

# CURRICULO VITAE ABREVIADO CECILIA ABIRACHED

## DATOS PERSONALES

Nombre completo: Cecilia Abirached Alonzo
Nacionalidad: Uruguay
Correo electrónico: abirached@fq.edu.uy

## EDUCACIÓN

Títulos obtenidos: [Solo los de nivel universitario]: grado	
<b>Grado</b>	<b>Institución y año de graduación</b>
Ingeniera Alimentaria	Facultad de Química, UDELAR, 2005
<b>Posgrado</b>	<b>Institución y año de graduación</b>
Doctor en Química	Facultad de Química-PEDECIBA, UDELAR, 2005

## EXPERIENCIA EN INVESTIGACIÓN

<p>Investigaciones dirigidas: Fondo Clemente Estable-ANII, Título: "Obtención de concentrados proteicos a partir del salvado de arroz, caracterización y evaluación de sus propiedades funcionales"</p> <p>Investigaciones tuteladas:</p> <p>Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de soja. (2011). Tesis de grado. Cotutor.</p> <p>Evaluación de propiedades emulsionantes de proteínas de soja (fracción 11S) en combinación con goma guar y carboximetilcelulosa. (2009). Tesis de grado. Cotutor.</p> <p>Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de soja. (2011). Iniciación a la investigación-ANII. Tutor principal.</p> <p>Desarrollo de emulsiones simples y dobles con proteínas de suero lácteo para su potencial aplicación en alimentos reducidos en calorías. (2014). Tutor principal. Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil (PAIE), Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC)</p> <p>Desarrollo de vehículos para la encapsulación de compuestos bioactivos provenientes de la marcela. (2015). Tutor principal. Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil (PAIE), Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC)</p>
--

## EXPERIENCIA ACADÉMICA

Posición	Institución	Fechas
Asistente del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	Facultad de Química, UDELAR	De noviembre de 2002 a la fecha
Candidato a Investigador	Sistema Nacional de Investigadores ANII	De junio de 2011 a la fecha
Investigador categoría III	PEDECIBA Química	De mayo de 2013 a la fecha

## PUBLICACIONES

<p><b>Artículos científicos:</b></p> <p>Abirached, C; Medrano, A; Moyna, P; Añón, M.C.; Panizzolo, L.A. (2015). Effect of acid treatment on interfacial and foam properties of soy proteins. <i>Journal of Food Science and Engineering</i>.</p> <p>Medrano, A.; Abirached, C.; Moyna, P.; Panizzolo, L.A.; Añón, M.C. (2012). The effect of glycation on oil-water emulsion properties of <math>\beta</math>-lactoglobulin. <i>LWT-Food Science and Technology</i>.</p> <p>Medrano, A.; Abirached, C; Araujo, A.C.; Panizzolo, L.A.; Moyna, P.; Añón, M.C. (2012). Correlation of average hydrophobicity, water/air interface surface rheological properties and foaming properties of proteins. <i>Food science and technology international</i>.</p> <p>Abirached, C; Medrano, A.; Araujo, A.C.; Moyna, P.; Añón, M.C.; Panizzolo, L.A. (2012). Comparison of interfacial and foaming properties of soy and whey protein isolates. <i>Journal of Food Science and Engineering</i>.</p>
---

Abirached, C; Medrano, A.; Panizzolo, L.A.; Moyna, P.; Añón, M.C. (2011). Desestabilización de emulsiones aceite-agua preparadas con proteínas de soja. *INNOTEC*.

Maldonado, L.; Latorre, K.; Rocha, P.; Medrano, A.; Abirached, C; Panizzolo, L.A. (2011). Influencia del pH en la estabilidad de emulsiones elaboradas con proteínas de salvado de arroz. *INNOTEC*.

Abirached, C; Medrano, A.; Panizzolo, L.A.; Moyna, P.; Añón, M.C. (2010). Estabilidad de espumas formuladas con proteínas de soja tratadas a pH ácido. *INNOTEC*.

Medrano, A.; Abirached, C; Panizzolo, L.A.; Moyna, P.; Añón, M.C. (2009). The effect of glycation on foam and structural properties of beta-lactoglobulin. *Food Chemistry*.