

CURRICULUM VITAE ABREVIADO ALEJANDRA MEDRANO

DATOS PERSONALES

Nombre: Alejandra Medrano
Nacionalidad: Uruguay
Correo electrónico: amedrano@fq.edu.uy

FORMACION

Ingeniera Alimentaria., título otorgado por la Facultad de Ingeniería de la Universidad de la Republica, Uruguay.

Dr. en Química por la Facultad de Química-Pedeciba Química, Universidad de la República, Uruguay con la tesis titulada Obtención de proteínas lácteas glicosiladas y evaluación de las modificaciones en las propiedades funcionales de las mismas.

Realizó estancias post doctorales en:

CIAL-CSIC- UAM, España en la temática Obtención y caracterización de extractos bioactivos de alimentos de origen vegetal. Aplicación en alimentación y salud.

Equipe de Biochimie et Technologie Alimentaires, Université Montpellier 2, Francia en la temática nanoencapsulación de compuestos bioactivos mediante la aplicación de altas presiones.

INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA

Actualmente es Profesor Adjunto. Responsable del Laboratorio de Bioactividad y Nanotecnología de Alimentos. Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química. Udelar. Investigador nivel I del Sistema Nacional de Investigadores de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación. Investigador categoría III del Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas (Pedeciba-Química) Uruguay.

Sus temas de investigación se desarrollan en el área alimentación y salud relacionado con la obtención de nuevos ingredientes funcionales a partir de subproductos de la industria alimentaria Evaluación de su actividad in vitro e in vivo así como la aplicación de nuevas tecnologías para mejorar el diseño de alimentos funcionales. Dirigiendo y participando en numerosos proyectos tanto nacionales como internacionales. Entre los que se encuentran:

“Obtención de compuestos bioactivos de sub-productos de origen vegetal. Aplicación en alimentación y Salud”

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

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

“Desarrollo de nanovehículos como sistemas inteligentes de entrega de compuestos bioactivos para ser incorporados en alimentos funcionales de la industria láctea”

“Diseño de un sistema de entrega de compuestos bioactivos basados en nanotecnología”

“Caracterización y estudio de biodisponibilidad de liposomas como nanovehículos de hidrolizados de péptidos lácteos”.

“Desarrollo de emulsiones simples y dobles con proteínas de suero lácteo para su potencial aplicación en alimentos reducidos en calorías”.

“Desarrollo de vehículos para la encapsulación de compuestos bioactivos provenientes de Achyrocline Satureioides (Marcela)”.

“Introducción de la tecnología de homogenización por altas presiones para el procesado de lácteos funcionales en Uruguay: leche fluida entera reducida en colesterol”

“Aislamiento y estudio de las propiedades funcionales de las fracciones 11S y 7S de proteínas de semilla de soja”

“Estudio de las propiedades espumantes de las fracciones β -lactoglobulina y α -lactoalbumina del lactosuero”.

Ha dictado conferencias sobre la temática en los últimos 5 años, en Uruguay, Argentina, Brasil, Chile y Nicaragua. Posee numerosos trabajos publicados en revistas científicas nacionales e internacionales con referato en el área alimentaria. Así como una gran cantidad de presentaciones a Congresos. Es evaluadora de publicaciones científicas en revistas internacionales con referato.

Participa arduamente en la formación de recursos humanos dirigiendo tesis de grado y postgrado y como docente responsable de cursos de grado y post-grado así como organizando diferentes actividades de formación profesional.