



# Curriculum Vitae

## Claudia Alejandra MEDRANO FERNANDEZ



Actualizado: 26/05/2017

Publicado: 12/06/2017

**Sistema Nacional de Investigadores**  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías  
Categorización actual: Nivel I  
Ingreso al SNI: Activo(01/03/2009)

### Datos generales

#### Información de contacto

E-mail: amedrano@fq.edu.uy  
Teléfono: 05982 924 2675  
Dirección: 11200

#### Institución principal

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

#### Dirección institucional

Dirección: Facultad de Química - UDeLaR / Gral Flores 2124 / 11800 / Montevideo / Montevideo / Uruguay  
Teléfono: (+11800) 924 2675  
E-mail/Web: amedrano@fq.edu.uy

### Formación

#### Formación concluida

##### Formación académica/Titulación

##### Posgrado

2003 - 2009      Doctorado  
Doctorado en Química  
Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay  
Título: 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  
Becario de: DINACYT/DICYT/CONICYT - Uruguay  
Palabras clave: propiedades funcionales; beta-lactoglobulina; glicosilación no enzimática  
Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

##### Grado

1993 - 2002      Grado  
Ingeniería de Alimentos  
Facultad de Ingeniería - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay  
Obtención del título: 2002  
Palabras clave: Alimentos  
Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos

#### Formación en marcha

##### Formación académica/Titulación

## Especialización

2001 - 2002

Especialización/Perfeccionamiento

*Título:* Especialista en Calidad ISO 9000

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

## Formación complementaria

### Postdoctorado

6 / 2010 - 12 / 2013

OBTENCIÓN Y CARTERIZACIÓN DE EXTRACTOS BIOACTIVOS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL. APLICACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y SALUD

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* peptidos bioactivos; propiedades antioxidantes; alimentos funcionales

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

### Cursos corta duración

5 / 2011 - 6 / 2011

Jornadas Iberoamericanas Ingredientes bioactivos y alimentos funcionales con propiedades beneficiosas para la salud. Desarrollo y aplicación en la industria alimentaria

Agencia Internacional de Cooperación Española , Bolivia

*Palabras clave:* bioactivos; Desarrollo de alimentos

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

2 / 2010 - 2 / 2010

“Técnicas para presentaciones orales

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

*Palabras clave:* docencia

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

8 / 2009 - 9 / 2009

QUEARTIB: REVALORIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS

Camara de Industrias del Uruguay , Uruguay

*Palabras clave:* Queso; industria alimentaria

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

10 / 2009 - 10 / 2009

“Bases de la Nanociencia”.

MEC. Instituto de Investigaciones Biológicas «Clemente Estable», Ministerio de Educación y Cultura , Uruguay

*Palabras clave:* nanotecnología

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-materiales / biociencias

2003 - 2003

Alimentos en polvo

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

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

2003 - 2003

La textura en el desarrollo de alimentos

Facultad de Química (UDELAR-ANEP) - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

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

2002 - 2002

Resonancia Magnética Nuclear Avanzado

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

2000 - 2000

Extrusión de harinas y almidones

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

1999 - 1999

Avances en Ingeniería de Alimentos

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

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

### Otras instancias

2010

Seminarios

*Nombre del evento:* “TECNOLOGÍA DE FRITURAS Y ALIMENTOS FRITOS”

*Institución organizadora:* Aociacion de Ingenieors Alimentarios del Uruguay , Uruguay

2009	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> ENVASES PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA <i>Institución organizadora:</i> Aociacion de Ingenieors Alimentarios , Uruguay
2007	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Asistencia a Seminario “Alérgenos y Reacciones Adversas”. Dictado por Dr Manuel Baldeon, Profesor Adjunto del Departamento de Medicina, Universidad de Massachusetts <i>Institución organizadora:</i> Asociacion de Ingenieros Alimentarios , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingenieria de Alimentos
2004	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Curso: Vida Útil Acelerada de Alimentos dictada por el Dr. Guillermo Hugh (ISETA, Argentina), <i>Institución organizadora:</i> Universidad de la Respública , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Analisis Sensorial
2003	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Curso “Aplicaciones novedosas de Hidrocoloides en la Industria Alimentaria” dictado por la Dra. Susana Fiszman de la Universidad de Valencia, España <i>Institución organizadora:</i> Universidad de la Republica. Facultad de Química , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería Química y Alimentaria
2003	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Curso “Actualización en Panificación” dictado por la Dra. Carmen Benedito de Barber,(CSIC), Valencia España <i>Institución organizadora:</i> Uniiversidad de la republica. Facultad de Quimica , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quimica de Cereales
2002	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> “Curso: Tecnología de la Panificación y Productos de Panadería” dictado por la Dra. Carmen Benedito de Barber,(CSIC), Valencia España, <i>Institución organizadora:</i> Universidad de la República. Facultad de Química , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quimica de Cereales
2001	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Seminario sobre Reglamentación del Uso de Aditivos alimentarios <i>Institución organizadora:</i> Comite nacional del codex alimentarius , Uruguay
2000	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Aprobación del Curso “Química de la Leche” dictado por el Ph.D.,J.D. Paul Savello <i>Institución organizadora:</i> Universidad de la Respública. Facultad de Agronomia , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quimica de Leche
1998	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Curso Proteinas: Su uso como ingredientes funcionales en la elaboracion de alimentos. Dictado por la Dra. Maria Cristina Anón. <i>Institución organizadora:</i> Universidad de la República , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quimica de Alimentos
2011	Congresos <i>Nombre del evento:</i> XIII CONGRESO Ciencia y Tecnología de Alimentos <i>Institución organizadora:</i> AATA, Argentina , Argentina <i>Palabras clave:</i> Tecnologías de Alimetos; alimentos funcionales <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnologia de alimentos
2006	Congresos <i>Nombre del evento:</i> Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Córdoba <i>Institución organizadora:</i> Innovación y Vinculación Tecnológica, Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba (MINCYT Cba). , Argentina
2005	Congresos <i>Nombre del evento:</i> 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering. <i>Institución organizadora:</i> Río de Janeiro . Brasil , Brasil <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías /

2004	Alimentos y Bebidas / Quimica de Alimentos Congresos <i>Nombre del evento:</i> XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe "Ciencia y Tecnología de Alimentos" Montevideo, Uruguay. <i>Institución organizadora:</i> SUCTAL , Uruguay
2001	Congresos <i>Nombre del evento:</i> "IV Simposio y exposición de la Sección de América Latina y el Caribe de AOAC INTERNATIONAL <i>Institución organizadora:</i> LATU , Uruguay
1999	Congresos <i>Nombre del evento:</i> 5º Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos. <i>Institución organizadora:</i> Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Uruguay. , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de alimentos
1997	Congresos <i>Nombre del evento:</i> III Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Ingeniería Química <i>Institución organizadora:</i> Fedracion Nacional de Estudiantes de Ingeniería Química , Argentina
1996	Congresos <i>Nombre del evento:</i> I Congreso latinoamericano de estudiantes de Ingeniería Química, Porto Alegre, Brasil. <i>Institución organizadora:</i> Universidad de Ingeniería, Porto Alegre, Brasil , Brasil <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / ingeniera de Alimentos
2011	Simposios <i>Nombre del evento:</i> Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2011 <i>Institución organizadora:</i> LATU , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Desarrollo de alimentos <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de alimentos
2009	Simposios <i>Nombre del evento:</i> IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de alimentos <i>Institución organizadora:</i> LATU , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Desarrollo de alimentos <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales
2003	Simposios <i>Nombre del evento:</i> III Symposium Iberoamericano de Analisis Sensorial <i>Institución organizadora:</i> CYTED , Uruguay
2011	Talleres <i>Nombre del evento:</i> "Situaciones y Necesidades de I+D+i en la industria láctea y la quesería artesanal" <i>Institución organizadora:</i> Camara de Industrias-LATU , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Industria Lactea <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Industria Lactea
2001	Talleres <i>Nombre del evento:</i> Curso sobre Incertidumbre, Exactitud y Precisión <i>Institución organizadora:</i> Cátedra de Matematicas, DEQUIFIM, Udelar , Uruguay
1999	Talleres <i>Nombre del evento:</i> "Desarrollo de Alimentos para Diabéticos" dictado por la Prof. Dra. Emma Wittig de Pena de la Universidad de Chile <i>Institución organizadora:</i> Universidad de la República , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Analisis Sensorial
1999	Talleres <i>Nombre del evento:</i> Taller de calculo Numerico <i>Institución organizadora:</i> Catedra de Quimica Cuantica, Facultad de Química, Udelar. , Uruguay

2009	Encuentros <i>Nombre del evento:</i> 1er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas (ENACQUI) <i>Institución organizadora:</i> Pedeciba Química , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Química <i>Áreas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química
2011	Otros <i>Nombre del evento:</i> VI Jornadas internacionales de proteínas y coloides alimentarios JIPCA VI, <i>Institución organizadora:</i> grupo cyted proteínas y coloides alimentarios , Argentina <i>Palabras clave:</i> proteínas; alimentos funcionales <i>Áreas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de alimentos
2001	Otros <i>Nombre del evento:</i> Jornadas de Jóvenes Investigadores de la AUGM <i>Institución organizadora:</i> Asociación de Universidades Grupo Montevideo , Uruguay

## Construcción institucional

A nivel nacional coordino cursos de grado y postgrado en el área 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.

## Idiomas

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

## Áreas de actuación

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Química de Alimentos  
Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / nanotecnología de alimentos  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / bioactividad de alimentos y subproductos

## Actuación Profesional

### Cargos desempeñados actualmente

*Desde:* 09/2015  
Docente , (Docente Grado 3 Titular, 40 horas semanales / Dedicación total) , Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Desde:* 07/2007  
Desde su creación he sido Presidenta, vice pr , (4 horas semanales) , Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay , Uruguay

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

#### Vínculos con la institución

07/2001 - 04/2006, *Vínculo:* Docente Investigador, Docente Grado 1 Interino, (40 horas semanales)  
07/2000 - 07/2001, *Vínculo:* Ayudante honorario, Docente Grado 1 Interino, (20 horas semanales)  
04/2006 - 07/2011, *Vínculo:* Asistente, Docente Grado 2 Interino, (40 horas semanales)  
*07/2011 - 09/2015, Vínculo: Docente, Docente Grado 2 Titular, (40 horas semanales / Dedicación total)*  
*09/2015 - Actual, Vínculo: Docente, Docente Grado 3 Titular, (40 horas semanales / Dedicación total)*

#### Actividades

07/2009 - Actual

Líneas de Investigación , Universidad de la Republica , Facultad de Quimica. Departamento de ciencia y tecnologia de Alimentos

Alimentos Funcionales. Obtención de compuestos bioactivos de alimentos. , Coordinador o Responsable

10/2008 - Actual

Líneas de Investigación , Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos , Quimica de Alimentos

Nanotecnología de alimentos , Coordinador o Responsable

12/2003 - Actual

Líneas de Investigación , Universidad de la Republica , Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos. Quimica de Alimentos

Modificación de propiedades funcionales de proteínas mediante reacción de Maillard. , Integrante del Equipo

07/2002 - Actual

Líneas de Investigación , Universidad de la Republica , Ciencia y Tecnologia de alimentos

Química de la reacción de Maillard. , Integrante del Equipo

03/2002 - Actual

Líneas de Investigación , Departamento de Ciencia y Tecnologia de Alimentos , Quimica de Alimentos

Propiedades funcionales de macromoléculas (en particular proteínas) se subdivide en: , Integrante del Equipo

3/2016 - Actual

Docencia , Grado

Análisis de Alimentos , Responsable , Ingeniería de Alimentos

07/2001 - Actual

Docencia , Grado

Análisis de Alimentos , Asistente , Ingeniería de Alimentos

07/2001 - Actual

Docencia , Grado

Química de Alimentos , Asistente , Ingeniería de Alimentos

07/2001 - Actual

Docencia , Grado

Laboratorio de Química de Alimentos , Asistente , Ingeniería de Alimentos

07/2001 - Actual

Docencia , Grado

Bromatología y Nutrición , Asistente , Ingeniería de Alimentos

03/2014 - Actual

Docencia , Doctorado

Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y Aplicación en la Industria Alimentaria , Organizador/Coordinador , Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA)

10/2012 - 11/2012

Pasantías , Consejo Superior de investigaciones científicas , Instituto de investigacion en ciencias de alimentacion

Organización de jornadas en Uruguay. Coordinación de tareas de formación de recursos humanos en Uruguay

09/2011 - 10/2011

Pasantías , Universite Montpellier. Montpellier. France , Equipe de biochimie et Technologie alimentaire

Formacion y participacion en proyectos relacionados con tecnologia emergentes y altas presiones

06/2010 - 06/2010

Pasantías , Consejo Superior de investigaciones científicas , Instituto de investigacion en ciencias de alimentacion

Obtencion de peptidos a partir de proteinas de soja utilizando diferentes enzimas comerciales.

12/2004 - 12/2008

Pasantías , Centro de Investigacion y desarrollo en criotecnologia de alimentos

Durante este periodo en que duro la tesis doctoral se realizaron varias pasantias al centro. En el cual se trabajo con la parte experimental de la tesii.

03/2009 - Actual

Servicio Técnico Especializado , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Ciencia y Tecnología de alimentos  
Responsable de los asesoramientos a la industria

03/2001 - 03/2009

Servicio Técnico Especializado , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
Asesoramientos para la industria (análisis y química de alimentos)

2/2014 - 3/2014

Extensión , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
programa Acortando distancias ANEP-ANII

09/2009 - 09/2012

Extensión , Instituto Juan XXIII  
Información de la carrera de ingeniería de alimentos en los Paneles de información profesional en el JUAN XXIII durante el año 2009, 2010, 2011, 2012 y 2014

09/2009 - 09/2012

Extensión , Instituto Juan XXIII  
Análisis de Alimentos

09/2009 - 09/2012

Extensión , Instituto Juan XXIII  
Bromatología plan 80

09/2009 - 09/2011

Extensión , Instituto Crandon. , Departamento de Educación Secundaria  
Información de la carrera de ingeniería de alimentos en IV Jornada Bianaual de Sensibilización e Información en Orientación Vocacional- Ocupacional durante el año 2009 y 2011

07/2012 - Actual

Capacitación/Entrenamientos dictados , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
Formación y entrenamiento de estudiantes de doctorado y maestría

10/2014 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Química , Comisión asesora de Facultad de Química  
Miembro de la comisión de Reválidas

07/2008 - Actual

Gestión Académica , Universidad de la República , Facultad de Química  
Representante por del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos al grupo 1 Elaboración de Prueba Evaluador mitad de carrera plan 2000

06/2010 - 12/2012

Gestión Académica , Universidad de la República  
Participación del Claustro de Facultad de Química

04/2017 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Depto Cytal , Laboratorio de bioactividad y nanotecnología de Alimentos. Área Química de  
Desarrollo de ingredientes funcionales con efecto sobre la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles a partir de subproductos de la industria. , Coordinador o Responsable

07/2016 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Laboratorio de bioactividad y nanotecnología de Alimentos. Área Química de  
Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria estrategia para lograr una agricultura y salud sostenible , Coordinador o Responsable

12/2011 - 12/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo  
"Obtención de compuestos bioactivos de sub-productos de origen vegetal. Aplicación en alimentación y Salud" , Coordinador o Responsable

10/2010 - 10/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Laboratorio de bioactividad y nanotecnología. Área Química de Alimentos  
Introducción de la tecnología de homogenización por altas presiones para el procesamiento de lácteos funcionales en Uruguay: leche fluida entera reducida en colesterol , Integrante del Equipo

04/2009 - 04/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

“Obtención de aislado de proteínas de salvado de arroz y estudio de sus propiedades funcionales”.

04/2009 - 04/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Alimentos, Facultad de Química

Desarrollo de nanovehículos como sistemas inteligentes de entrega de compuestos bioactivos para ser incorporados en alimentos funcionales de la industria láctea , Integrante del Equipo

04/2009 - 03/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Universidad de la República , Facultad de Química

ESTUDIO DEL AUMENTO DE LA ESTABILIDAD Y PROPIEDADES FUNCIONALES DE LECHE DE ARROZ MEDIANTE LA APLICACIÓN DE ULTRA ALTA PRESIÓN DE HOMOGENEIZACIÓN

11/2007 - 04/2009

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos

“Aislamiento y estudio de las propiedades funcionales de las fracciones 11S y 7S de proteínas de semilla de soja.” , Coordinador o Responsable

02/2007 - 02/2008

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos

titulado “Estudio de las propiedades espumantes de las fracciones  $\alpha$ -lactoglobulina y  $\alpha$ -lactoalbumina del lactosuero” , Coordinador o Responsable

12/2005 - 12/2007

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos

“Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas” , , Integrante del Equipo

10/2002 - 09/2004

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Química de Alimentos

“Modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja por hidrólisis enzimática.” , Integrante del Equipo

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

### Vínculos con la institución

03/2005 - 07/2010, *Vínculo:* Docente, (4 horas semanales)

### Actividades

03/2005 - Actual

Docencia , Técnico nivel superior

Metodos de analisis para la industria alimentaria , Responsable , Tecnólogo Químico

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

### Vínculos con la institución

07/2007 - Actual, *Vínculo:* Desde su creación he sido Presidenta, vice pr, (4 horas semanales)

### Actividades

12/2010 - Actual

Dirección y Administración

Presidente AIALU

12/2008 - 12/2010

Dirección y Administración

Secretaria AIALU

10/2007 - 12/2008

Dirección y Administración

Vocal de la Asociación de Ingenieros Alimentarios



07/2007 - Actual

Extensión , AIALU

Organización de cursos de formación para estudiantes profesionales y personal de la industria Alimentaria

12/2010 - Actual

Gestión Académica

Presidente de la Comisión directiva de la AIALU

08/2009 - 12/2010

Gestión Académica

Secretaria de la comisión directiva

08/2007 - 07/2009

Gestión Académica

vocal de la comisión directiva

## Lineas de investigación

*Título:* Alimentos Funcionales. Obtención de compuestos bioactivos de alimentos.

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Objetivo:* Recientemente, 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 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. El envejecimiento celular es un proceso inevitable que se caracteriza por una disminución general en las funciones fisiológicas, lo que conduce a la morbilidad y a la muerte. Es un proceso multifactorial controlado por una combinación de factores genéticos y ambientales. Según el Dr. Denhan Harman el envejecimiento resulta de los efectos nocivos generados por los radicales libres que se producen en el curso del metabolismo celular normal y que son acumulados a lo largo de toda la vida del organismo. En condiciones normales existe un equilibrio entre la generación de radicales libres y su neutralización por los sistemas de defensa antioxidantes; pero cuando este equilibrio se rompe, bien por la sobreproducción de radicales libres, bien por la deficiencia de los sistemas antioxidantes o por ambas razones se produce el estrés oxidativo o daño oxidativo, mecanismo general de daño celular que conduce a una alteración en el funcionamiento celular directamente relacionada con la patogénesis de muchas enfermedades y finalmente a la muerte celular. 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) proteínas lácteas (Hatate et al., 1990), proteína de huevo (Park, Jung, Nam, Shahidi, y Kim, 2001), proteínas 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, antiulcerativos 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.

*Equipos:* Luis Panizzolo(Integrante); Karina Latorre(Integrante); Cecilia Abirached(Integrante); Sonia Cozzano(Integrante); Adriana Fernandez(Integrante); Agustina Irazusta(Integrante)

*Palabras clave:* pardeamiento enzimático; quercetina; péptidos bioactivos; subproductos de la industria

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

*Título:* Modificación de propiedades funcionales de proteínas mediante reacción de Maillard.

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

*Objetivo:* 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.

*Equipos:* Luis Panizzolo(Integrante)

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

*Título:* Nanotecnología de alimentos

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Objetivo:* 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. Pero muchas veces durante el alimento funcional presenta el inconveniente que los compuestos activos que contienen no lleguen a ejercer el beneficio que deben aportar al organismo, por su degradación durante la elaboración o el almacenamiento del producto o por disminución de la actividad por interacción con otros componentes del alimento. Y otras veces logra mantener su actividad durante las etapas de elaboración y almacenamiento pero cuando es consumido el cuerpo humano los destruye antes de que puedan ejercer su efecto beneficioso. Las aplicaciones de la nanotecnología en la industria alimentaria son relativamente recientes, si se compara con otras áreas. Pero se ha encontrado su potencialidad debido a su tamaño sub-celular/sub-micro las nanopartículas son capaces de transportar compuestos bioactivos y atravesar barreras mucosas, mejorando la liberación, absorción y/o protección en el organismo de estos compuestos. Además de evitar su degradación durante la elaboración o el almacenamiento del producto. Por lo que las nanoestructuras desarrolladas hasta el momento son las nanoemulsiones, nanopartículas y liposomas.

*Equipos:* Tomas Lopez(Integrante); Pablo Cabral(Integrante); Maria de la Paz Xavier(Integrante); Mirel Cabrera(Integrante)

*Palabras clave:* liposomas; nanoemulsiones; alimentos funcionales

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

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

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

*Objetivo:* Estudio y modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja con los trabajos: 'Modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja por hidrólisis enzimática' y 'Estudio de la influencia de tratamiento a pH ácido en fracciones de proteína de soja en las propiedades funcionales'. Estudio de propiedades funcionales de proteínas de suero lácteo con el trabajo: titulado "Estudio de las propiedades espumantes de las fracciones  $\alpha$ -lactoglobulina y  $\alpha$ -lactoalbumina del lactosuero" Estudio de propiedades funcionales de proteínas de salvado de arroz con el trabajo: "Extracción y evaluación de propiedades emulsionantes de proteínas extraídas del salvado de arroz estabilizado". Las propiedades funcionales estudiadas son: la solubilidad, espumantes, emulsionantes y reológicas.

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

*Palabras clave:* proteínas; espumas; emulsiones

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

*Título:* Química de la reacción de Maillard.

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

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

*Equipos:* Luis Panizzolo(Integrante); Cecilia Abirached(Integrante)

*Palabras clave:* Dulce de Leche; Miel

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

## Proyectos

2017 - Actual

*Título:* Desarrollo de ingredientes funcionales con efecto sobre la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles a partir de subproductos de la industria., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* 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.

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:* 1(Doctorado)

*Equipo:* Adriana Gambaro(Integrante); Adriana Fernandez(Integrante); Maria Doores del Castillo(Integrante); Eduardo Dellacasa(Integrante); Cecilia Abirched(Integrante)

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

*Palabras clave:* diabetes; residuos agroindustriales; industria citrícola

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

2016 - Actual

*Título:* Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria estrategia para lograr una agricultura y salud sostenible, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* 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.

*Tipo:* Investigación

## Sistema Nacional de Investigadores

*Alumnos:* 1(Doctorado)

*Financiadores:* Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) / Beca

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

2002 - 2004

*Título:* "Modificación de propiedades funcionales de proteínas de soja por hidrólisis enzimática.", *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Equipo:* Luis Panizzolo(Responsable)

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

2005 - 2007

*Título:* "Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas", , *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Equipo:* Luis Panizzolo(Responsable); Cecilia Abirached(Integrante)

*Financiadores:* DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

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

2007 - 2008

*Título:* titulado "Estudio de las propiedades espumantes de las fracciones  $\alpha$ -lactoglobulina y  $\alpha$ -lactoalbumina del lactosuero", *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

*Equipo:* Ana Claudia Araujo(Integrante)

*Financiadores:* DINACYT/DICYT/CONICYT / Beca

2007 - 2009

*Título:* "Aislamiento y estudio de las propiedades funcionales de las fracciones 11S y 7S de proteínas de semilla de soja.", *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

*Equipo:* Luis Panizzolo(Integrante); Cecilia Abirached(Integrante)

*Financiadores:* DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

*Palabras clave:* proteína de soja; propiedades funcionales

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

2009 - 2011

*Título:* Desarrollo de nanovehículos como sistemas inteligentes de entrega de compuestos bioactivos para ser incorporados en alimentos funcionales de la industria láctea, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* 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 vehicular 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.

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

*Equipo:* Luis Panizzolo(Integrante); Tomas Lopez(Responsable); Pablo Cabral(Integrante); Patricia Lema(Integrante); Alvaro Momburú(Integrante); Helena Pardo(Integrante); Ricardo Faccio(Integrante)

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

*Palabras clave:* nanovehículos; proteínas lácteas; compuestos bioactivos

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

2009 - 2011

*Título:* ESTUDIO DEL AUMENTO DE LA ESTABILIDAD Y PROPIEDADES FUNCIONALES DE LECHE DE ARROZ MEDIANTE LA APLICACIÓN DE ULTRA ALTA PRESIÓN DE HOMOGENEIZACIÓN,

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

*Equipo:* Tomas Lopez(Responsable)

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

2009 - 2011

*Título:* "Obtención de aislado de proteínas de salvado de arroz y estudio de sus propiedades funcionales". ,

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

*Equipo:* Luis Panizzolo(Responsable); Cecilia Abirached(Integrante); Laura Maldonado(Integrante)

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

*Palabras clave:* propiedades funcionales; proteínas salvado de arroz

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

2010 - 2012

*Título:* Introducción de la tecnología de homogenización por altas presiones para el procesamiento de lácteos funcionales en Uruguay: leche fluida entera reducida en colesterol, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* 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 en colesterol, aplicando la tecnología de homogenización por altas presiones y remoción química utilizando β-ciclodextrina como agente acomplexante; 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 dividido el proyecto en 4 paquetes de trabajo que comprenden: 1- Implantación de la tecnología UHPH; 2-Estudio de la reducción de colesterol en leche fluida; 3-Obtención de derivados lácteos reducidos en colesterol; 4- Difusión del proyecto. Los resultados esperados 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 de la tecnología UHPH dentro de las capacidades nacionales para futura transferencia a la industria láctea del país.

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:* 1(Doctorado)

*Equipo:* Tomas Lopez(Responsable); Patricia Lema(Integrante); Daniela Escobar (Responsable)

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

## Sistema Nacional de Investigadores

*Palabras clave:* lacteos; altas presiones

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

2011 - 2012

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

## Sistema Nacional de Investigadores

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Pregrado), 1(Doctorado)

*Equipo:* Luis Panizzolo(Integrante); Cecilia Abirached(Integrante); Karina Latorre(Integrante); Sonia Cozzano(Integrante); M. Dolores del Castillo(Responsable); Ana Hernandez(Integrante); Miguel Herrero(Integrante); Elena Ibañez(Integrante); Cristina Molina(Integrante); Francisco Morales(Integrante)

*Financiadores:* Institución del exterior / AECID / Cooperación

*Palabras clave:* alimentos funcionales; desechos agroindustriales

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos funcionales. Aplicaciones

## Producción científica/tecnológica

Ingeniera Alimentaria Universidad de la República, Montevideo, Uruguay (2002); Doctora en Química Facultad de Química Universidad de la República (2009) Con la tesis titulada "Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas" Recientemente, 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 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. 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 los alimentos funcionales principalmente en obtención de compuestos bioactivos a partir de alimentos de origen vegetal como son la soja, arroz, arándanos, yerba mate y de origen animal a partir del suero lácteo. Evaluación in vitro e in vivo de la bioactividad de los compuestos extraídos. Micro y nano encapsulación de los compuestos bioactivos como herramienta para la aplicación en el desarrollo de alimentos funcionales. Trabajando en colaboración con investigadores del Departamento de alimentos de Facultad de Química así como docentes de Facultad de Ciencias y el Instituto Pasteur de Montevideo. Por otro lado durante estos años hemos tenido una mayor producción científica, obteniendo respuestas positivas a nuestros objetivos. Además se han establecido vínculos con colegas de la región como lo es con la Dra. María Cristina Añón de la Universidad de la Plata y el Dr. Jorge Wagner de la Universidad de Quilmes, con la Dra. María Dolores del Castillo, el Dr. Alejandro Cifuentes y Elena Ibañez (España). En esta línea de trabajo se han obtenido proyectos financiados por distintos organismos tanto nacionales como internacionales generando resultados que han sido publicados en congresos internacionales y nacionales y en revistas científicas de alto impacto. A partir del año 2009 se ha incluido dentro de las líneas de investigación la nanotecnología alimentaria mediante el desarrollo de nanoestructuras como nanopartículas, nanoemulsiones y liposomas, capaces de transportar compuestos bioactivos evitando su degradación. En esta línea se han obtenido proyectos financiados por distintos organismos generando resultados que han sido publicados en congresos y en revistas científicas. Como responsable del Laboratorio de bioactividad y nanotecnología de alimentos he llevado 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 y grado en trabajos de final de carrera especialmente Ingeniería de Alimentos, y becas de iniciación a la investigación.

## Producción bibliográfica

### Artículos publicados

#### Arbitrados

Completo

A. FERNANDEZ; A. MEDRANO; T. LOPEZ

Evaluation of antioxidant, antiglycant and ACE-inhibitory activity in enzymatic hydrolysates of  $\beta$ -lactalbumin. Food and Nutrition Science, v.: 8, p.: 84 - 98, 2017

*Palabras clave:* ACE Inhibition; antiglycant; Whey Protein

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

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 2157944X ; DOI: 10.4236/fns.2017.81006



Completo

C. ABIRACHED; A. MEDRANO; AÑÓN MC; L. PANIZZOLO

EFFECT OF ACID TREATMENT ON INTERFACIAL AND FOAM PROPERTIES OF SOY PROTEINS. Journal of Food Science and Engineering , v.: 5 1, 2015

*Palabras clave:* Foam funcional

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 21595828

Completo

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

Dietary Advanced Glycation End Products and Their Role in Health and Disease. Advances in Nutrition , v.: 6 4, p.: 461 - 473, 2015

*Palabras clave:* nutrición; estrés oxidativo; RAGE

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

*Medio de divulgación:* Papel ; Lugar de publicación: EEUU ; ISSN: 21565376 ; DOI: 10.3945



Completo

M CABRERA; A. MEDRANO; N LECOT; M FERNANDEZ; M MORENO; J CHABALGOITY; J GAMBINI; O ALONSO; H BALTER; P CABRAL

A Novel Method to Radiolabel Stealth Liposome through 1,2- dimyristoyl-sn-glycero-3-phosphoethanolamine-N-DTPA with  $^{99m}\text{Tc}$  and Biological Evaluation. Journal of Analytical Oncology, v.: 2 1, p.: 1 - 9, 2013

*Palabras clave:* Liposome; diagnostic oncology; nanomedicine

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / liposomas

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 19277210 ; DOI: 10.6000/1927-7229.2013.02.01.1



Completo

A. MEDRANO; C. ABIRACHED; C. ARAUJO; P. MOYNA; AÑÓN MC; L. PANIZZOLO

Relationship of average hydrophobicity, water/air interface surface rheological properties and foaming properties of "whey and soy" proteins. Food science and technology international, v.: 18 2, p.: 187 - 193, 2012

*Palabras clave:* soy; milk whey

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

*Medio de divulgación:* Papel ; Lugar de publicación: Elsevier ; ISSN: 10820132



Completo

A. MEDRANO; C. ABIRACHED; P. MOYNA; L. PANIZZOLO; AÑÓN MC

"The effect of glycation on emulsion properties of beta-lactoglobulin". *Food science and technology international*, v.: 45 2, p.: 253 - 260, 2012

Palabras clave: *emulsiones; Glicosilación; b-Lactoglobulina*

Areas del conocimiento: *Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales*

Medio de divulgación: *Papel* ; Lugar de publicación: *Suiza* ; ISSN: *10820132*



SCOPUS



Completo

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

COMPARISON OF INTERFACIAL AND FOAMING PROPERTIES OF SOY AND WHEY PROTEIN ISOLATES. *Journal of Food Science and Engineering* , v.: 2 7, p.: 376 - 381, 2012

Palabras clave: *soy protein isolates; whey protein isolates*

Areas del conocimiento: *Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales de proteínas*

Medio de divulgación: *Papel* ; Lugar de publicación: *Estados Unidos* ; ISSN: *21595828*

Completo

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

Encapsulación de quercetina en nano y micro emulsiones alimenticias. *INNOTECH*, v.: 6, p.: 32, 2011

Palabras clave: *nanoemulsiones*

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

Medio de divulgación: *Papel* ; ISSN: *16883691*



Completo

A. MEDRANO; MD. DEL CASTILLO

Obtención de péptidos antioxidantes de glicinina de soja. *INNOTECH*, v.: 6, 2011

Palabras clave: *alimentos funcionales*

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

Medio de divulgación: *Papel* ; ISSN: *16883691*



Completo

L. MALDONADO; K. LATORRE; P. ROCHA; A. MEDRANO; C. ABIRACHED; L PANIZZOLO

"Influencia del pH en la estabilidad de emulsiones elaboradas con proteínas de salvado de arroz . *INNOTECH*, v.: 6, 2011

Palabras clave: *emulsiones*

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

Medio de divulgación: *Papel* ; ISSN: *16883691*



Completo

C. ABIRACHED; A. MEDRANO; L. PANIZZOLO; P. MOYNA; AÑÓN MC

Estabilidad de espumas formuladas con proteínas de soja tratadas a pH ácido . *INNOTECH*, v.: 6, 2011

Palabras clave: *espumas*

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

Medio de divulgación: *Papel* ; ISSN: *16883691*



Completo

A. MARQUEZ; A. MEDRANO; L. PANIZZOLO; J WAGNER

Effect of calcium salts and surfactant concentration on the stability of water-in-oil (w/o) emulsions prepared with polyglycerol polyricinolate. *Journal of Colloid and Interface Science*, v.: 341, p.: 101 - 108, 2010

Palabras clave: PGPR; w/o emulsions

Areas del 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 ; DOI: 10.1016



SCOPUS



Completo

C. ABIRACHED; A. MEDRANO; L. PANIZZOLO; P. MOYNA; AÑÓN MC

#61607; "Estabilidad de espumas formuladas con proteínas de soja tratadas a pH ácido". *INNOTEC*, v.: 5, p.: 58 - 62, 2010

Palabras clave: proteínas de soja

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

Medio de divulgación: Papel ; Lugar de publicación: Uruguay ; ISSN: 16883691

En revision

Sistema Nacional de Investigadores



Completo

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

"THE EFFECT OF GLYCOSYLATION ON FOAM AND STRUCTURAL PROPERTIES OF  $\alpha$ -LACTOGLOBULIN". *Food Chemistry*, v.: 113 1, p.: 127 - 133, 2009

Palabras clave:  $\alpha$ -lactoglobulin ; Glycation; foams

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

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 03088146 ; Idioma/Pais: Inglés/Uruguay

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



SCOPUS

Artículos aceptados

Trabajos en eventos

Resumen

A. MEDRANO

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

Evento: Internacional , AOCS Annual Meeting , Orlando , 2017

Anales/Proceedings: AOCS Annual Meeting Arbitrado: SI

Editorial: Orlando, Florida

Palabras clave: encapsulación

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / nanotecnologia de alimetos

Medio de divulgación: Papel;

<http://annualmeeting.aocs.org/>

Sistema Nacional de Investigadores



Resumen

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

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

*Evento:* Regional , 2 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos , Punta del Este, Uruguay , 2016

*Anales/Proceedings:* Ingeniería de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones , 1 Arbitrado: SI

*Editorial:* Montevideo Uruguay

*Palabras clave:* arroz

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

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 978-9974-8562-;

[www.ciial2016.org.uy](http://www.ciial2016.org.uy)

Resumen

A IRAZUSTA; A. FERNANDEZ; A. GUGLIUCCI; A. MEDRANO

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

*Evento:* Regional , 2 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos , Punta del Este, Uruguay , 2016

*Anales/Proceedings:* Ingeniería de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones Arbitrado: SI

*Editorial:* Montevideo Uruguay

*Palabras clave:* hierbas medicinales

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

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 978-9974-8562-;

[www.ciial2016.org.uy](http://www.ciial2016.org.uy)

Resumen

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

Bioactive peptide from &#945;-lactoalbumin isolate , 2016

*Evento:* Internacional , World Congress of Food Science and Technology , Dublin, Ireland , 2016

*Anales/Proceedings:* "Greening the Global Food Supply Chain through Innovation in Food Science and Technology Arbitrado: SI

*Editorial:* Dublin

*Palabras clave:* peptidos; lacteos

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

[www.iufost2016.com](http://www.iufost2016.com)

Resumen

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

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

*Evento:* Regional , 2 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos , Punta del Este, Uruguay , 2016

*Anales/Proceedings:* Ingeniería de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones Arbitrado: SI

*Editorial:* Montevideo Uruguay

*Palabras clave:* peptidos bioactivos; simulacion digestiva

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

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 978-9974-8562-;

[www.ciial2016.org.uy](http://www.ciial2016.org.uy)

Resumen expandido

K. LATORRE; P CABRAL; A. MEDRANO

Submicron emulsions designed to stabilize blueberry extract in food , 2015

*Evento:* Internacional , 106 AOCS Annual Meeting Industry Showcases , Orlando , 2015

*Anales/Proceedings:* 106 AOCS Annual Meeting Industry Showcases Arbitrado: SI

*Palabras clave:* alimentos funcionales

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

*Medio de divulgación:* Papel;

www.annualmeeting.aocs.org

Resumen expandido

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

Liposomes as delivery systems for antioxidant hydrolysates in functional foods , 2015

*Evento:* Internacional , 106 AOCS Annual Meeting Industry Showcases , Orlando , 2015

*Anales/Proceedings:* 106 AOCS Annual Meeting Industry Showcases Arbitrado: SI

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

*Medio de divulgación:* Papel;

annualmeeting.aocs.org

Completo

A. MEDRANO; M FERNANDEZ; A. FERNANDEZ; P CABRAL

ENCAPSULACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE ARANDANOS EN NANOESTRUCTURAS" , 2014

*Evento:* Regional , XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Ciencia e innovación una alianza para el bienestar" , San Jose de Costa Rica

*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 del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Alimentos funcionales

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

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

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

Completo

A. MEDRANO; S. COZZANO; D. DEL CASTILLO; M UBILLA

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

*Evento:* Regional , XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Ciencia e innovación una alianza para el bienestar" , San Jose de Costa Rica

*Anales/Proceedings:* XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Ciencia e innovación una alianza para el bienestar"

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Completo

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

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

*Evento:* Regional , "XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos "Ciencia e innovación una alianza para el bienestar" , San Jose de Costa Rica

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

## Resumen

A. FERNANDEZ; S. COZZANO; A. MEDRANO

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

*Evento:* Regional , XIV Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos “Ciencia e innovación una alianza para el bienestar” , San Jose de Costa Rica

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

## Resumen

A. FERNANDEZ; S. COZZANO; A. MEDRANO

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

*Evento:* Internacional , Internacional Conference on Food Innovation FoodInnova 2014 , Concordia , 2014

*Anales/Proceedings:* FoodInnova 2014Arbitrado: SI

*Editorial:* Concordia

*Palabras clave:* hidrolizados antioxidantes; suero lacteo

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

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 9789506983406;

## Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , LOS AGES Y LA SALUD PRIMER SIMPOSIO IBERO AMERICANO , Guanajuato, Mexico , 2014

*Anales/Proceedings:* Los AGes y la SaludArbitrado: SI

*Palabras clave:* alimentos funcionales; diabetes

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

*Medio de divulgación:* Papel;

## Completo

V. LOZANO; A. MEDRANO

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

*Evento:* Regional , INNOVA 2013 , Montevideo , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* peptidos bioactivos; lactosuero

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

*Medio de divulgación:* Papel;

## Completo

A. FERNANDEZ; M FERNANDEZ; P CABRAL; A. MEDRANO

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

*Evento:* Regional , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* nanotecnología ; biodisponibilidad

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Nanotecnología Alimentaria

*Medio de divulgación:* Papel;

Completo

A. MEDRANO; A. FERNANDEZ; P CABRAL

Nanovehicles for bioactive peptides with antioxidant properties , 2013

*Evento:* Regional , 10 slaca - Latin American Symposium of Food Science , Campinas, San Pablo, Brasil

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* nanovehicles; bioactive peptide

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Nanotecnología Alimentaria

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

ACTIVIDAD ANTIGLICANTE Y ANTIOXIDANTE DE ARANDANOS , 2013

*Evento:* Regional , INNOVA 2013 , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* alimentos funcionales; actividad antiglicante

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Sistema Nacional de Investigadores

Resumen

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

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

*Evento:* Regional , INNOVA 2013 , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* subproductos de arroz; compuestos bioactivos

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

A. MEDRANO; A. FERNANDEZ; MD. DEL CASTILLO

Evaluation of the antioxidant properties of bran rice proteins , 2013

*Evento:* Regional , SLACA 2013 , Campinas, San Pablo, Brasil , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* proteínas de arroz

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen expandido

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

SUBMICRON EMULSIONS DESIGNED TO STABILIZE QUERCETIN IN DAIRY PRODUCTS , 2012

*Evento:* Internacional , IFT Annual Meeting - Food Expo , Las Vegas, Nevada, USA , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* altas presiones

*Areas del 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>

Resumen expandido

A. MEDRANO; C. ABIRACHED; L. PANIZZOLO; MC. AÑÓN

OIL-WATER EMULSION PROPERTIES OF -LACTOGLOBULIN GLYCATED WITH DEXTRAN , 2012

*Evento:* Internacional , 16th World Congress of Food Science and Technology : "Addressing Global Food Security and Wellness through Food Science and Technology" , Foz de Iguazu, Parana Brasil , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* proteínas; propiedades tecnofuncionales

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

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

Resumen expandido

C. ABIRACHED; A. MEDRANO; L. PANIZZOLO; P. MOYNA; MC. AÑÓN

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

*Evento:* Internacional , 16th World Congress of Food Science and Technology : "Addressing Global Food Security and Wellness through Food Science and Technology" , Foz de Iguazu, Parana Brasil

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* proteínas; propiedades superficiales; espumas alimentarias

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

[www.iufost.org.br](http://www.iufost.org.br)

Resumen expandido

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

Nanoencapsulation and delivery of quercetin , 2012

*Evento:* Internacional , 16th World Congress of Food Science and Technology : "Addressing Global Food Security and Wellness through Food Science and Technology" , Foz de Iguazu, Parana Brasil , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* liposomas; compuestos bioactivos

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

[www.iufost.org.br](http://www.iufost.org.br)

Resumen expandido

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

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

*Evento:* Internacional , 16th World Congress of Food Science and Technology : "Addressing Global Food Security and Wellness through Food Science and Technology" , Foz de Iguazu, Parana Brasil , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* compuestos bioactivos; peptidos bioactivos; flavourzyme

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

[www.iufost.org.br](http://www.iufost.org.br)

Resumen expandido

P. XAVIER; T. LOPEZ; A. MEDRANO

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

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

*Anales/Proceedings:* CIIAL 2012 La Química y la ingeniería aplicada a los alimentos , 1 , 24 , 24

*Palabras clave:* nanoemulsiones

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

*Medio de divulgación:* Papel;

[ciial.org.uy](http://ciial.org.uy)

Resumen expandido

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

Desarrollo de Liposomas como nanovehículos de hidrolizados con propiedades antioxidantes , 2012

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

*Anales/Proceedings:* CIIAL 2012 La Química y la ingeniería aplicada a los alimentos , 1 , 22 , 22 Arbitrado: SI

*Palabras clave:* antioxidantes; nanotecnología

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

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Beca

[www.ciaal.org.uy](http://www.ciaal.org.uy)

Completo

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

Desarrollo de microemulsiones y liposomas como vehículos de compuestos bioactivos , 2011

*Evento:* Internacional , IV Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios JIPCA VI , Buenos Aires , 2011

*Anales/Proceedings:* Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides alimentarios

*Palabras clave:* nanotecnología

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Completo

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

Liposomas una nueva forma de incorporar compuestos bioactivos en alimentos” , 2011

*Evento:* Internacional , Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos , Montevideo , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* nanotecnología ; quercetina; alimentos funcionales

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Alimentos funcionales

*Medio de divulgación:* Papel;

Completo

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

OBTENCIÓN DE PÉPTIDOS CON PROPIEDADES ANTIOXIDANTES A PARTIR DE PROTEÍNAS DE SOJA , 2011

*Evento:* Internacional , Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos , Montevideo , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* alimentos funcionales

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Completo

L. MALDONADO; K. LATORRE; A. RODRIGUEZ; C. ABIRACHED; A. MEDRANO; L. PANIZZOLO

PROPIEDADES ESPUMANTES DE PROTEÍNAS DE SALVADO DE ARROZ Y PROTEÍNAS DE SOJA , 2011

*Evento:* Internacional , Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos , Montevideo , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* proteínas; propiedades espumantes

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Completo

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

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

*Evento:* Nacional , Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires , 2011

*Palabras clave:* emulsiones

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Completo

J. LAZARO; A. MEDRANO

INFLUENCIA DEL pH EN LAS PROPIEDADES ESPUMANTES DE LACTOGLOBULINA GLICOSILADA , 2011

*Evento:* Internacional , Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos , Argentina , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* beta-lactoglobulina; propiedades espumantes

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Completo

Sistema Nacional de Investigadores

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

Incorporación de compuestos bioactivos en lácteos , 2011

*Evento:* Internacional , Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos , Montevideo , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* alimentos funcionales

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Completo

C. ABIRACHED; A. MEDRANO; L. PANIZZOLO; P. MOYNA; M. AÑÓN

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

*Evento:* Nacional , Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* emulsiones alimentarias

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Completo

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

Elaboración de Nanoemulsiones utilizando homogeneizador de alta velocidad y homogeneizador de alta presión , 2011

*Evento:* Nacional , Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* nanoemulsiones

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Completo

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

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

*Evento:* Regional , II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos , Cordoba , 2010

*Anales/Proceedings:* II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos- Huerta Grande, Cordoba, Argentina

*Palabras clave:* emulsiones; proteínas

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

A. MEDRANO; C. ABIRACHED; L. PANIZZOLO

Oil-water emulsions of  $\beta$ -lactoglobulin glycated with glucose, lactose and dextrane , 2010

*Evento:* Internacional , 102nd AOCS Annual Meeting & Expo , Cincinnati , 2010

*Palabras clave:* emulsiones alimentarias

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales

Resumen

A. MEDRANO; C. ABIRACHED; L. PANIZZOLO; P. MOYNA; M. AÑÓN

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

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

*Palabras clave:* propiedades interfaciales

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales

*Medio de divulgación:* Papel;

Completo

C. ABIRACHED; A. MEDRANO

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

*Evento:* Regional , XII edición del Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL 2009) , Concorida , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* soja, proteínas, espumas

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / proteínas alimentarias

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Determinacion de las propiedades emulsionantes de B-Lactoglobulina glicosilada con glucosa y lactosa , 2009

*Evento:* Internacional , III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Cordoba, Argentina , 2009

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

*Palabras clave:* Beta- Lactoglobulina; Reaccion de Maillard; emulsiones

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

[www.mincytalimentos.cba.gov.ar](http://www.mincytalimentos.cba.gov.ar)



#### Resumen

A. MEDRANO; C. ABIRACHED; L. PANIZZOLO; P. MOYNA; AÑÓN MC

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

*Evento:* Internacional , Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos , Montevideo, Uruguay , 2009

*Palabras clave:* reología interfacial; glicinina (11S) - $\alpha$ -conglucina (7S);  $\alpha$ -Lactoglobulina ( $\alpha$ -Lg)  $\alpha$ -Lactalbumina ( $\alpha$ -La)

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / proteínas alimentarias

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

#### Resumen

C. ABIRACHED; A. MEDRANO; L. PANIZZOLO; P. MOYNA; AÑÓN MC

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

*Evento:* Internacional , Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos , Montevideo, Uruguay , 2009

*Palabras clave:* AISLADO PROTEICO DE SOJA; AISLADO PROTEICO DE LACTOSUERO BOVINO

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / proteínas alimentarias

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

#### Resumen

## Sistema Nacional de Investigadores

A. MEDRANO; C. ABIRACHED; AC. ARAUJO; L. PANIZZOLO; P. MOYNA; AÑÓN MC

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

*Evento:* Nacional , 1er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI , Montevideo , 2009

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

*Palabras clave:* tensión superficial; suero lácteo; soja

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / proteínas alimentarias

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

#### Resumen

A. MEDRANO; L. PANIZZOLO; P. MOYNA; AÑÓN MC

“Modificación de las propiedades emulsionantes de  $\beta$ -lactoglobulina glicosilada con glucosa y lactosa” , 2009

*Evento:* Internacional , 1er. Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI , Montevideo , 2009

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

*Palabras clave:* emulsiones; Glicosilación;  $\beta$ -Lactoglobulina

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / proteínas alimentarias

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

#### Resumen

A. MEDRANO; C. ABIRACHED

'Efecto de Glucosa y Lactosa sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales de beta-lactoglobulina' , 2006

*Evento:* Internacional , Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Córdoba 2006 , Córdoba , 2006

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

*Medio de divulgación:* Papel; *Idioma/Pais:* Español/Argentina;

#### Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de ciencia y Tecnología de los Alimentos , La Habana, Cuba , 2006

*Anales/Proceedings:* Programa y Resúmenes , 1 , 165 , 166

*Palabras clave:*  $\beta$ -Lactoglobulina; Glicosilación

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Completo

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

"The effect of glycosilation on functional and structural properties of beta-lactoglobulin" , 2005

Evento: *Internacional , 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering , Rio de Janeiro , 2005*

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

Medio de divulgación: *Papel; Idioma/Pais: Inglés/Brasil;*

Resumen

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

Efecto de la glicosilacion de la beta-lactoglobulina en las propiedades espumantes , 2004

Evento: *Regional , XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo , 2004*

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

Idioma/Pais: *Español/Uruguay;*

Resumen

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

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

Evento: *Regional , XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo , 2004*

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

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

Resumen

A. MEDRANO

"Efecto de la desnaturalización por pH de las proteínas de soja en sus propiedades emulsionantes" , 2004

Evento: *Regional , XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo , 2004*

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

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

Resumen

C. ABIRACHED; A. MEDRANO; L. PANIZZOLO

"Estudio de la influencia de iones metálicos en los productos de la reacción de Maillard" , 2004

Evento: *Regional , XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo , 2004*

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

Idioma/Pais: *Español/Uruguay;*

Resumen

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

"Deterioro de aceites utilizados para freír en forma reiterada" , 2002

Evento: *Nacional , IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires , 2002*

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

Idioma/Pais: *Español/Argentina;*

Resumen

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

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

Evento: *Nacional , IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires , 2002*

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

Medio de divulgación: *Papel; Idioma/Pais: Español/Argentina;*

Resumen

A. MEDRANO; L. PANIZZOLO

“Optimización en la conservación química de papas peladas”. , 2001

*Evento:* Regional , Jornada de Jovenes Investigadores de la AUGM , Rosario , 2001

*Anales/Proceedings:* IX Jornadas de jovenes Investigadores de la A.U.G.M , 356

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

*Idioma/Pais:* Español/Argentina;

## Producción técnica

### Trabajos Técnicos

Asesoramiento

A. MEDRANO

Determinacion de viscosidad en almidones modificados , 2010

*Palabras clave:* propiedades funcionales

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales

*Medio de divulgación:* Papel; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

A. MEDRANO

Desarrollo de nuevas formas de incorporar beta-caroteno en alimentos , 2010

*Palabras clave:* propiedades funcionales

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales

*Medio de divulgación:* Papel; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

A. MEDRANO

Estudio de la estabilidad de helados , 2010

*Institución financiadora:* La Cigale S.a

*Palabras clave:* emulsiones; helados

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / emulsiones alimentarias

*Medio de divulgación:* Papel; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

A. MEDRANO

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

*Palabras clave:* actividad de agua

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales

*Medio de divulgación:* Papel; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

A. MEDRANO

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

*Palabras clave:* composicion nutricional

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

*Medio de divulgación:* Papel; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

A. MEDRANO

Determinación de composición centesimal de alimentos , 2008

*Palabras clave:* analisis de alimentos

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

*Medio de divulgación:* Papel; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

A. MEDRANO

Determinación de la composición centesimal e información nutricional en carne de ñandu , Elaborar informacion nutricional para la empresa Garden Park S.A , 2005

*Palabras clave:* informacion nutricional

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

*Medio de divulgación:* Papel; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

A. MEDRANO

Determinación de proteínas totales por Kjeldhal en distintas materias primas par la empresa ERESUR S.A , 2005

*Palabras clave:* proteínas

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

*Medio de divulgación:* Papel; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

A. MEDRANO

determinación de composición centesimal de comidas rapidas para la Escuela de Nutrición y Dietética. , Elaborar tabla nutricional de productos de la empresa Mc. Donalds , 2004

*Palabras clave:* informacion nutricional

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

*Medio de divulgación:* Papel; *Disponibilidad:* Irrestringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

A. MEDRANO

cuantificación de proteínas en leches en polvo y caseinatos para CONAPROLE , 2003

*Palabras clave:* proteínas

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

*Medio de divulgación:* Papel; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

## Otros

Cursos de corta duración dictados

Especialización

Análisis de Alimentos Avanzados , 2013

Uruguay , Español

*Tipo de participación:* Docente, *Duración:* 1 semanas

Facultad de Química , Montevideo

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

*Palabras clave:* Foodomica; bioactivos

*Areas del 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.

Organización de eventos

Congreso

1 Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios , 2012

Uruguay , Español , Papel , [www.ciial.org.uy](http://www.ciial.org.uy)

*Duración:* 1 semanas

*Evento itinerante:* SI, *Catálogo:* SI

Salon Anacahuíta Torre de los Profesionales , Montevideo

*Institución Promotora/Financiadora:* Asociación de Ingenieros Alimentarios

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

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

Organización de eventos

Congreso

Tecnología de Alimentos fritos , 2010

Uruguay , Español , Papel

*Duración:* 2 semanas

*Evento itinerante:* NO, *Catálogo:* NO

Hotel Embajador , Montevideo

*Institución Promotora/Financiadora:* Asociacion de Ingenieors Alimentarios del Uruguay

*Palabras clave:* alteracion de alimentos

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

Organización de eventos

Congreso

“ENVASES PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”, , 2009

Uruguay , Español , Papel

*Duración:* 2 semanas

*Evento itinerante:* NO, *Catálogo:* NO

Agrupacion Universitaria , Montevideo

*Institución Promotora/Financiadora:* Asociacion de Ingenieors Alimentarios del Uruguay

*Palabras clave:* Alimentos

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / envases alimentarios

Organización de eventos

Congreso

IMPACTO AMBIENTAL Y TRATAMIENTO DE EFLUENTES”, , 2008

Uruguay , Español , Papel

*Duración:* 2 semanas

*Evento itinerante:* NO, *Catálogo:* NO

Hotel Embajador , Montevideo

*Institución Promotora/Financiadora:* Asociacion de Ingenieors Alimentarios del Uruguay

*Palabras clave:* efluentes; industria alimentaria

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

Organización de eventos

Congreso

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

Uruguay , Español , Papel

*Duración:* 1 semanas

*Evento itinerante:* NO, *Catálogo:* NO

Uruguay , Montevideo

*Institución Promotora/Financiadora:* Aociacion de Ingenieors Alimentarios del Uruguay

*Palabras clave:* alergenos; alimentos

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / alergenos alimentarios

Programas en radio o TV

Otro

¿Que es la mayonesa? , 2014

Uruguay , Español , <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

Montevideo

*Palabras clave:* emulsiones

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / propiedades tecnofuncionales

## Evaluaciones

Evaluación de Eventos

2016

*Nombre:* Congreso Iberoamericano de Ingenieria de Alimentos (CIIAL 2016),

Asociación de Ingenierios Alimentarios

Actuando como vicepresidente del comité organizador

Evaluación de Eventos

2015

*Nombre:* INNOVA- CIBIA (2015),

Latu (Uruguay)

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

Evaluación de Eventos

2012

*Nombre:* Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL 2012),

Asociación de Ingenieros Alimentarios

Siendo la presidente del comité organizador

Evaluación de Publicaciones

2014 / 2017

*Nombre:* Food Hydrocolloids,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2013 / 2017

*Nombre:* Food Chemistry,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2012 / 2014

*Nombre:* Polish Journal of Food and Nutrition Sciences,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2012 / 2012

*Nombre:* 'Aportes de la Química al mejoramiento de la calidad de vida',

*Cantidad:* Menos de 5

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

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2017

*Nombre:* Food Research International,

*Cantidad:* De 5 a 20

Evaluación de Premios

2015

*Nombre:* premios a los mejores trabajos presentados durante el CIBIA-INNOVA 2015.

*Cantidad:* Menos de 5

Latu

Evaluación de Convocatorias Concursables

2014 / 2016

*Nombre:* Programa, "Vinculación con Científicos y Tecnólogos en el Exterior",

*Cantidad:* Menos de 5

Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII),

Evaluación de Convocatorias Concursables

2012 / 2012

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

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Química

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

Evaluación de Convocatorias Concursables

2007 / 2009

*Nombre:* Llamado a pasantías y cursos cortos en el exterior para estudiantes de Pedeciba química,

*Cantidad:* Menos de 5

Pedeciba Química , Uruguay

## Formación de RRHH

### Tutorías concluidas

#### Posgrado

*Tesis de maestría*

*Caracterización y estudio de biodisponibilidad de liposomas como nanovehículos de hidrolizados de péptidos lácteos. , 2013*

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Adriana Fernandez

*Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Química (UDELAR-PEDECIBA)*

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Alimentos

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

#### Grado

Tesis/Monografía de grado

“Desarrollo de liposomas como nanovehículos de hidrolizados con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de suero lacteo” , 2011

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Emilia Amaral, Florencia Di Nitto

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* liposomas; alimentos lacteos

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

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

Tesis/Monografía de grado

“Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de soja” , 2011

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

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

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* alimentos funcionales

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

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

Sistema Nacional de Investigadores

Tesis/Monografía de grado

Desarrollo de nanovehículos para su incorporación en productos lacteos , 2010

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Maria de la Paz Xavier

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* nanotecnología

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / Alimentos

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Determinación y caracterización de péptidos con potenciales propiedades antioxidantes obtenidos a partir de hidrólisis enzimática de alfa-lactoalbumina , 2010

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Valeria Lozano

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* péptidos bioactivos; antioxidantes; alfa-lactoalbumina

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales

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

Tesis/Monografía de grado

Estudio de la Reacción de Maillard en dulce de leche , 2008

*Nombre del orientado:* Paula Rocha, Elisa Saavedra, Fernanda Bruzzzone

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* Dulce de Leche; Maillard

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

[Otras](#)



Iniciación a la investigación

Desarrollo de emulsiones simples y dobles con proteínas de suero lácteo para su potencial aplicación en alimentos reducidos en calorías , 2014

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Rossana Scavone

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Beca iniciación a la investigación ANII

Iniciación a la investigación

Biodisponibilidad in vitro de compuestos bioactivos encapsulados en liposomas , 2014

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Eugenia Franco Fraguas

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* nanotecnología ; biactivos

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Beca ANII iniciación a la investigación

Iniciación a la investigación

Diseño de un sistema de entrega de compuestos bioactivos basados en nanotecnología. , 2013

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Karina Latorre

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* liposomas; compuestos bioactivos

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Beca iniciación a la investigación 2012

Iniciación a la investigación

Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de soja , 2012

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Sibila Gomez

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* peptidos bioactivos

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Beca iniciación a la investigación ANII 2011

Iniciación a la investigación

Desarrollo de nanovehículos para su incorporación en sistemas lácteos , 2010

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* María de la Paz Xavier

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* nanoemulsiones

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-procesamiento / nanoemulsiones alimentarias

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

Iniciación a la investigación

“Estudio de las propiedades espumantes de las fracciones  $\alpha$ -lactoglobulina y  $\alpha$ -lactoalbumina del lactosuero” , 2007

*Nombre del orientado:* Ana Claudia Araujo

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* proteína de suero; espumas alimentarias

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

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

Otras tutorías/orientaciones

Desarrollo de vehículos para la encapsulación de compuestos bioactivos provenientes de la marcela , 2015

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Irina Oten y Valeria Villar

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* Química de alimentos

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Otras tutorías/orientaciones

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

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Yamilla Volla y Sebastian Moreira

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* enfermedades crónicas no transmisibles

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Otras tutorías/orientaciones

Extracción de compuestos bioactivos de Marcela (Achyrocline Satureioides) utilizando altas presiones , 2015

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Marcela Roche

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Alimentos

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Pasante AUGM

Otras tutorías/orientaciones

Liberación oral de compuestos bioactivos de arándanos utilizando liposomas como vehículo , 2014

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Nazarena Ferrari

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* nanotecnología

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Becas de iniciación a la investigación modalidad 2. Programa acortando distancias

Otras tutorías/orientaciones

Tutora del Practicantado en el área del Laboratorio de Calidad de la empresa Pepsicola Manufacturing Co. Of Uruguay S.R.L. , 2011

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Natalie Geymonat

*Palabras clave:* control de calidad

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

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

Otras tutorías/orientaciones

Glicosilación de proteínas lácteas , 2010

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Jimena Lazaro

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

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

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

Otras tutorías/orientaciones

Obtención de Peptidos con propiedades antioxidantes , 2010

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

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

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* propiedades funcionales

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

*País/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Becas PAIE CSIC

## Tutorías en marcha

### Posgrado

Tesis de doctorado

Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria. Estrategia para lograr una agricultura y salud sostenible. , 2015

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Adriana Fernandez

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química

*Palabras clave:* diabetes; obesidad; compuestos bioactivos

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

*País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis de doctorado

Nuevas alternativas naturales para la prevención y control de enfermedades no transmisibles , 2015

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Agustina Irazusta Silvestri

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química

*Palabras clave:* plantas medicinales; Productos avanzados de glicación (AGEs)

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

*País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis de doctorado

OBTENCIÓN Y CARTERIZACIÓN DE EXTRACTOS BIOACTIVOS DE SALVADO DE ARROZ. APLICACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y SALUD , 2012

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Sonia Cozzano

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química

*Palabras clave:* alimentos funcionales; salvado de arroz; antioxidantes

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Esta tesis esta siendo codirigida por el Dr. Pattrick Moyna y por la Dra. Dolores del Castillo (CIAL CSIC-UM) España

## Otros datos relevantes

### Premios y títulos

2003 Becario de Doctorado (Nacional) Programa de Desarrollo Tecnológico, PDT

2009 Investigador Grado 3 (Nacional) Programa de Desarrollo de Ciencias Básicas, PEDECIBA

2010 Beca Pasantía (Nacional) Comisión Sectorial de Investigación Científica, CSIC

2011 1 Premio al trabajo científico (Internacional) el Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

2012 1 Premio Presentación oral (Internacional) 1 Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios. Asociación de Ingenieros Alimentarios

Primer premio a la presentación oral del trabajo 'Obtención de péptidos 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.

### Jurado/Integrante de comisiones evaluadoras de trabajos académicos

Tesis

*Candidato:* Nicole Lecot

A. MEDRANO; O ALONSO; M GONZALEZ

Diseño, síntesis, preparación y evaluación in vitro e in vivo de diversos nanosistemas fluorescentes y marcados con <sup>99m</sup>Tc con potencial aplicación en oncología , 2015

Tesis (Doctor en Ciencias Médicas) - Facultad de Medicina - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* nanotecnología

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Políticas y Servicios de Salud / Oncología

Tesis

*Candidato:* Cecilia Abirached

G. PALAZZOLO; F. BATISTA; A. MEDRANO

Aislamiento y estudio de las propiedades funcionales de las fracciones 11S y 7S de proteínas de semilla de soja , 2012

Tesis (Doctorado en Química) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* Propiedades funcionales de alimentos

### Presentaciones en eventos

Congreso

Alimentos para no Enfermar: Desarrollo de Alimentos Funcionales que Ayudan a Prevenir Enfermedades , 2016

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 15

*Referencias adicionales:* Nicaragua; *Nombre del evento:* Congreso Nicaraguense del sector lácteo; *Nombre de la institución promotora:* Cámara Nicaraguense del sector lácteo

*Palabras clave:* lácteos; compuestos bioactivos

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

Congreso

Alimentos funcionales: una oportunidad para la innovación. investigación y sostenibilidad de la industria agroalimentaria , 2016

*Tipo de participación:* Moderador, *Carga horaria:* 2

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Ingeniería de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones; *Nombre de la institución promotora:* AIALU

*Palabras clave:* alimentos funcionales

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

Congreso

Uso de Residuos agroindustriales para la obtención de ingredientes con propiedades tecnofuncionales y bioactivas , 2016

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 2 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos; *Nombre de la institución promotora:* AIALU

*Palabras clave:* propiedades bioactivas

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

Congreso

Use of food industry by-products in new products development , 2016

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

*Referencias adicionales:* Irlanda; *Nombre del evento:* World Congress of Food Science and Technology; *Nombre de la institución promotora:* Institute of Food Science and Technology of Ireland (IFSTI)

*Palabras clave:* residuos agroindustriales

*Áreas del 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 presentación oral en este caso realizada por Ignacio Vieitez

Congreso

Alimentos Funcionales , 2012

*Tipo de participación:* Moderador,

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

*Palabras clave:* alimentos funcionales

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

Congreso

Glicinina de soja como fuente de péptidos bioactivos , 2011

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 40

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* VI Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios JIPCA VI;

*Palabras clave:* péptidos bioactivos

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

Congreso

"Liposomas una nueva forma de incorporar compuestos bioactivos en alimentos", 2011

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 40

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos; *Nombre de la institución promotora:* Latu. Uruguay

*Palabras clave:* nanotecnología

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

Congreso

Cambios Estructurales de beta- lactoglobulina por glicosilación , 2010

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* XIII Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias; *Nombre de la institución promotora:* Sociedad Uruguaya de Biociencias

*Palabras clave:* b-Lactoglobulina; Glicosilación

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

## Congreso

“The effect of glycosilation on functional and structural properties of beta-lactoglobulin” , 2005

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 40

*Referencias adicionales:* Brasil; *Nombre del evento:* 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering ;

*Palabras clave:* b-Lactoglobulina

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Propiedades funcionales

## Seminario

ENCAPSULACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE ARANDANOS EN NANOESTRUCTURAS , 2014

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 30

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

*Palabras clave:* nanotecnología ; alimentos funcionales

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

## Seminario

Nanovehículos para incorporar compuestos bioactivos en alimentos , 2012

*Tipo de participación:* Expositor oral,

*Referencias adicionales:* España; *Nombre del evento:* Seminario de actualización; *Nombre de la institución promotora:* CIAL, CSIC, Madrid, España

*Palabras clave:* nanotecnología

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

## Seminario

Propiedades biológicas de péptidos y proteínas de soja , 2012

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Chile; *Nombre del evento:* Seminario Internacional: péptidos bioactivos una oportunidad para cultivos tradicionales en Chile; *Nombre de la institución promotora:* Universidad de Santiago de Chile

*Palabras clave:* péptidos bioactivos

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

## Simposio

2do. SIMPOSIO IBEROAMERICANO LOS AGES Y LA SALUD , 2016

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 20

*Referencias adicionales:* Chile; *Nombre del evento:* 2do. SIMPOSIO IBEROAMERICANO LOS AGES Y LA SALUD; *Nombre de la institución promotora:* Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) Universidad de Chile

*Palabras clave:* Antiglicantes

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

## Encuentro

Optimización en el tratamiento químico de papas peladas y cortadas , 2001

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 20

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* Jornadas de Jóvenes investigadores; *Nombre de la institución promotora:* A.U.G.M

*Palabras clave:* pardeamiento enzimático

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

## Indicadores de producción

<i>Producción bibliográfica</i>	<b>68</b>
<i>Artículos publicados en revistas científicas</i>	<b>14</b>
Completo (Arbitrada)	14
<i>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</i>	<b>0</b>
<i>Trabajos en eventos</i>	<b>54</b>
Completo (Arbitrada)	11
Completo (No Arbitrada)	7
Resumen (Arbitrada)	13
Resumen (No Arbitrada)	14
Resumen expandido (Arbitrada)	8
Resumen expandido (No Arbitrada)	1

<i>Libros y capítulos de libros publicados</i>	0
<i>Textos en periódicos</i>	0
<i>Documentos de trabajo</i>	0
<i>Producción técnica</i>	17
<i>Productos tecnológicos</i>	0
<i>Procesos o técnicas</i>	0
<i>Trabajos técnicos</i>	10
<i>Otros tipos</i>	7
<i>Evaluaciones</i>	12
Evaluación de Eventos	3
Evaluación de Publicaciones	5
Evaluación de Premios	1
Evaluación de Convocatorias Concursables	3
<i>Formación de RRHH</i>	22
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i>	19
Tesis de maestría	1
Tesis/Monografía de grado	5
Iniciación a la investigación	6
Otras tutorías/orientaciones	7
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i>	3
Tesis de doctorado	3

Sistema Nacional de Investigadores