



PATRICIA LOURDES ARCIA
CABRERA

Ing. Alim

parcia@latitud.org.uy
www.latitud.org.uy
0059826013724

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 10/06/2020
Última actualización: 10/06/2020

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Laboratorio Tecnológico del Uruguay/ Fundación Latitud / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Fundación Latitud / Sector Gobierno/Público

Dirección: Av. Italia 6201 / 11500 / Montevideo , Montevideo , Uruguay

Teléfono: (05982) 6013724 / 2518

Correo electrónico/Sitio Web: parcia@latitud.org.uy www.latitud.org.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria (2010 - 2013)

Universidad Politécnica de Valencia (U.P.V.) , España

Título de la disertación/tesis/defensa: INFLUENCIA DE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN LA RESPUESTA DE LOS CONSUMIDORES A ALIMENTOS FUNCIONALES

Tutor/es: Dra. Amparo Tárrega Guillem; Dra. Elvira Costell Ibañez

Obtención del título: 2013

Palabras Clave: desarrollo de productos alimentos funcionales evaluación sensorial

Áreas de conocimiento:

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

MAESTRÍA

CIENCIAS E INGENIERÍA DE ALIMENTOS (2008 - 2010)

Universidad Politécnica de Valencia , España

Título de la disertación/tesis/defensa: OPTIMIZACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD DE POSTRE LÁCTEO PREBIÓTICO

Tutor/es: Dra. Amparo Tárrega Guillem; Dra. Elvira Costell Ibañez

Obtención del título: 2010

Financiación:

Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

Palabras Clave: Master

Áreas de conocimiento:

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

GRADO

Ingeniería de Alimentos (1997 - 2005)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Palometa ahumada: desarrollo de un nuevo producto

Tutor/es: Dra. Alicia Panuncio

Obtención del título: 2005

Palabras Clave: Alimentos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería Química (1997 - 2005)

Universidad de la República - Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay
Título de la disertación/tesis/defensa: Diseño de una Planta de Irradiación de Alimentos
Tutor/es: I.Q. Juan José Leon
Obtención del título: 2005
Palabras Clave: Ingeniería
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química /

Formación complementaria

CONCLUIDA

POSDOCTORADOS

Caracterización funcional y de microestructura de harinas funcionales (2018 - 2019)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Politécnica de Valencia / Departamento de Tecnología de Alimentos , España
Financiación:
Empresa Privada / Banco Santander , Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Aprovechamiento de subproductos - desarrollo de alimentos funcionales

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Introducción al Análisis Sensorial de Quesos, Módulo 2 (01/2013 - 01/2013)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
16 horas

Curso de Introducción al Análisis Sensorial de Quesos, Módulo 1 (01/2012 - 01/2012)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
16 horas

Curso post-simposio Innovación y Tendencias en Cereales. Innova 2011 (01/2011 - 01/2011)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
16 horas

Nivelación e Introducción al Diseño de Experimentos (01/2011 - 01/2011)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
42 horas

Introducción al Diseño de Experimentos y al Análisis Multivariado (01/2011 - 01/2011)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
42 horas

CURSO-TALLER DE PENSAMIENTO SISTÉMICO (01/2010 - 01/2010)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay
24 horas
Palabras Clave: Pensamiento sistémico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Posgrado de Gestión de Tecnologías

PENSAMIENTO SISTÉMICO (01/2010 - 01/2010)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay
24 horas
Palabras Clave: Pensamiento sistémico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Posgrado de Gestión de Tecnologías

Tecnología de elaboración y control de calidad de chocolates, bombones y confituras (01/2010 - 01/2010)

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Escuela de Postgrados , Uruguay
60 horas
Palabras Clave: Chocolatería
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Posgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos

Textura en el Desarrollo de Alimentos (01/2008 - 01/2008)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
25 horas

Gluten Free Products (01/2008 - 01/2008)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / American Institute of Baking , Estados Unidos
32 horas

Industria de los Cereales (01/2007 - 01/2007)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Instituto Nacional de Tecnología Industrial , Argentina
35 horas

Conservación de frutas y hortalizas mediante la aplicación de nuevas tecnologías (01/2007 - 01/2007)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
8 horas

Tecnología y Evaluación de la Calidad en la Industria de las Galletitas (01/2007 - 01/2007)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios , Argentina
12 horas

Mejora de los Procesos de las Empresas QMT (01/2007 - 01/2007)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
24 horas

Implementación de Planes HACCP para la industria de alimentos (01/2006 - 01/2006)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Quality International , Uruguay

Actualización en Microbiología Alimentaria (01/2006 - 01/2006)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Quality International , Uruguay

El Contexto y las Nueve Áreas de la Gestión de Proyectos (01/2006 - 01/2006)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
39 horas

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

INNOVA 2011 (2011)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: LATU, Uruguay

INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010 (2010)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA, España
Palabras Clave: Foodinnova
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Innovación en alimentos

Desarrollo de Productos libres de Gluten (2008)

Tipo: Otro
Institución organizadora: USDA Cochran Fellowship Program, Estados Unidos

Molinería y Panificación (2008)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Universidad Católica del Uruguay, Uruguay

Celiac Disease and The Gluten -Free Diet (2008)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: USDA Cochran Fellowship Program, Estados Unidos

Foro de Innovación de las Américas (2008)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: ANII, Uruguay

Comunicación y Trabajo en Equipo (2007)

Tipo: Taller
Institución organizadora: LSQA LATU + Quality Austria, Uruguay

Enfermedades Transmitidas por Alimentos Comer sin Riesgos 2 (2006)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Marco VIII Jornadas Uruguayas de Ciencias y Tecnologías de Alimentos, CINIA LATU., Uruguay

Comercio de Frutas: acceso a mercados del exterior (2006)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Facultad de Agronomía, Universidad de la República, Uruguay

Experiencias sobre el tratamiento de vertidos con vegetación acuática (2006)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Facultad de Ciencias, Universidad de la República, Uruguay

Conferencia sobre las Rutas Alimentarias: Una Estrategia de desarrollo para los territorios rurales (2006)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: IICA-LATU, Uruguay

Acondicionamiento de Agua para la Industria (2005)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Químicos, Uruguay

Foro Internacional La Tecnología de Irradiación en la Industria (2004)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: LATU, Uruguay

Tecnologías emergentes para conservas de alimentos (2002)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Instituto de Ensayos Materiales de Facultad de Ingeniería., Uruguay

Idiomas

Inglés

Entiende bien / Habla bien / Lee bien / Escribe bien

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de productos; Aprovechamiento de subproductos; Alimentos funcionales

Actuación profesional

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PRIVADO - UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL URUGUAY - URUGUAY

Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Departamento de Ingeniería

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (09/2019 - a la fecha) Trabajo relevante

Profesor de Alta Dedicación ,20 horas semanales

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos (09/2012 - a la fecha)

Especialización

Responsable

Asignaturas:

Metodologías aplicables al desarrollo de nuevos productos, 30 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería en Alimentos (03/2015 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Química de los Alimentos, 50 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería en Alimentos (03/2015 - a la fecha)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Introducción al análisis sensorial de los Alimentos, 12 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería en Alimentos (07/2019 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Técnicas instrumentales para la caracterización de propiedades físicas, 12 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería de Alimentos (03/2017 - a la fecha)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Práctica de procesos, 15 horas, Teórico-Práctico

GESTIÓN ACADÉMICA

Director de Postgrados en Alimentos (09/2019 - a la fecha)

Escuela de Postgrados Gestión de la Enseñanza , 8 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Fundación Latitud

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2017 - a la fecha) Trabajo relevante

Investigador ,40 horas semanales

Funciones que desempeño: - Asisto y actuo en procesos tecnológicos y/o de desarrollo de productos, investigando e innovando en función con las necesidades de la industria y/o de las tendencias a nivel mundial, para contribuir en: - el desarrollo de productos y procesos innovadores - dar respuesta a las demandas de actuales y potenciales clientes. - Participo en la ejecución de proyectos, de distinto alcance y cometidos - Asisto en la implementación de procesos/productos a nivel de laboratorio, a escala piloto e industrial, desarrollando todas las acciones necesarias para validar las tecnologías utilizadas. - Participo en el relacionamiento con empresas e instituciones. - Integrp grupos técnicos multidisciplinarios en las distintas áreas de competencia

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Aprovechamiento de subproductos (01/2018 - a la fecha)

En la actualidad, los subproductos generados por la industria agroalimentaria son un punto focal a explorar al ir acompasando las tendencias mundiales referentes a economía circular, que tiene como una de sus premisas la recuperación de materiales para que puedan entrar en nuevos procesos de producción y llegar nuevamente a consumo. El destino más común dado por la industria uruguaya para estos subproductos es su disposición a un muy bajo costo como alimentación animal y en otros casos el vertido, lo cual tiene un costo económico y medioambiental asociado. Para poder abordar esta problemática, es fundamental sistematizar la metodología de investigación en lo que respecta a la caracterización, búsqueda de valor e identificación de potenciales usos para los subproductos generados por la industria agroalimentaria.

Aplicada

4 horas semanales

Latitud - Fundación LATU , Coordinador o Responsable

Equipo: Patricia Lourdes ARCIA CABRERA

Palabras clave: procesos de extraccion subproductos industriales valor agregado

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento de subproductos; Desarrollo de productos; Alimentos funcionales

Desarrollo de nuevos alimentos y/o ingredientes funcionales (01/2017 - a la fecha)

En los últimos años la demanda de los consumidores respecto a los alimentos, en los países desarrollados, ha ido cambiando considerablemente. Los consumidores están cada vez más interesados en consumir alimentos que, además de satisfacer el apetito y proporcionar los nutrientes necesarios, cuenten con ciertos beneficios, como ayudar a prevenir ciertas enfermedades o a incrementar su bienestar físico y mental. Acompañando esta tendencia, la industria alimentaria debería ir alineada y dedicar parte importante de su investigación e innovación al área de nuevos productos. Hay que tener en cuenta que tanto la incorporación de un nuevo ingrediente como la modificación o eliminación de algún otro, en la mayoría de los casos, causa un cambio en la composición y la estructura de los alimentos que podrían dar lugar a cambios en los atributos sensoriales perceptibles y afectar directamente la aceptabilidad del producto. La percepción de los posibles beneficios de un nuevo alimento puede resultar un valor añadido para el consumidor, pero puede no ser suficiente para compensar una calidad sensorial deficiente. Además, la opinión que cada consumidor tiene sobre las características nutritivas o la composición de un producto, sobre su seguridad e incluso, sobre su marca comercial o su precio condicionan también su elección en el momento de la compra y pueden modificar el grado de placer del consumidor cuando lo ingiere. Al desarrollar un nuevo producto, es fundamental, por lo tanto, tomar conocimiento de cómo influyen los componentes de los alimentos, como se ven afectados los

factores sensoriales y no sensoriales del nuevo producto, ya que estos pueden condicionar su elección y aceptación por los consumidores. Tomar conocimiento y acción sobre estos aspectos es imprescindible para que un nuevo producto cuente con mayores posibilidades de éxito en el mercado.

Aplicada

8 horas semanales

Latitud , Coordinador o Responsable

Equipo: Analía Martínez

Áreas de conocimiento:

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

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Desarrollo de producto para empresa (09/2019 - a la fecha)

Desarrollo de producto para empresa. Proyecto presentado por empresa (Los Nietitos) a la herramienta Herramientas para la Innovación de ANII

4 horas semanales

Latitud

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Patricia Lourdes ARCIA CABRERA , Daniela Escobar

Áreas de conocimiento:

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

Validación de tecnología de secado para el desarrollo de productos a base del fruto nativo Acca sellowiana (09/2019 - a la fecha)

Desarrollo de producto para empresa - HPI_X_2019_1_156770

2 horas semanales

Latitud

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Patricia Lourdes ARCIA CABRERA , Ana CURUTCHET GONZALEZ

Áreas de conocimiento:

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

Vittana - Producción de harina de orujo de tannat (08/2019 - a la fecha)

Puesta en marcha y prototipo. Oportunidades circulares, Biovalor, ANDE

1 hora semanal

Latitud

Otra

Otros

En Marcha

Financiación:

Ministerio de Industria, Energía y Minería, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Patricia Lourdes ARCIA CABRERA , Ana CURUTCHET GONZALEZ

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento de subproductos; Desarrollo de productos; Alimentos funcionales

Valorización de bagazo de cerveza a través de su conversión mediante extrusión en nuevos ingredientes alimentarios para una salud sostenible (08/2019 - a la fecha)

La cerveza es una de las bebidas alcohólicas más consumidas en todo el mundo. El bagazo de cerveza (BSG) es el subproducto más abundante de la industria cervecera, constituyendo aproximadamente el 85% del total de los subproductos del proceso cervecero, produciéndose 39 millones de toneladas a nivel mundial. A pesar de ser una fuente rica de fibra y antioxidantes,

actualmente el BSG se destina para alimentación animal. Asimismo, debido a su alto contenido de humedad y azúcares fermentables, el BSG se convierte en un problema ambiental en el corto plazo. Por otra parte, se considera que el consumo de productos derivados del BSG podría disminuir la incidencia de contraer diabetes tipo 2, entre otras enfermedades. Las enfermedades crónicas no transmisibles son responsables de la muerte de 40 millones de personas cada año, lo que equivale al 70% de las muertes que se producen en el mundo. Como resultado, revalorizar el BSG mediante el desarrollo de alimentos funcionales, supone una solución para la industria cervecera y un avance para la mejora de la salud de la población a nivel mundial. Mediante el trabajo de tesis planteado, se espera encontrar el tratamiento de extrusión que permita obtener una mezcla de harinas con BSG cuya incidencia en enfermedades crónicas no transmisibles, específicamente diabetes, sea la menor. Las condiciones de extrusión afectan los cambios en la estructura física y química del almidón y, consecuentemente, el índice glicémico de los productos extruidos. En conclusión, a través de una operación unitaria sostenible de amplia aplicación a nivel de la industria alimentaria, se revalorizará el mayor subproducto de la industria cervecera, velando por contribuir a la mejora en la calidad de vida y la salud de la población a través de la oferta de nuevos ingredientes bioactivos de uso doméstico e industrial. Este proyecto es co-ejecutado con la Universidad Católica del Uruguay y la Universidad Autónoma de Madrid

6 horas semanales

Latitud - Fundación LATU

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Beca

Equipo: Patricia Lourdes ARCIA CABRERA (Responsable), María Belén Gutiérrez Barrutia, Sonia COZZANO FERREIRA, Ana CURUTCHET GONZALEZ, Del Castillo, MD

Palabras clave: bagazo de cervecería aprovechamiento de subproductos diabetes tipo 2 ingredientes funcionales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento de subproductos / Alimentos funcionales

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento de subproductos / Alimentos funcionales

Obtención de fibra alimentaria a partir del subproducto de la industria cítrica a través de la aplicación de diferentes tecnologías de extracción (08/2019 - a la fecha)

La industria cítrica Uruguaya destina el 28% de su producción principalmente a la elaboración de jugos y mermeladas generando 22.935 toneladas de cáscaras al año. Dicha cáscara suele ser descartada como residuo por las industrias o empleada en la fórmula para ración de ganado, desconociendo sobre sus componentes de alto valor agregado: fibra dietética, compuestos fenólicos y carotenoides. Su destino como ?residuo? representa un problema ambiental y de costos para la industria ya que su eliminación directa sin tratamiento previo trae contaminación de suelos y aguas subterráneas. Revalorizar los residuos obteniendo nuevos ingredientes alimentarios con potencial bioactivo, es una estrategia sustentable y de gran agregado de valor. Además, generaría retornos económicos directos para las industrias procesadoras de cítricos contribuyendo al desarrollo de la agroindustria nacional, con proyección hacia la exportación de estos nuevos ingredientes aprovechando los canales ya gestados para la fruta fresca. A través de este proyecto se espera profundizar en cuanto a conocimiento y experiencia en la identificación de una estrategia innovadora para la gestión de las cáscaras de cítricos a nivel nacional, a través del uso de procesos de extracción sostenibles y en la generación nuevos ingredientes alimentarios, que pueden ser consumidos de forma directa o ser adicionados en la formulación de nuevos alimentos funcionales. Los tratamientos a ensayar son procesos de extracción que comprenden la utilización de nuevas tecnologías, de tratamientos físicos, considerados verdes, disponibles en el país y que puedan ser transferibles a la industria nacional. De esa manera se revaloriza un subproducto que representa un problema ambiental, ya que su disposición sin tratamiento contamina aguas y suelos y transformándolo en un producto con valor agregado. Este proyecto es co-ejecutado con la Universidad Católica del Uruguay y la Universidad Politécnica de Valencia

6 horas semanales

Latitud - Fundación LATU

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Beca

Equipo: Patricia Lourdes ARCIA CABRERA (Responsable) , Sonia COZZANO FERREIRA , CURUTCHET,A. , Claudia PEREZ PIROTTO , Hernando, I

Palabras clave: aprovechamiento de subproductos fibra soluble ingredientes funcionales industria cítrica

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento de subproductos / Alimentos funcionales

Red Tecnológica de Arroz: Articulando producción, calidad y mercados, y potenciando la sinergia de la cadena agroindustrial (01/2017 - a la fecha)

El Sector Arrocerero Uruguayo ha sido desde la década de 1940 un activo contribuyente a las exportaciones del país, llegando a ubicarse en el 3º lugar de los rubros exportadores, detrás de la carne y últimamente de la soja. El 95% del arroz producido en el Uruguay se exporta a más de 50 destinos en todo el mundo, ocupando el 7º lugar entre los países exportadores del grano. El arroz uruguayo es reconocido como el de mejor calidad en el tipo de grano que produce (largo fino), lo que se refleja en los precios a los cuales se vende. En la actualidad, esta cadena enfrenta una serie de factores que dificultan su competitividad, a pesar de sus excelentes indicadores productivos y de calidad. Durante los últimos 6 años, el costo de producción de arroz se ha incrementado a una tasa promedio de 7% anual. Esto ha dejado poco espacio para absorber posibles bajas de rendimiento y realizar las inversiones de infraestructura necesarias. Además, en los últimos 4 años se observa un deterioro de la relación del precio del arroz con algunos de los principales insumos. Otro factor relevante, es la tasa de recambio varietal. Uno de los pilares de la estrategia industrial exportadora que ha permitido el posicionamiento de nuestro arroz en el mercado ha sido la continuidad y confiabilidad en el suministro de productos de calidad conocida y repetible, la que a su vez depende del mantenimiento de la trazabilidad varietal en todas sus etapas desde la chacra al barco. Por último, la falta de conocimiento anticipado de las características de calidad de nuevas variedades y de la posible inserción de estas variedades en los mercados compradores constituye un problema. En este marco es fundamental seguir desarrollando estrategias de diferenciación por calidad y por procesos, que agreguen valor al producto. Es necesario profundizar el conocimiento sobre distintos aspectos: rendimiento industrial, calidad culinaria, física y sensorial, para orientar a los programas de mejoramiento genético, productores e industriales en el desarrollo e incorporación al sistema productivo de nuevas variedades. Para abordar estos temas integrales y transversales, es fundamental el trabajo en Red, donde participen todos los actores relevantes de la cadena.

5 horas semanales

Latitud - Fundación LATU

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister prof:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: A. BILLIRIS (Responsable) , López Martín , Fernando Pérez de Vida , María Sanguinetti , Arcia, PL

Palabras clave: cadena agroindustrial arroz

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial / estudios con consumidores

Valorización de las proteínas del DDGS (10/2017 - 11/2019)

El objetivo del proyecto es diseñar un proceso de extracción de proteína a partir de DDGS de sorgo de ALUR, considerando las necesidades del mercado y potenciales aplicaciones.

1 hora semanales

Latitud - Fundación LATU

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: B. GÓMEZ (Responsable) , L. BETANCOR

Áreas de conocimiento:

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

Aprovechamiento del subproducto generado en la elaboración de jugo de arándanos (01/2017 - 03/2019)

Caracterización fisicoquímica y funcional del subproducto generado en la elaboración de jugo de arándanos. Desarrollo de un producto funcional a partir del aprovechamiento del subproducto y su caracterización fisicoquímica, funcional y sensorial. Evaluación de expectativas y efecto de la información.

2 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Financiación:

Vicerrectoría de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: A. CURUTCHET , S. COZZANO , Claudia PEREZ PIROTTO , Camila TAGLIANI OSTUNI

Áreas de conocimiento:

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

Vittana (09/2018 - 02/2019)

Validación de idea - Programa de Oportunidades Circulares - Biovalor ANDE

2 horas semanales

Latitud

Desarrollo

Otros

Concluido

Financiación:

Ministerio de Industria, Energía y Minería, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Patricia Lourdes ARCIA CABRERA , Ana CURUTCHET GONZALEZ

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Desarrollo de productos; Aprovechamiento de subproductos; Alimentos funcionales

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PRIVADO - UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL URUGUAY - URUGUAY

Facultad de Ingeniería y Tecnologías

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2012 - 08/2019)

consultor ,8 horas semanales

ACTIVIDADES

GESTIÓN ACADÉMICA

Consultor para la Comisión Académica de grado (03/2012 - 08/2019)

Facultad de Ingeniería y Tecnología, Ingeniería de Alimentos

Otros

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (07/2006 - 12/2016)

Investigador Senior ,40 horas semanales

Funciones que desempeño: - Asistir y actuar en procesos tecnológicos y/o productos, investigando e innovando en función con las corrientes del conocimiento a nivel mundial y las necesidades y perspectivas del país, para contribuir en: -el desarrollo de una vitrina de productos y servicios alternativos e innovadores; - dar respuesta a las demandas de actuales y potenciales clientes. - Participar en la ejecución de proyectos, de distinto alcance y cometidos, desarrollados dentro de la órbita de la Gerencia y/o de otras áreas del LATU - Asistir en la implementación de procesos/productos a nivel de laboratorio, a escala piloto e industrial, desarrollando todas las acciones necesarias para validar las tecnologías utilizadas. - Asistir en el diseño y dictado de cursos, talleres y seminarios, a medida o abiertos y de alcance individual, grupal o masivo, interactuando con otros técnicos y áreas del LATU. - Asegurar la transferencia de conocimientos y el desarrollo de procesos de aprendizaje en temáticas afines al área de actuación. - Participar en el relacionamiento con empresas e instituciones. - Integrar grupos técnicos multidisciplinarios en las distintas áreas de competencia

Becario (11/2003 - 04/2004)

Analista de laboratorio ,40 horas semanales

Funciones desempeñadas: - Análisis fisicoquímicos de vinos, - Análisis fisicoquímicos de cerveza.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Transglutaminase induced cross-linking of whey proteins (07/2015 - 07/2016)

Es un trabajo de investigación para una empresa privada, que consiste en evaluar el efecto de la enzima transglutaminasa en las proteínas del suero de la leche, lo que podría tener un efecto positivo sobre sus propiedades funcionales en productos finales o durante el procesamiento del suero, así como sobre el rendimiento de productos derivados del suero lácteo.

Aplicada

5 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Patricia Lourdes ARCIA CABRERA

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Formación de un panel sensorial de arroz (08/2014 - 08/2016)

Formar un panel sensorial de arroz para la determinación del perfil sensorial en la evaluación de nuevos cultivares.

4 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Patricia Lourdes ARCIA CABRERA

Desarrollo de productos de panificación a partir de harinas compuestas de grano entero precocidas por extrusión (09/2011 - 09/2013)

Proyecto No. PE ALI 2010 -3 Proyecto de Alianza: COPAGRAN - LATU - INTI - CIPU

2 horas semanales

LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY , PROYECTOS ALIMENTARIOS

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: Diego Gioscia , A. CURUTCHET , CROSA (Responsable) , BURZACO, P. , SUBURU, G. ,

DOTTA, G.

Valorización de los recursos genéticos del Guayabo del país (Acca sellowiana) como alternativa para el desarrollo local sostenible en la Quebrada de los Cuervos (Treinta y Tres) (08/2009 - 08/2012)

PR_AIS_2009_2_673

4 horas semanales

Desarrollo

Otros

Concluido
Equipo:

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

Fabricas Nacionales de Cervezas

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (09/2004 - 07/2006)

Analista de Laboratorio ,48 horas semanales

Funciones desempeñadas: - Control de calidad: - Análisis fisicoquímicos de efluentes, - Análisis fisicoquímicos de agua (agua de pozos, agua de producto), - Análisis fisicoquímicos de mosto y cerveza, - Análisis microbiológicos varios. - Análisis sensorial de: materias primas, producto terminado, producto retenido. - Evaluación Sensorial: - Formación del Panel Sensorial de Planta (convocatoria, selección, entrenamiento y seguimiento del Panel). - Análisis sensorial. - Gestión de Reportes e Indicador Sensorial de Planta. - Gestión ambiental: - Control de efluentes. - Gestión frente a DINAMA.(Dirección Nacional de Medio Ambiente) - Gestión de la Documentación de Planta: - Administrador del Sistema Informático de Documentación. - Realización de capacitaciones en el Sistema Informático de Documentación. - Gestión en certificación internacional HACCP. - Realización de auditorías internas. - Participación en proyecto de modificación de Planta de tratamiento de efluentes. - Dirección de proyecto de montaje de Planta de Tratamiento de Agua.

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 14 horas

Carga horaria de investigación: 40 horas

Carga horaria de formación RRHH: Sin horas

Carga horaria de extensión: Sin horas

Carga horaria de gestión: 6 horas

Producción científica/tecnológica

Egresada de las carreras de Ingeniería Química y de Ingeniería de Alimentos (Udelar 2005), Máster en Ciencias e Ingeniería de Alimentos (UPV 2010) y Doctor en Ciencias, Tecnología y Gestión Alimentaria (UPV 2013).

Desde mi vinculación con el LATU en el año 2006, he estado vinculada con el área de los alimentos, particularmente en el desarrollo de productos y/o procesos, análisis sensorial y estudios con consumidores, actuando como consultor y comenzando así mi desarrollo como investigador en dichas áreas. Desde el 2017 me desempeño como Investigador en Latitud - Fundación LATU. He participado en proyectos de investigación y/o desarrollo de productos en todas las cadenas agroindustriales: Cereal, Láctea, Cárnica y Hortofrutícola. Actualmente, desde Latitud trabajo en varios proyectos de valorización de subproductos y extracción de compuestos bioactivos, evaluando su factibilidad. Soy responsable de la línea de trabajo en desarrollo de nuevos alimentos y/o ingredientes funcionales. En este marco fue que entre 2018 y 2019 realice una estancia posdoctoral, en el Departamento de Tecnología de Alimentos, Grupo de Microestructura y Química de Alimentos (UPV), con foco en la caracterización funcional y de microestructura de subproductos agroindustriales. Por otro lado, con el objetivo de aportar al fortalecimiento de la cadena arroceras participo del proyecto Red Tecnológica de Arroz (RTS_X_2014_1_03), contribuyendo desde mi área de especialidad en evaluación sensorial a la caracterización de variedades. En esta línea, he participado de la publicación de varios artículos de difusión técnica y un artículo en revista arbitrada.

En paralelo desarrollo mi actividad académica, como Director de Posgrados en Alimentos de la Escuela de Posgrados de la Universidad Católica del Uruguay y como profesor adjunto del Departamento de Ingeniería, Grupo Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ingeniería y Tecnología de la UCU. He dirigido varias tesis de fin de carrera de grado y de maestrías, y participado como jurado en tribunales de tesis de grado y postgrado. Actualmente soy tutor de 3 tesis de doctorado. Presento 17 publicaciones científicas en revistas arbitradas, 4 publicaciones en revistas técnicas, 2 publicaciones en libros de congresos y más de 20 presentaciones de posters en congresos internacionales.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Coffee Pulp Waste as a Functional Ingredient: Effect on Salty Cookies Quality (Completo, 2019)

Josefina Moreno , COZZANO, S. , Ana Mercedes Pérez , P.L. ARCIA , CURUTCHET,A.

Journal of Food and Nutrition Research, v.: 7 9 , p.:632 - 638, 2019

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: <http://www.sciepub.com/journal/jfnr>

ISSN: 13368672

DOI: [10.12691/jfnr-7-9-2](https://doi.org/10.12691/jfnr-7-9-2)

<http://pubs.sciepub.com/jfnr/7/9/2/>

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Blueberry pomace as a source of antioxidant fibre in cookies: Consumers expectations and critical attributes for developing a new product (Completo, 2019)

CURUTCHET,A. , COZZANO, S. , A. Tárrega , P.L. ARCIA

Food science and technology international, v.: 25 8 , p.:642 - 648, 2019

ISSN: 10820132

DOI: [10.1177/1082013219853489](https://doi.org/10.1177/1082013219853489)

<https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/1082013219853489>

Scopus® WEB OF SCIENCE™ 

Integration of Sensory Analysis into Plant Breeding: A Review (Completo, 2019)

LADO, J. , MOLTINI, A. , Gustavo Rodríguez , Esteban Vicente , P.L. ARCIA , RODRÍGUEZ

ARZUAGA , Martín López , MARIA A. BILLIRIS , ARES, G.

Agrociencia, v.: 23 1 , p.:1 - 15, 2019

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 23011548

DOI: [10.31285/AGRO.23.1.16](https://doi.org/10.31285/AGRO.23.1.16)

 

New functional ingredient from orange juice by-product through a green extraction method (Completo, 2019) Trabajo relevante

María Belén Gutiérrez , CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA , COZZANO, S.

Journal of Food Processing and Preservation, v.: 43 5 , 2019

Lugar de publicación: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfpp.13934>

ISSN: 01458892

DOI: [10.1111/jfpp.13934](https://doi.org/10.1111/jfpp.13934)

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Blueberry pomace, valorization of an industry by-product source of fibre with antioxidant capacity (Completo, 2019)

Camila TAGLIANI OSTUNI , Pérez, C. , CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA , COZZANO, S.

Ciência e Tecnologia de Alimentos, v.: 25 8 , p.:1 - 8, 2019

ISSN: 01012061

DOI: [10.1590/fst.00318](https://doi.org/10.1590/fst.00318)

Scopus® WEB OF SCIENCE™  

De residuo industrial a ingrediente funcional: el potencial de la cáscara de granada (Completo, 2019)

Angela Torres , Melina Lebed , P.L. ARCIA , CURUTCHET,A. , COZZANO, S.

Innotec (En línea), v.: 19 p.:76 - 96, 2019

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 16886593

DOI: [10.12461/19.04](https://doi.org/10.12461/19.04)



Bagazo de cervecería como ingrediente en el desarrollo de panificados. Impacto del rotulado en la intención de compra y aceptabilidad (Completo, 2018)

S.R., A.C., COZZANO, S., P.L. ARCIA
Innotec (En línea), v.: 16 p.:40 - 46, 2018
ISSN: 16886593
DOI: [10.26461/16.02](https://doi.org/10.26461/16.02)
<http://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTECH/index>

[latindex](#)

Entendiendo los motivos de los consumidores para comprar quesos con beneficios nutricionales (Completo, 2018)

P.L. ARCIA, A.C., A. Tarrega, Elvira Costell Ibañez
Innotec (En línea), v.: 16 p.:35 - 39, 2018
ISSN: 16886593
DOI: [10.26461/16.0](https://doi.org/10.26461/16.0)
<http://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTECH/index>

[latindex](#)

Blueberry by-product used as ingredient in development of functional cookies (Completo, 2017)

C. PEREZ, C. TAGLIANI, P.L. ARCIA, S. COZZANO, A. CURUTCHET
Food science and technology international, v.: 24 4, p.:301 - 308, 2017
Palabras clave: Antioxidant fiber cookies functional food consumer acceptability bioaccessibility
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos
ISSN: 10820132
DOI: [10.1177/1082013217748729](https://doi.org/10.1177/1082013217748729)

Scopus® WEB OF SCIENCE™ [latindex](#)

Influencia de la transglutaminasa en el rendimiento de la producción de queso Dambo uruguayo (Completo, 2014)

D. ESCOBAR, P.L. ARCIA, A. CURUTCHET, R. PELAGGIO, P. URRESTARAZU, R. MARQUEZ
INNOTECH, v.: 9 p.:24 - 30, 2014
Palabras clave: Dambo cheese bar type enzyme yield texture sensory analysis
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos
ISSN: 16883691

[latindex](#)

Sensory properties and acceptance of Uruguayan low-fat cheeses (Completo, 2013)

P.L. ARCIA, A. CURUTCHET, TARREGA, E. COSTELL
Journal of Dairy Science, 2013
Palabras clave: low fat cheese sensory profile acceptability
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Análisis sensorial
ISSN: 00220302

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Influence of expectations created by label on consumers acceptance of Uruguayan low-fat cheeses (Completo, 2012)

P.L. ARCIA, A. CURUTCHET, E. COSTELL, TARREGA
Journal of Sensory Studies, v.: 27 p.:344 - 351, 2012
Palabras clave: label expectative low-fat cheeses personal values laddering
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Desarrollo de productos funcionales
ISSN: 08878250

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Effect of inulin seeding on rheology and microstructure of prebiotic dairy desserts (Completo, 2011)

P.L. ARCIA , S. NAVARRO , E. COSTELL , TARREGA

Food Biophysics, 2011

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Desarrollo de productos funcionales

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 15571866

DOI: [10.1007/s11483-011-9224-1](https://doi.org/10.1007/s11483-011-9224-1)

<http://www.springerlink.com/content/?Author=Patricia+L.+Arcia>

Scopus*

Inulin blend as prebiotic and fat replacer in dairy desserts: Optimization by Response Surface Methodology (Completo, 2011)

P.L. ARCIA , E. COSTELL , TARREGA

Journal of Dairy Science, v.: 94 p.:2192 - 2200, 2011

Palabras clave: inulin Optimization response surface method dairy dessert

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Desarrollo de productos funcionales

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00220302

Scopus* WEB OF SCIENCE*

Thickness suitability of prebiotic dairy desserts: Relationship with rheological properties (Completo, 2010)

P.L. ARCIA , TARREGA , E. COSTELL

Food Research International, v.: 43 10 , p.:2409 - 2416, 2010

Palabras clave: inulin Rheology Adequacy of thickness JAR

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Metodologías aplicables al desarrollo de nuevos productos

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 09639969

DOI: [10.1016](https://doi.org/10.1016)

<http://www.sciencedirect.com>

Scopus* WEB OF SCIENCE*

Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un excedente (Completo, 2008)

Pablo Betancurt , Diego Gioscia , Julio Bentancor , P.L. ARCIA

INNOTEC, v.: 3 p.:63 2008

Palabras clave: aprovechamiento agroindustrial excedentes de manzana bebidas industrialización
cadena productiva

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 16883691

Latindex

Fruto autóctono butiá: innovación y transferencia tecnológica (Completo, 2008)

Pablo Betancurt , Diego Gioscia , Carlos Ayres , P.L. ARCIA

INNOTEC, v.: 3 p.:72 2008

Palabras clave: Butiá capitata cultura local transferencia tecnológica elaboradores productos a base
de butiá

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16883691

Latindex

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Butiá ice cream: optimizing acceptability of a new product (2010)

Butter Ice Cream: Optimizing acceptability of a new product (2010)

Resumen expandido

P.L. ARCIA , Diego Gioscia , A. CURUTCHET

Evento: Internacional

Descripción: INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010

Ciudad: Valencia, España

Año del evento: 2010

Anales/Proceedings:INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION. Foodinnova 2010

Editorial: ELSEVIER

Palabras clave: Butiá

Areas de conocimiento:

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

Aprovechamiento agroindustrial de frutos nativos

Medio de divulgación: Papel

Using seeding technique in the manufacture of inulin enriched dairy desserts (2010)

Resumen expandido

P.L. ARCIA , S. NAVARRO , J. CATALÁ , TARREGA , E. COSTELL

Evento: Internacional

Descripción: INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010

Ciudad: VALENICA, ESPAÑA

Año del evento: 2010

Anales/Proceedings:International Conference on Food Innovation. Food innova2010

Editorial: ELSEVIER

Palabras clave: Inulin seeding

Areas de conocimiento:

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

Metodologías aplicables al desarrollo de nuevos productos

Medio de divulgación: Papel

TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS

Consolidación de la Red Tecnológica de Arroz para la mejora de la competitividad del sector (2019)

Arroz

Revista

P.L. ARCIA

Medio de divulgación: Papel

Evaluación Sensorial: Herramienta para caracterización de variedades (2018)

Arroz v: 93, 56, 61

Revista

P.L. ARCIA

Medio de divulgación: Internet

Fecha de publicación: 02/04/2018

http://www.aca.com.uy/revista-no-93#.W_LIEuJRfIV

Red Tecnológica de Arroz: Alianza para la sostenibilidad de la producción uruguaya (2018)

Arroz v: 94,

Revista

P.L. ARCIA

Medio de divulgación: Internet

Fecha de publicación: 02/07/2018

<http://www.aca.com.uy/wp-content/uploads/2018/08/Alianza-para-la-sostenibilidad-de-la-produccion-C3%B3>

Producción técnica

PRODUCTOS

Productos de Frutos Nativos: Guayabo del País (Acca sellowiana) (2009)

Proyecto, Otra

C. RAMPOLDI , MF. RUIZ DÍAZ , BURZACO, P. , P.L. ARCIA , J. SOSA , M. IRISITY , Carlos Ayres , M. RIVAS

País: Uruguay

Disponibilidad: Irrestringida

Producto con aplicación productiva o social: Transferencia de los conocimientos a productores locales

Institución financiadora: ANII

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Comité Técnicos de Área ?Ingeniería y Tecnología? (2018)

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

Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

REVISIONES

Journal of Food Processing and Preservation (2019 / 2019)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

JURADO DE TESIS

Ingeniería de los Alimentos (2020)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Grado

APROVECHAMIENTO DEL BAGAZO DE CERVECERÍA COMO INGREDIENTE FUNCIONAL EN LA ELABORACIÓN DE HAMBURGUESAS DE CARNE VACUNA

Ingeniería de Alimentos (2018)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Grado

Diseño de una planta industrial de proteína de lactosuero

Ingeniería de Alimentos (2018)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Grado

Revalorización del descarte de naranja mediante la obtención de fibra alimentaria

Ingeniería de Alimentos (2017)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y
Tecnologías , Uruguay
Valorisation of blueberry pomace through the formulation of enriched cookies

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

Aprovechamiento de los subproductos de la industria cervecera (2018)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y
Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Santiago Rodríguez
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: aprovechamiento subproductos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento
de subproductos

Desarrollo de premezcla en polvo para elaborar pan de hamburguesa/viena libre de gluten y estudio de la aceptabilidad de dicho producto en el mercado de sus consumidores (2018)

Tesis de maestría
Sector Extranjero/Internacional/Otros / UNI-PARMA-FAUBA, Argentina
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: María Fiorella Amoeiro Ricciardi
País/Idioma: Argentina, Español
Palabras Clave: libre de gluten consumidores desarrollo premezcla
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Desarrollo de alimentos

Desarrollo de un alimento complementario para niños de 6 a 24 meses que provea la dosis dietética diaria de hierro y zinc (2013)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Psicología,
Uruguay
Programa: Maestría en Nutrición
Nombre del orientado: Carina Quijano
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Nutrición Desarrollo de alimentocarencias de hierro y zinc
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de
alimentos
Esta tesis plantea contribuir al combate de dos de las carencias nutricionales más prevalentes en los
niños entre 6 y 24 meses en Uruguay, aumentando la disponibilidad de alimentos complementarios
ricos en hierro y zinc para esta población.

GRADO

Innovación en el desarrollo de ingredientes alimentarios a partir del subproducto de la industria de elaboración de jugo de manzana (2019)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y
Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Julieta Trias
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento

de subproductos

DE RESIDUO INDUSTRIAL A INGREDIENTE FUNCIONAL: EL POTENCIAL DE LA CÁSCARA DE GRANADA (2019)

Tesis/Monografía de grado

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Melina Lebed / Angela Torres

Medio de divulgación: Otros

País/Idioma: Uruguay, Español

Elaboración de yogur con leche de cabra-estudio del efecto del agregado de Transglutaminasa (2017)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Tecnólogo Químico

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Yenny Rosas

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: reología

Areas de conocimiento:

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

OTRAS

Extracción de Antocianinas de Sorgo (2017)

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Mariana Ibañez

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: optimización antioxidantes compuestos bioactivos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Extracción de compuestos bioactivos

Estudio del efecto de la transglutaminasa en las propiedades de las proteínas del suero (2016)

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Stefanía Biscardi y Florencia Brites

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Areas de conocimiento:

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

Trabajo correspondiente a la asignatura Prácticas de Procesos Industriales

Extracción de fibra alimentaria a partir de subproductos de mandarina (2015)

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Josefina Moreno

País/Idioma: Uruguay, Español

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Extracción de compuestos bioactivos

Desarrollo de jugo de arándanos por microfiltración tangencial (2015)

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Camila Tagliani y Claudia Pérez Pirotto

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Trabajo de la asignatura Práctica de Procesos Industriales

Revalorización del descarté por raleo de mandarina Satsuma: desarrollo de gajos en almibar (2013)

Otras tutorías/orientaciones

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

Nombre del orientado: Rosana Viera

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: revalorización desarrollo mandarina

Áreas de conocimiento:

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

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Evaluación de la respuesta de los consumidores a distintos alimentos funcionales ricos en fibras antioxidantes. (2019) Trabajo relevante

Tesis de doctorado

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Politécnica de Valencia , España

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Ana Curutchet

Medio de divulgación: Otros

País/Idioma: España, Español

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Desarrollo de productos y Evaluación sensorial

Programa de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria

Valorización de bagazo de cerveza a través de su conversión mediante extrusión en nuevos ingredientes alimentarios para una salud sostenible (2019) Trabajo relevante

Tesis de doctorado

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Autónoma de Madrid , España

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: María Belén Gutierrez

País/Idioma: España, Español

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Aprovechamiento de subproductos / Alimentos funcionales

Obtención de fibra alimentaria a partir del subproducto de la industria cítrica a través de la aplicación de diferentes tecnologías de extracción (2019) Trabajo relevante

Tesis de doctorado

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Politécnica de Valencia , España

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Claudia Pérez Pirotto

País/Idioma: España, Español

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Aprovechamiento de subproductos / Alimentos funcionales

Otros datos relevantes

PRESENTACIONES EN EVENTOS

INNOVA 2019 (2019)

Congreso
Impacto de las dimensiones y la composición química del grano sobre el rendimiento industrial de 20 cultivares de arroz uruguayo
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Latitud-Fundacion LATU

6th International Conference on Food Digestion (2019)

Congreso
Bioaccessibility of phenolic compounds in different fruit pomaces
España
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: INFOGEST

INNOVA 2019 (2019)

Congreso
Bagazo de cervecería ingrediente para la elaboración de hamburguesas de carne vacuna
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: INNOVA

INNOVA 2019 (2019)

Congreso
De residuo industrial a ingrediente funcional: el potencial de la cáscara de granada
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: INNOVA

IV Festival Binacional de Enogastronomía e Produtos do Pampa (2017)

Encuentro
Sesión Práctica de Evaluación Sensorial - Perfil Sensorial de Arroz
Brasil
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 4
Nombre de la institución promotora: Instituto Federal Sulriograndense
Palabras Clave: Perfil sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial

AEPAS 2017 (2017)

Congreso
Medida del Interés de los Consumidores en Queso con Mejoras en su composición Nutricional
España
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Insitiuto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos
Palabras Clave: ladderling Consumidores quesos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Estudios con consumidores

INNOVA 2017 (2017)

Congreso
Caracterización del perfil de calidad de variedades de arroz uruguayas
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU
Palabras Clave: arroz perfil de calidad
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Calidad

INNOVA 2017 (2017)

Congreso
Efecto de la Transglutaminasa en el entrecruzamiento de las proteínas de la leche de cabra: impacto en las propiedades del yogurt
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU
Palabras Clave: reología textura instrumental
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

INNOVA 2017 (2017)

Congreso
Uso de Transglutaminasa en el suero de quesería: estudio de las propiedades físicas y funcionales
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU
Palabras Clave: aprovechamiento de subproducto proteínas del suero
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento de subproductos

Jornada Arroz 2017 (2017)

Simposio
Caracterizando las variedades en función de sus cualidades sensoriales
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: INIA
Palabras Clave: Perfil sensorial
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial

INNOVA 2017 (2017)

Congreso
Revalorización del Residuo Industrial de la elaboración de jugo de arándanos mediante el desarrollo de un nuevo ingrediente bioactivo
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU
Palabras Clave: aprovechamiento de subproductos optimización funcional
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento de subproductos

5to. Congreso de Lechería (2013)

Congreso
Efecto de las expectativas generadas por etiquetas de quesos comerciales en la aceptabilidad de consumidores
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: AUTEL

INNOVA 2011 (2011)

Congreso
Exposición oral "Optimización de la aceptabilidad de un postre lácteo con carácter prebiótico"
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

Desarrollo de productos funcionales
por P. L. Arcia 1, 2*, E. Costell1, A. Tárrega1 1 Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

INNOVA 2011 (2011)

Congreso
Presentación del poster "Interest of uruguayan consumers on spreadable cheese with different nutritional benefits"
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Desarrollo de productos funcionales
por P. L. Arcia 1, 2*, A. Curutchet2, E. Costell1, A. Tárrega1 1 Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

INNOVA 2011 (2011)

Congreso
Presentación del poster "Sensory profile of uruguayan low fat cheeses. Relation with acceptability"
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Desarrollo de productos funcionales
por P. L. Arcia 1, 2*, A. Curutchet2, E. Costell1, A. Tárrega1 1 Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010 (2010)

Congreso
Presentación del poster "Butiá ice cream: optimizing acceptability of a new product"
España
Tipo de participación: Poster
Palabras Clave: Butiá
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Valorización de productos nativos
Presentación de poster Butiá ice cream: optimizing acceptability of a new product, por A. Curutchet1, D. Gioscia1, P.L. Arcia1* 1 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

12° CONGRESO DE LA SOCIEDAD URUGUAYA DE HORTI-FRUTICULTURA (2010)

Congreso
Presentación del poster "Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un excedente"
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Palabras Clave: manzana aprovechamiento agroindustrial
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Aprovechamiento agroindustrial de excedentes
Presentación del poster Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un excedente, por Betancurt, P.1; Gioscia D1*; Bentancor, J1.; Arcia, P1. 1 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD ORAL PROCESSING - PHYSICS, PHYSIOLOGY, AND PSYCHOLOGY OF EATING (2010)

Congreso
Presentación de poster Perception of thickness by consumers in relation with the rheological properties of cream desserts
Inglaterra
Tipo de participación: Poster
Palabras Clave: Rheological properties

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Metodologías aplicables al desarrollo de nuevos productos

Presentación de poster Perception of thickness by consumers in relation with the rheological properties of cream desserts, por A. Tarrega 1; P. Arcia 1, 2; E Costell1 1 Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

FOURTH EUROPEAN CONFERENCE ON SENSORY AND CONSUMER RESEARCH (A SENSE OF QUALITY) (2010)

Congreso

Presentación de poster Optimising acceptability of a new lemon flavoured dairy dessert

España

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: Product development

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Metodologías aplicables al desarrollo de nuevos productos

Presentación de poster Optimising acceptability of a new lemon flavoured dairy dessert, por P. Arcia 1,2; E. Costell 1; A. Tarrega 1* 1 Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010 (2010)

Congreso

Presentación de poster Using seeding technique in the manufacture of inulin enriched dairy desserts

España

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: inulin

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Metodologías aplicables al desarrollo de nuevos productos

Presentación de poster Using seeding technique in the manufacture of inulin enriched dairy desserts, por P. L. Arcia 1, 2*, S. Navarro1, J. Catalá1, E. Costell1, A. Tárrega1 1 Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

FOURTH EUROPEAN CONFERENCE ON SENSORY AND CONSUMER RESEARCH (A SENSE OF QUALITY) (2010)

Congreso

Presentación oral Acceptance of lemon flavoured desserts explained by sensory attributes assessed by consumers using JAR scales

España

Tipo de participación: Otros

Palabras Clave: Sensory attributes

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Metodologías aplicables al desarrollo de nuevos productos

Presentación oral Acceptance of lemon flavoured desserts explained by sensory attributes assessed by consumers using JAR scales, por A. Tarrega1*; P. Arcia 1,2; I. Carbonell 1; E. Costell 1 1 Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

ONCENA CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CICTA-11) (2008)

Congreso

Presentación oral de "Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un excedente"

Cuba

Tipo de participación: Expositor oral

Palabras Clave: manzana aprovechamiento agroindustrial

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Aprovechamiento agroindustrial de excedentes

Presentación oral Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un excedente,

por Betancurt, P.1; Gioscia D1*; Bentancor, J1.; Arcia, P1. 1 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

ONCENA CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CICTA-11) (2008)

Congreso

Presentación de poster "Fruto autóctono butiá: innovación y transferencia tecnológica"

Cuba

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: Butiá

Areas de conocimiento:

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

Valorización de frutos autóctonos

Presentación de poster Fruto autóctono butiá: innovación y transferencia tecnológica, por

Betancurt, P.1; Gioscia D1*; Ayres, C1.; Arcia, P1 1 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

ESTRATEGIAS PARA LA REDUCCIÓN DE AZÚCARES EN PRODUCTOS PANIFICADOS: PROCESOS TECNOLÓGICOS, REFORMULACIÓN E IMPACTO EN LOS CONSUMIDORES (2019)

Candidato: Lucía Alba Pirotto

Tipo Jurado: Trabajos de especialización

P.L. ARCIA

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

País: Uruguay

Idioma: Español

APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE SUBPRODUCTOS DE LA MOLIENDA DE ARROZ: Diseño y desarrollo de croquetas aptas para celíacos a base de harina y salvado de arroz, pre-fritas y congeladas (2013)

Candidato: Ximena Arancio / Guillermina Traibel

Tipo Jurado: Trabajos de especialización

A. CURUTCHET , S. COZZANO , P.L. ARCIA

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

País: Uruguay

Idioma: Español

Información adicional

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	22
Artículos publicados en revistas científicas	17
Completo	17
Trabajos en eventos	2
Textos en periódicos	3
Revistas	3
PRODUCCIÓN TÉCNICA	1
Productos tecnológicos	1
EVALUACIONES	6

Evaluación de proyectos	1
Evaluación de publicaciones	1
Jurado de tesis	4
FORMACIÓN RRHH	14
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	11
Tesis de maestría	3
Otras tutorías/orientaciones	5
Tesis/Monografía de grado	3
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	3
Tesis de doctorado	3