proyecto A2/036996/11 AECID (2012 / 2012)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Facultad de Quimica

Evaluación de los postulantes a ocupar el cargo (Beca) dentro del proyecto.

Llamado a pasantias y cursos cortos en el exterior para estudiantes de Pedeciba quimica (2007/2009)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Pedeciba Quimica

JURADO DE TESIS

Doctor en Quimica (2023)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Doctorado

Comprendiendo las propiedades de la leche humana donada: desde su composición hasta los efectos sobre la inflamación intestinal en el recién nacido Estudiante Luis Claudio Rodríguez

Ingenieria de Alimentos (2021)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay Nivel de formación: Grado

Doctor en CIENCIAS BIOLOGICAS (2019)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Facultad de Ciencias Exactas, Universidad de la Plata / CIDCA , Argentina

Nivel de formación: Doctorado

Maestria en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2019)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay Nivel de formación: Maestría

Maestria en ciencias médicas (2019/2019)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Medicina / Programa para la Investigación Biomédica , Uruguay

Nivel de formación: Maestría

Tribunal de la tesis de Maestria del Licenciado Rafael Cornes Y Tribunal de tesis de Maestrina de la Licenciada Carolina Menoni

Doctor en química y evaluaciones intermedias de pasaje a doctorado (2012)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay Nivel de formación: Doctorado

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

OBTENCIÓN Y CARTERIZACIÓN DE EXTRACTOS BIOACTIVOS DE SALVADO DE ARROZ. APLICACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y SALUD

Tesis de doctorado

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

Programa: Doctorado en Química

Nombre del orientado: Sonia Cozzano

País: Uruguay

Palabras Clave: antioxidantes alimentos funcionales salvado de arroz

Areas de conocimiento:

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

Esta tesis fue codirigida por el Dr. Pactrick Moyna y por la Dra. Dolores del Castillo (CIAL CSIC-UM) España

Caracterización y estudio de biodisponibilidad de liposomas como nanovehículos de hidrolizados de péptidos lácteos. Trabajo relevante

Tesis de maestria

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Adriana Fernandez

País: Uruguay

Palabras Clave: peptidos bioactivos alimentos funcionales Antihipertensivo antioxidantes

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Alimentos

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

Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria. Estrategia para lograr una agricultura y salud sostenible.

Tesis de doctorado

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

Programa: Doctorado en Química

Tipo de orientación: Tutor único o principal Nombre del orientado: Adriana Fernandez

País: Uruguay

Palabras Clave: compuestos bioactivos diabetes obesidad

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Nuevas alternativas naturales para la prevención y control de enfermedades no transmisibles

Tesis de maestria

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

Laboratorio de Bioactividad y nanotecnología de Alimentos. Departamento de Ciencia y Tecnología de A , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Agustina Irazusta Silvestri

País: Uruguay

Palabras Clave: plantas medicinales Productos avanzados de glicación (AGEs)

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Ya se aprobo el tribunal para la defensa final que será en febrero de 2019

GRADO

Uso de hierbas aromáticas en el desarrollo de un pate de hongo funcional

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Licenciatura en Bioquímica - Tesina Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Valentina Maldonado

País: Uruguay

Palabras Clave: Alimentos saludables ECNT

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Valorización y caracterización de cáscara de mandarina y naranja obtenida como subproducto industrial

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica, Uruguay

Programa: Licenciatura en Análisis Alimentario

Tipo de orientación: Asesor

Nombre del orientado: Gabriela Leites, Luján Leyes

País: Uruguay

Palabras Clave: citricos revalorizacion

Areas de conocimiento:

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

Proyecto de investigación para la obtención del título de Licenciado en Análisis Alimentario

Desarrollo de liposomas como nanovehículos de hidrolizados con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de suero lacteo.

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: Emilia Amaral, Florencia Di Nitto

País: Uruguay

Palabras Clave: liposomas alimentos lacteos

Areas de conocimiento:

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

Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de soja

Tesis/Monografía de grado

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Karina Latorre, Sibila Gomez, Sofia Bracco

País: Uruguay

Palabras Clave: alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

funcionales

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

Alimentos Funcionales peptidos bioactivos

Desarollo de nanovehiculos para su incorporacion en productos lacteos

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: Maria de la Paz Xavier

País: Uruguay

Palabras Clave: nanotecnologia

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Alimentos

Determinacion y caracterizacion de peptidos con potenciales propiedades antioxidantes obtenidos a partir de hidrolisis enzimatica de alfa-lactoalbumina

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: Valeria Lozano

País: Uruguay

Palabras Clave: peptidos bioactivos antioxidantes alfa-lactoalbumina

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Estudio de la Reaccion de Maillard en dulce de leche

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: Paula Rocha, Elisa Saavedra, Fernanda Bruzzone

País: Uruguav

Palabras Clave: Dulce de LEche Maillard

Areas de conocimiento:

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

Alimentos

OTRAS

Incorporación de ingredientes funcionales mediante nano y micro encapsulación para el desarrollo de panes funcionales (2020 - 2021)

Otras tutorías/orientaciones

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

Departamento de Ciencia y Tecnolgía de Alimentos, Uruguay

Programa: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil-CSIC

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Federico Briozzo, Sofía Díaz, Agustina Dorgans, Valentina Tajam

País: Uruguay

Palabras Clave: Alimentos Funcionales Salud encapsulación

Areas de conocimiento:

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

: Nano-microcápsulas para la protección de compuestos fenólicos obtenidos a partir de extracto de Mentha x piperita

Otras tutorías/orientaciones

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

Departamento de ciencia y tecnología de alimentos, Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal Nombre del orientado: Veronica Araujo

País: Uruguay

Palabras Clave: encapsulacion alimentos funcionales

Seguimiento de compuestos avanzados de la reacción de Maillard en un modelo matriz de galleta

Otras tutorías/orientaciones

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

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Micaela Rodriguez

País: Uruguay

Desarrollo de un nuevo ingrediente alimentario a base de boldo (Peumus boldus) con efecto sobre la prevención de enfermedades.

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Centro Universitario Regional

Litoral Norte / UTEC, Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Mateo BErtolino/Matias Rodriguez

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Funcionales

Encapsulación de compuestos bioactivos mediante secado spray para el desarrollo de lácteos funcionales

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Sectorial de Investigación Científica / PAIE-2018, Uruguay

Tipo de orientación: Asesor

Nombre del orientado: Diego Gubitosi, Ana Laura Belsterli, Milagros Zerbino, Natalia Viera

País: Uruguay

Palabras Clave: Encapsulacion Alimentos funcionales peptidos bioactivos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nanotecnología / Alimentos Funcionales

Desarrollo de membranas y microesferas biocompatibles para la liberación controlada de activos contra la ?bichera

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Asesor

Nombre del orientado: María Gabriela Lluberas Nuñez

País: Uruguay

Palabras Clave: encapsulacion membranas

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / bioactivos y

Desarrollo de yogures funcionales utilizando subproductos de la industria alimentaria

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Sectorial de Investigación Científica , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Cecilia Ibañez. Dahiana Terán

País: Uruguay

Palabras Clave: antioxidantes alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

Extraccion de compuestos bioactivos de Marcela (Achyrocline Satureioides) utilizando altas presiones

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Marcela Roche

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Alimentos

Pasante AUGM

Desarrollo de vehículos para la encapsulación de compuestos bioactivos provenientes de la marcela

Otras tutorías/orientaciones

CSIC, Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Irina Oten y Valeria Villar

País: Uruguay

Palabras Clave: Quimica de alimentos encapsulacion nanotecnología

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos funcionales mediante encapsulacion de compuestos bioactivos

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

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Yamilla Volla y Sebastian Moreira

País: Uruguay

Palabras Clave: enfermedades cronicas no transmisibles

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Biodisponibilidad in vitro de compuestos bioactivos encapsulados en liposomas

Iniciación a la investigación

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / PAIE-

LAboratorio de Bioactividad y nanotecnología de alimentos, Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Lorena Maurente/Lucia Gomez

País: Uruguay

Palabras Clave: Encapsulacion de alimentos Liposomas Bioactividad

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Liberación oral de compuestos bioactivos de arándanos utilizando liposomas como vehículo

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay Nombre del orientado: Nazarena Ferrari

País: Uruguay

Palabras Clave: nanotecnologia

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Becas de iniciación a la investigación modalidad 2. Programa acortando distancias

Desarrollo de emulsiones simples y dobles con proteínas de suero lácteo para su potencial aplicación en alimentos reducidos en calorías

Iniciación a la investigación

Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay

Nombre del orientado: Rossana Scavone

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Beca iniciación a la investigación ANII

Biodisponibilidad in vitro de compuestos bioactivos encapsulados en liposomas

Iniciación a la investigación

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay Nombre del orientado: Eugenia Franco Fraguas

País: Uruguay

Palabras Clave: nanotecnologia biactivos

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Beca ANII iniciación a la investigacion

Diseño de un sistema de entrega de compuestos bioactivos basados en nanotecnología.

Iniciación a la investigación

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay Nombre del orientado: Karina Latorre

País: Uruguay

Palabras Clave: liposomas compuestos bioactivos

Areas de conocimiento:

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

Beca iniciación a la investigación 2012

Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de soja

Iniciación a la investigación

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

Nombre del orientado: Sibila Gomez

País: Uruguay

Palabras Clave: peptidos bioactivos

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Beca iniciación a la investigación ANII 2011

Tutora del Practicantado en el área del Laboratorio de Calidad de la empresa Pepsicola Manufacturing Co. Of Uruguay S.R.L.

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay

Nombre del orientado: Natalie Geymonat

País: Uruguay

Palabras Clave: control de calidad

Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de nanovehiculos para su incorporacion en sistemas lacteos

Iniciación a la investigación

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay Nombre del orientado: Maria de la Paz Xavier

País: Uruguay

Palabras Clave: nanoemulsiones

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / nanoemulsiones alimentarias

Glicosilacion de proteinas lacteas

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay Nombre del orientado: Jimena Lazaro

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Obtencion de Peptidos con propiedades antioxidantes

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay Nombre del orientado: Sibila Gomez, Sofia Bracco, Karina Latorre

País: Uruguay

Palabras Clave: propiedades funcionales

Areas de conocimiento:

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

Becas PAIE CSIC

Estudio de las propiedades espumantes de las fracciones â-lactoglobulina y á-lactoalbumina del lactosuero

Iniciación a la investigación

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay Nombre del orientado: Ana Claudia Araujo

País: Uruguay

Palabras Clave: proteina de suero espumas alimentarias

Areas de conocimiento:

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

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Maestria en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2024)

Tesis de maestria

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

Programa: Maestria de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Johana Alaluf

País/Idioma: Uruguay,

Siendo Tutor acádemico de la estudiante que inicia su maestría en este año 2024

?Calidad y conservación de mandarinas uruguayas?, (2021)

Tesis de maestria

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay Programa: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo de orientación: Cotutor

Nombre del orientado: Ana Ines Moltini

País/Idioma: Uruguay,

Desarrollo de galletas funcionales a base de orujo de uva Tannat estudiando la bioaccesibilidad y biodisponibilidad de sus compuestos bioactivos (2021)

Tesis de doctorado

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Victoria Olt País/Idioma: Uruguay, Español

Elaboración de productos potencialmente funcionales a partir de cáscara de granada, utilizando metodologías verdes.?, (2021)

Tesis de maestria

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

Programa: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (A. MEDRANO, I Vieitez)

Nombre del orientado: Maria Noel Gonzalez

País/Idioma: Uruguay, Español

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Economía Circular Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de Alimentos

Desarrollo de un nuevo alimento alto en proteínas y fibra utilizando semillas de lupino (Lupinus angustifolius) (2021)

Tesis de maestria

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

Programa: Maestria de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (A. MEDRANO, D. Vazquez)

Nombre del orientado: Matías Rodriguez

País/Idioma: Uruguay, Español Palabras Clave: Alimentos proteicos

Areas de conocimiento:

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

Estudio de alfa-lactoalbúmina como fuente de péptidos bioactivos y su incorporación en el desarrollo de alimentos funcionales (2019)

Tesis de maestria

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

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal Nombre del orientado: Jessica Baez Medio de divulgación: Otros

País/Idioma: Uruguay, Español

GRADO

Desarrollo de panificados funcionales a partir de un subproducto de la industr ??a hortifrut ??cola (2023)

Tesis/Monografía de grado

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

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Uruguay

Programa: Licenciado en Química

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Gian Franco Marra

País/Idioma: Uruguay,

Areas de conocimiento:

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

Otros datos relevantes

PREMIOS. HONORES Y TÍTULOS

1er Premio ACTA/ACOFANUD a la investigación en Alimentación y Nutrición (2022)

(Internacional)

Congreso Latinoamericano de Alimentos: Una Mirada Integral a los Sistemas Alimentarios - CLAMISA 202

1er Premio ACTA/ACOFANUD a la investigación en Alimentación y Nutrición (Patrocinado DSM) al trabajo titulado "Estudio de las propiedades fisicoquimicas y funcionales de harina de bagazo de cerveza como ingrediente funcional para el desarrollo de panes" Presentado por Jessica Báez, Cecilia Di Cono, Victoria Olt, Adriana Fernández Fernández y Alejandra Medrano

1er premio sponsored by FUTURE FOODS-ISEKI (2021)

(Internacional)

The 6th ISEKI-Food Conference with the title: ?Sustainable Development Goals in Food Systems?

1er premio al poster "Nutritional quality of a bread with Brewer?s spent grain addition and bioaccessibility of its antioxidant compounds" presentado por JESSICA BÁEZ, ADRIANA FERNÁNDEZ, FEDERICO BRIOZZO, SOFÍA DÍAZ, AGUSTINA DORGANS, VALENTINA TAJAM, ALEJANDRA MEDRANO

Nombramiento de presidenta electa para el proximo periodo de la Asociacion Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA) (2018)

(Internacional)

ALACCTA

En marzo de 2018, en el XIX Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos de ALACCTA organizado en la ciudad de Panamá fui nombrada la próxima presidenta por votacion de la Asamblea en la cual participaron las 11 asociaciones miembros de 10 paises de latinoamerica

1 Premio Presentación oral (2012)

(Internacional)

1 Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios. Asociación de Ingenieros Alimentarios Primer premio a la presentación oral del trabajo "Obtención de peptidos bioactivos a partir de glicinina de soja" El trabajo fue presentado por la Estudiante Karina Latorre siendo parte del trabajo que dirijo junto a los Dr. Luis Panizzolo y la Ing. Alimentaria Cecilia Abirached.

1 Premio al trabajo cientifico (2011)

(Internacional)

el Quinto Sinposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Beca Pasantia (2010)

(Nacional)

Comision Sectorial de Investigacion Cientifica, CSIC

Investigador Grado 3 (2009)

(Nacional)

Programa de Desarrollo de Ciencias Básicas, PEDECIBA

Becario de Doctorado (2003)

(Nacional)

Programa de Desarrollo Tecnologico, PDT

PRESENTACIONES EN EVENTOS

1era Jornada Uruguaya de Ciencia y Tecnologia de la Cerveza (2023)

Congreso

El futuro de la industria cervecera en un sistema alimentario sostenible.

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Facultad de Química

Alcance geográfico: Regional

Simposio ?Economía circular en sistemas de producción agroalimentarios de Iberoamérica? (2023)

Encuentro

Nuevos ingredientes funcionales sostenibles y su potencialidad para prevenir las enfermedades del Nuevo milenio

Argentina

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Asocacion Argentina de Ciencia y Tecnologia de Alimentos

Alcance geográfico: Internacional

II Congreso Internacional de Ingeniería de Procesos Alimentarios (2023)

Congreso

Obtención de Ingredientes Funcionales Sostenibles a partir de la Agroindustria

Perú

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Facultad de Ingeniería Agraria, Industrias Alimentarias y Ambiental UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN Lima- Perú Alcance geográfico: Regional

Quinto Simposio Iberoamericano de AGEs (Productos Finales de Glicación Avanzada): ?Los AGEs y su relación con las epidemias del siglo XXI: tiempo de lograr una alimentación saludable y sostenible en Iberoamérica. (2022)

Congreso

Moderador de la mesa de Alimentos y Salud

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

Nombre de la institución promotora: Facultad de Química

Mesa virtual - Alimentación Saludable y Sostenible. (2021)

Otra

Mesa internacional organizada por The International Union of Food Science and Technology (IUFoST) junto con la Asoaciacion Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: ALACCTA-IUFOST Palabras Clave: sostenibilidad Salud La charla brindada en esta oportunidad fue "Estrategias de Desarrollo sostenible para una alimentación saludable" http://alaccta.org/mesa3/

I Congreso Científico Internacional de la Universidad de Panamá, (2021)

Congreso

MESA REDONDA: "Trabajando por una Industria alimentaria latinoamericana más eficiente y sostenible".

Panamá

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Universidad de Panamá Areas de conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sostenibilidad El titulo de mi conferencia fue: Revalorización de subproductos de la industria frutícola como fuente de bioactivos para una alimentación y salud sostenible

VI SEMINARIO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN: BIOTECNOLOGIA Y SOSTENIBILIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS (2021)

Seminario

Conferencia dictada "Encapsulación de compuestos bioactivos para el desarrollo de Alimentos funcionales"

Colombia

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: La Universidad de la Amazonia. Facultad de Ingeniería. Colombia Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos encapsulación

Charlas técnicas organizada por la Red Inter-Americana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA). (2021)

Encuentro

Presentación "Introduciéndonos en el análisis de Alimentos Funcionales"

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Red Inter-Americana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA). Areas de conocimiento:

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

Primeras Jornadas Iberoamericanas ?Herramientas para una Economía Circular en Procesos Agroindustriales? (2021)

Encuentro

Moderadora del Modulo 3:Para cerrar el círculo: Revalorización de subproductos agroindustriales como ingredientes funcionales

Argentina

Tipo de participación: Moderador

Nombre de la institución promotora: Red Valoral coordinada por la Dr. Pilar Buera Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Revalorizacion de subproductos

ALACCTA IFT Food Science and relief webinar ?Ciencia de alimentos para propósitos humanitarios y el desarrollo: casos de Latinoamérica? (2021)

Encuentro

Evento organzado en colaboración con Institute of Food Technologists (IFT)

Estados Unidos

Tipo de participación: Moderador Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Ciencias de la Salud / Alimentos y Salud

ALACCTA- FAO Día Mundial de la Alimentación ? Alimentos seguros ahora para un futuro saludable?. (2021)

Seminario

Desarrollando alimentos para un futuro Saludable

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: ALACCTA- FAO Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos y Salud Evento organizado por ALACCTA con colaboración de la División de Nutrición y Alimentos (ESN) de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

2nd IUFoST Global Food Summit - Strategies for a Sustainable and Resilient Food System (2020)

Seminario

Effect of nutrition & dietary habits during the pandemic

Nueva Zelanda

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 4

Nombre de la institución promotora: International Union of Food Science and Technology (IUFoST)

Palabras Clave: Alimentos y salud

Evento internacional virtual De Pais en País: América Látina 2020, territorio, paz y equidad. (2020)

Seminario

Compuestos Bioactivos en alimentos: café

Colombia

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Universidad de Antoquia, Colombia Conferencia dictada:

Compuestos bioactivos en alimentos: café

Desafíos y estrategias para la cadena alimentaria ante la pandemia de COVID-19 (2020)

Seminario

Disertante

México

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: ALACCTA- RevistaEnfasis Palabras Clave: Alimentos y COVID

Areas de conocimiento:

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

FORTALECIMIENTO DE LA RESILIENCIA DE LA CADENA AGROALIMENTARIA EN MEDIO DE LA PANDEMIA DE COVID-19 (2020)

Simposio

Panelista y moderador del Seminario virtual

Uruguay

Tipo de participación: Panelista

Nombre de la institución promotora: Asociacion LAtinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

XXI CONGRESO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2019)

Congreso

Presentación de la Conferencia Estudios in vitro celulares y acelulares en el desarrollo de nuevos ingredientes funcionales

Argentina

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de ciencia y tecnología de Alimentos (ALACCTA-AATA) Palabras Clave: Alimentos Salud Enfermedades crónicas no transmisibles

Areas de conocimiento:

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

1º Congresso Ibero-Americano de Peptídeos Bioativos (2019)

Congreso

SESSION I: TRENDS IN BIOACTIVE PEPTIDES

Brasil

Tipo de participación: Moderador

Nombre de la institución promotora: Center of Food Science and Quality, Institute of Food Technology (CCQA/ITAL) - Campinas - Brazil Palabras Clave: Alimentos y salud peptidos bioactivos Areas de conocimiento:

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

XXI CONGRESO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2019)

Congreso

Coordinador de la Mesa Redonda: Modelos in vitro e in vivo en la funcionalidad de alimentos Argentina

Tipo de participación: Moderador

Nombre de la institución promotora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de ciencia y tecnología de Alimentos (ALACCTA-AATA) Areas de conocimiento:

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

Encuenro Academia-Industria (2018)

Encuentro

Alimentos funcionales: Reformulación para una dieta saludable

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: "Impulsa Alimentos" UITA-CIU Palabras Clave: Alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

VIII Congreso de Alimentos Siglo XXI: ALIMENTOS, NUTRICION Y SALUD (CASLAN 2018) (2018)

Congreso

Presentacion del CONSENSO TECNICO SOBRE ENC

Argentina

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Capítulo Argentino - Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN), la Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Cuyo y la Facultad de Ciencias de la Nutrición Universidad Juan Agustín Maza Palabras Clave: Alimentos y edulcorantes no caloricos

Areas de conocimiento:

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

3er. Simposio Iberoamericano los AGEs y la Salud (2018)

Congreso

Alimentos funcionales con actividad antiglicante

México

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Departamento de Ciencias Medicas- Universidad de Guanajuato- Leon México Palabras Clave: antiglicantes enfermedades cronicas no transmisibles

Alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos ?Produciendo y Comercializando alimentos de manera responsable? (2018)

Seminario

Revalorización de subproductos de la industria láctea como fuente de compuestos bioactivos Panamá

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Colegio Panameño de Ciencia y Tecnología de Alimentos, COPCyTA, la Universidad de Panamá y la Universidad Tecnológica de Panamá, Palabras Clave: Peptidos bioactivos Alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

Compuestos Antiglicantes y Salud (2018)

Encuentro

conferencia dictada "Alimentos funcionales "

Chile

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 2

Nombre de la institución promotora: Universidad Católica del Maule, Talca (UCM) Palabras Clave:

Alimentos funcionales Antiglicantes

Areas de conocimiento:

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

World Congress of Food Science and Technology (2016)

Congreso

Use of food industry by-products in new products development

Irlanda

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Institute of Food Science and Technology of Ireland (IFSTI)

Palabras Clave: residuos agroindustriales

Areas de conocimiento:

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

en este caso el trabajo fue armado junto a Cecilia Abirached e Ignacio Vieitez, siendo la presentacion oral en este caso realizada por Ignacio Vieitez

2do. SIMPOSIO IBEROAMERICANO LOS AGES Y LA SALUD (2016)

Simposio

2do. SIMPOSIO IBEROAMERICANO LOS AGES Y LA SALUD

Chile

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) Universidad de Chile Palabras Clave: Antiglicantes

Areas de conocimiento:

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

Congreso Nicaraguense del sector lácteo (2016)

Congreso

Alimentos para no Enfermar: Desarrollo de Alimentos Funcionales que Ayudan a Prevenir Enfermedades

Nicaragua

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 15

Nombre de la institución promotora: Cámara Nicaraguense del sector lácteo Palabras Clave:

lacteos compuestos bioactivos

Areas de conocimiento:

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

Ingenieria de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones (2016)

Congreso

Alimentos funcionales: una oportunidad para la innovación. investigacion y sostenibilidad de la industria agroalimentaria

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

Carga horaria: 2

Nombre de la institución promotora: AIALU Palabras Clave: alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

2 Congreso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos (2016)

Congreso

Uso de Residuos agroindustriales para la obtencion de ingredientes con propiedades tecnofuncionales y bioactivas

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: AIALU Palabras Clave: propiedades bioactivas

Areas de conocimiento:

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

XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2014)

Seminario

ENCAPSULACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE ARANDANOS EN

NANOESTRUCTURAS

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 30

 $Nombre \ de \ la institución promotora: A LACCTA \ Palabras \ Clave: nanotecnologia \ a limentos$

funcionales

Areas de conocimiento:

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

Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Congreso

Alimentos Funcionales

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios Palabras Clave: alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

Seminario de actualizacion (2012)

Seminario

Nanovehículos para incorporar compuestos bioactivos en alimentos

España

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: CIAL, CSIC, Madrid, España Palabras Clave: nanotecnologia Areas de conocimiento:

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

Seminario Internacional: peptidos bioactivos una oportunidad para cultivos tradicionales en Chile (2012)

Seminario

Propiedades biológicas de peptidos y proteínas de soja

Chile

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Universidad de Santiago de Chile Palabras Clave: peptidos bioactivos

Areas de conocimiento:

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

VI Jornadas Internacionales de Proteinas y Coloides Alimentarios JIPCA VI (2011)

Congreso

Glicinina de soja como fuente de peptidos bioactivos

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 40 Palabras Clave: peptidos bioactivoas

Areas de conocimiento:

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

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

Congreso

Liposomas una nueva forma de incorporar compuestos bioactivos en alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: Latu. Uruguay Palabras Clave: nanotecnologia

Areas de conocimiento:

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

XIII Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias (2010)

Congreso

Cambios Estrucutrales de beta-lactoglobulina por glicosilación

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Biociencias Palabras Clave: b-

Lactoglobulina Glicosilación

Areas de conocimiento:

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

2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering (2005)

Congreso

The effect of glycosilation on functional and structural properties of beta-lactoglobulin Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 40 Palabras Clave: b-Lactoglobulina

Areas de conocimiento:

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

Jornadas de Jovenes investigadores (2001)

Encuentro

Optimización en el tratamieto químico de papas pelads y cortadas

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: A.U.G.M Palabras Clave: pardeamiento enzimatico

Areas de conocimiento:

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

Alimentos

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Estrategias para reducir Listeria monocytogenes en carne y productos cárnicos (2022)

Candidato: Giannina Brugnini Tipo Jurado: Tesis de Doctorado A. MEDRANO , M Redondo , G. Leotta

Doctorado en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /

Facultad de Química / Uruguay

País: Uruguay Idioma: Español

Estrategias para reducir Listeria monocytogenes en carne y productos cárnicos (2021)

Candidato: Giannina Brugnini Tipo Jurado: Tesis de Doctorado A. MEDRANO, S. rodriguez, M. Pistón

Carrera de Posgrado / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad

de Química / Uruguay

País: Uruguay Idioma: Español

Tribunal de defensa oral intermedia de pasaje a Doctorado en Química

Hidrotratamiento catalítico de grasas y aceites comestibles para la producción de hidrocarburos aptos para biogasoil (2019)

Candidato: Elisa Volonterio Tipo Jurado: Tesis de Maestría A. MEDRANO , A. De Leon , A. Amaya

Carrera de Posgrado / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad

de Química / Uruguay País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: Alimentos Biodisel

Defensa intermedia para el pasaje de Maestría a Doctorado

?Exposición a Hidrocarburos Policíclicos Aromáticos a Partir del Consumo de Mate en Uruguay? (2019)

Candidato: Lic. en Nutrición, Carolina Menoni

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

A. MEDRANO, ROSSINI, C., Skapino E

Área Salud del ProinBio / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /

Escuela de Nutrición / Uruguay

País: Uruguay Idioma: Español

Palabras Clave: Alimentos Efectos tóxicos Analítica Nutrición

Estudio del efecto del consumo de un yogur funcional sobre la eficiencia de absorción de calcio en mujeres adultas jóvenes (2019)

Candidato: Rafael Cornes Tipo Jurado: Tesis de Maestría A. MEDRANO , L. Saravia , C RUFO

Maestría en Ciencias Biomédicas ProlnBio / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la

República / Facultad de Medicina / Uruguay

País: Uruguay Idioma: Español

Estudios sobre las propiedades inmunomoduladoras de la leche humana: implicancias en la respuesta inmune neonatal (2018)

Candidato: Claudio Rodriguez Camejo Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

A. MEDRANO

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay

País: Uruguay Idioma: Español

Palabras Clave: Proteinas lácteas Leche humana Altas presiones inmunología

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Ciencias de la Salud / Leche materna

Defensa Intermedia pasaje a Doctorado,

"Evaluación de aislado proteico de amaranto como fuente de péptidos antioxidantes: estudios in vitro e in vivo" (2018)

Candidato: Lic. Susan Fiorella García Fillería

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

A. MEDRANO

Doctorado en Cs. Biológicas / Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera /

Facultad de Ciencias Exactas, Universidad de la Plata / Argentina

País: Argentina Idioma: Español

Palabras Clave: peptidos bioactivos alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

funcionales

Se me ha confirmado la fecha de la defensa para el día 4 de marzo de 2019

Introducccion de la tecología de homogenización por altas presiones para el procesado de lácteos funcionales en Uruguay: Leche fluída entera reducida en colesterol (2018)

Candidato: Daniela Escobar Tipo Jurado: Tesis de Maestría A. MEDRANO , L Panizzolo

 ${\sf Maestr\'ia\ en\ Ciencia\ y\ Tecnolog\'ia\ de\ Alimentos\ /\ Sector\ Educaci\'on\ Superior\ /\ P\'ublico\ /\ Universidad}$

de la República / Facultad de Ingeniería / Uruguay

País: Uruguay Idioma: Español

Palabras Clave: Alimentos funcionales Leches reducida en colesterol Altas presiones

Areas de conocimiento:

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

La defensa se realizará en febrero del 2019

Desarrollo y estudio de estabilidad oxidativa de aceites de oliva aromatizados (2017)

Candidato: Antonellla Roascio Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

A. MEDRANO, K Medina, M. PAULINO ZUNINI

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad

de la República / Facultad de Química / Uruguay

País: Uruguay Idioma: Español

Palabras Clave: Aceites de oliva Alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

funcionales aceites de oliva

Defensa intermedia pasaje a doctorado

Diseño, síntesis, preparación y evaluación in vitro e in vivo de diversos nanosistemas fluorescentes y marcados con 99mTc con potencial aplicación en oncología (2015)

Candidato: Nicole Lecot Tipo Jurado: Tesis de Maestría

O ALONSO, M GONZALEZ, A. MEDRANO

Doctor en Ciencias Médicas / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /

Facultad de Medicina / Uruguay

País: Uruguay Idioma: Español

Palabras Clave: nanotecnologia

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Politicas y Servicios de Salud / Oncología

Aclaración es magister en ciencias medicas y no doctorado pero no lo encontré

Aislamiento y estudio de las propiedades funcionales de las fracciones 11S y 7S de proteínas de semilla de soja, (2012)

Candidato: Cecilia Abirached Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

G. PALAZZOLO . F. BATISTA . A. MEDRANO

Doctorado en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /

Facultad de Química / Uruguay

País: Uruguay Idioma: Español

Palabras Clave: Propiedades funcionales de alimentos

CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL

A nivel nacional coordino cursos de grado y postgrado en el area de Alimentos. He logrado crear vínculos con el exterior por medio de proyectos en conjunto, dictado de cursos de postgrado y grado así como la codirección de tesis de postgrado con la Dra. María Cristina Añón, Argentina, Dr. Alejandro Cifuentes, Dra. Dolores del Castillo Cial-UAM España y Dr. Alejandro Gugliucci EEUU. Soy miembro fundador de Asociación de Ingenieros Alimentarios y de la Sociedad Iberoamericana de Ages y Salud. Soy miembro de la Directiva de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos ALACCTA y del International Union of Food Science and Technology (IUFoST).

Actualmente soy representante del grupo Agroalimentario del la Asociación de Universidades Grupo Montevideo (AUGM).

Participo de la Red de Investigación AUIP (Asociación Universitaria Iberoamericana de Posgrado). "Herramientas clave para implementar economías circulares en Procesos Agroindustriales" (2020-hasta la fecha).

Mantengo vinculos con los integrantes de la Red Iberoamericana de Aprovechamiento de Subproductos lácteos y hortofrutícolas y valorización de recursos autóctonos para la producción de alimentos funcionales, promoviendo el desarrollo de zonas económicamente vulnerables (2014-2019). Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo? CYTED.

Y actualmente formo parte de la Red iberoamericana de innovación para la sostenibilidad de la cadena de valor de alimentos (2023-2026). Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo? CYTED, de la cual soy la responsable por Uruguay.

Información adicional

Aprobado el ingreso como Investigador Activo nivel 1 (1/3/2013) y en la categoria de candidato a Investigador del Sistema Nacional de Investigadores. En el area de Ingeniería y Tecnología. (24/03/2009)

Aprobado el ingreso como Investigador Grado 3 del Programa de Desarrollo de las ciencias Basicas (Pedeciba) Quimica. julio 2009. (06/09/2009) (23/07/2010)

A su vez soy responsable por Uruguay de la Red Iberoamericana de Investigadores en Valorización de Residuos y Subproductos de Origen Alimentario (VALORAR) Coordinada por la Universidad de Sevilla por el Dr. Alberto Romero García

Soy actualmente la directora de la Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de la República.

Soy miembro de la Directiva de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos como past-presidente. Soy miembro del Board of Directors del International Union of Food Science and Technology (IUFoST)

Miembro titular de la SubComisión Académica de Posgrado de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, postgrado de la Facultad de Ingeniería. Y a su vez formo parte de los Docentes referentes del bloque III Desarrollo de alimentos innovadores y nutracéuticos dentro del Programa de Alimentos y Salud Humana (PAyS), postgrado de la Facultad de Medicina.

naicador es de produceion

	98
PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA Artículos publicados en revistas científicas	26
Completo	26
Artículos aceptados para publicación en revistas científicas	1
Completo	1
Trabajos en eventos	65
Libros y Capítulos	5
Libro publicado	3
Capítulos de libro publicado	2
Documentos de trabajo	1
Completo	1
PRODUCCIÓN TÉCNICA	19
Trabajos técnicos	10
Otros tipos	9
	43
EVALUACIONES	
Evaluación de proyectos	5
Evaluación de eventos	15
Evaluación de publicaciones	9
Evaluación de convocatorias concursables	8
Jurado de tesis	6
,	39
FORMACIÓN RRHH	0 ,
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	32
Iniciación a la investigación	7
Tesis/Monografía de grado	7
Otras tutorías/orientaciones	14
Tesis de doctorado	2
Tesis de maestria	2
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	7
Tesis de maestria	5
Tesis de doctorado	1
Tesis/Monografía de grado	1