



CLAUDIA PEREZ PIROTTTO

Dra. (Ing. Alim.)

claudiaperezpirotto@gmail.com
098646799

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Inicia ción (Activo)

Fecha de publicación: 02/12/2025
Última actualización: 02/12/2025

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad Católica del Uruguay/ Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

Dirección: Av. 8 de Octubre 2801 / 11600

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (598) 24872717 / 6426

Correo electrónico/Sitio Web:claudia.perezp@ucu.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria (2019 - 2022)

Universitat Politècnica de Valencia , España

Título de la disertación/tesis/defensa: Obtención de fibra alimentaria a partir del subproducto de la industria citrícola a través de la aplicación de diferentes tecnologías de extracción

Tutor/es: Patricia Arcia Cabrera, Sonia Cozzano Ferreira, Isabel Herna

Obtención del título: 2022

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

GRADO

Ingeniería en Alimentos (2012 - 2017)

Universidad Católica del Uruguay - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Valorisation of blueberry pomace through the formulation of enriched cookies

Tutor/es: Sonia Cozzano, Ana Curutchet

Obtención del título: 2017

Financiación:

Universidad Católica del Uruguay / Universidad Católica del Uruguay , Uruguay

EN MARCHA

MBA

Master Profesional en Dirección y Administración de Empresas (2024)

Universidad de Montevideo, Instituto de Estudios Empresariales Montevideo ,Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: MBA

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Métodos Numéricos y Optimización (09/2020 - 12/2020)

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

Curso Práctico de HPLC Básico (10/2019 - 11/2019)

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

Idiomas

Inglés

Entiende muy bien / Habla muy bien / Lee muy bien / Escribe muy bien

Español

Entiende muy bien / Habla muy bien / Lee muy bien / Escribe muy bien

Alemán

Entiende regular / Habla regular / Lee regular / Escribe regular

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales

Actuación profesional

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

Ontilcor S.A.

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (12/2022 - a la fecha) Trabajo relevante

Calidad comercial y desarrollo de productos 40 horas semanales

Funcionario/Empleado (05/2022 - 11/2022)

25 horas semanales

Funcionario/Empleado (07/2017 - 08/2021) Trabajo relevante

Encargada de calidad comercial y desarrollo 24 horas semanales

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

Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Montevideo

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (12/2022 - 07/2024)

4 horas semanales

Funcionario/Empleado (08/2021 - 07/2022) Trabajo relevante

Ayudante de práctico - Modelado fisicoquímico 5 horas semanales

Funcionario/Empleado (08/2018 - 03/2021)

Docente asistente 4 horas semanales

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Ingeniería en Alimentos (12/2022 - 07/2024)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Química Analítica, 3 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería en Alimentos (08/2021 - 07/2022)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Modelado Físicoquímico, 5 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería en Alimentos (03/2019 - 03/2021)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Química general I, 64 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /

Ingeniería en Alimentos (08/2018 - 08/2020)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Química general II, 64 horas, Teórico-Práctico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

Industrias Alimentarias Cambay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (11/2016 - 06/2017)

Ayudante de desarrollo 40 horas semanales

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: Sin horas
Carga horaria de investigación: 4 horas
Carga horaria de formación RRHH: 2 horas
Carga horaria de extensión: Sin horas
Carga horaria de gestión: Sin horas

Producción científica/tecnológica

Ingresé a la Universidad Católica del Uruguay en el año 2012 becada por excelencia académica para estudiar Ingeniería de Alimentos. En el 2017 obtuve el título de grado luego de culminar mi tesis en revalorización del subproducto de la producción de jugo de arándanos. Como consecuencia de dicha tesis, se publicaron dos artículos en revistas arbitradas, iniciando así mi vínculo con el ámbito científico. He trabajado como docente en la Universidad Católica del Uruguay. Trabajé también en la industria frigorífica desde 2017 a 2021 y desde 2022 a la fecha. Realicé mi doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria en modalidad sándwich entre la UPV (Universidad Politécnica de Valencia) y la UCU (Universidad Católica del Uruguay), en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria, becada por la ANII, durante los años 2019 - 2022. El objetivo de la

investigación doctoral fue ensayar diferentes tecnologías para la extracción de fibra soluble del subproducto de la industria cítrica. Como consecuencia de la misma se publicaron cinco artículos en revistas arbitradas de alto impacto. Los resultados de la investigación también han sido publicados en congresos.

Continuo investigando la revalorización de subproductos, la percepción de los consumidores de diferentes alimentos y las propiedades físicas de los alimentos. En esas líneas de investigación he dirigido dos tesis de grado.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Upcycling fruit pomaces (orange, apple, and grape-wine): The impact of particle size on phenolic compounds' bioaccessibility (Completo, 2024)

P.L. ARCIA , CURUTCHET,A. , Perez-Piroto, C. , Hernando, I.

Heliyon, 2024

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 24058440

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e38737>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2405844024147688?via%3Dihub>

WEB OF SCIENCE™ Scopus 

Towards halving food waste: A comparative study using orange juice by-product in dairy desserts (Completo, 2023) Trabajo relevante

Perez-Piroto, C. , Hernando, I. , COZZANO, S. , CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA

Heliyon, v.: 9 4 , 2023

Palabras clave: Cluster analysis Healthiness and environmental friendliness perceptionSurvey

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 24058440

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e15403>

Scopus

Incorporating an upcycled orange fibre on flan formulation: Impact on sensory properties (Completo, 2023) Trabajo relevante

Perez-Piroto, C. , Hernando, I. , Cozzano, S. , Curutchet, A. , Arcia, P.

Food Science and Technology International, 2023

Palabras clave: Flash profile by-product texture analysis product development inulin

Areas de conocimiento:

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

E-ISSN: 15321738

DOI: <https://doi.org/10.1177/10820132231193474>

Different green extraction technologies for soluble dietary fibre extraction from orange by-product (Completo, 2022) Trabajo relevante

Pérez-Piroto, C. , COZZANO, S. , Hernando, I. , Arcia, P.

International Journal of Food Science & Technology, 2022

Palabras clave: antioxidants extrusion green technologies jet cooker orange by-product soluble fibre

Areas de conocimiento:

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

E-ISSN: 13652621

DOI: [10.1111/ijfs.15756](https://doi.org/10.1111/ijfs.15756)

Scopus

Techno functional characterization of green-extracted soluble fibre from orange by-product (Completo, 2022) Trabajo relevante

Perez-Pirotto, C. , Moraga, G. , Quiles, A. , Hernando, I. , Cozzano, S. , Arcia, P.
Food Science and Technology, v.: 166 2022

Palabras clave: microstructure orange pomace soluble dietary fibre techno functional properties

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00236438

E-ISSN: 10961127

DOI: [10.1016/j.lwt.2022.113765](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113765)

WEB OF SCIENCE™ Scopus® 

Sorption Isotherms, Glass Transition and Bioactive Compounds of Ingredients Enriched with Soluble Fibre from Orange Pomace (Completo, 2022) Trabajo relevante

Perez-Pirotto, C. , Moraga , Hernando , Cozzano , Arcia

Foods, v.: 11 2022

Palabras clave: citrus byproducts powder stability critical water activity critical water content
physical properties antioxidant capacity

E-ISSN: 23048158

DOI: [https://doi.org/ 10.3390/foods11223615](https://doi.org/10.3390/foods11223615)

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

Tagliani, C. , Perez, C. , Curutchet, A. , Arcia, P. , Cozzano, S.

Food Science and Technology, 2019

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 14753324

E-ISSN: 26891816

Blueberry by-product used as an ingredient in the development of functional cookies (Completo, 2018)

Pérez Pirotto, C. , Tagliani, C. , Arcia, P. , Cozzano, S. , Curutchet, A.

Food Science and Technology International, v.: 24 4 , p.:301 - 308, 2018

Palabras clave: Antioxidant fiber cookies functional food consumer acceptability bioaccessibility

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 10820132

E-ISSN: 15321738

DOI: [10.1177/1082013217748729](https://doi.org/10.1177/1082013217748729)

<https://doi.org/10.1177/1082013217748729>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®  

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Comité Fondo María Viñas (2023)

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

Cantidad: Menos de 5



JURADO DE TESIS

Ingeniería en Alimentos (2025)

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

Ingeniería en Alimentos (2024)

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

Ingeniería en Alimentos (2022)

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

Ingeniería en Alimentos (2021)

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

Ingeniería en 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

Ingeniería en Alimentos (2019)

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

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

GRADO

Percepción del consumidor frente a alimentos elaborados a base de fuentes proteicas no tradicionales (2024 - 2025)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y
Tecnologías , Uruguay
Programa: Ingeniería en Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (Perez-Pirotto, C. , P.L. ARCIA)
Nombre del orientado: Victoria Cabrera, Baltasar Marizcurrera, Camila Zunino
País: Uruguay

Isotermas de sorción y transición vítrea de fórmulas lácteas en polvo (2022 - 2025)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y
Tecnologías , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (Perez-Pirotto, C. , RODRÍGUEZ ARZUAGA)
Nombre del orientado: Francisco Martínez, Francisco Ortiz
País: Uruguay

Estudio de la estabilidad de ingredientes en polvo obtenidos a partir de la cáscara de naranja mediante el uso de diferentes tecnologías de extracción (2022 - 2022)

Tesis/Monografía de grado
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Politècnica de Valencia , España

Programa: Grado en ciencia y tecnología de los alimentos

Tipo de orientación: Cotutor (Moraga, G. , Hernando, I. , Perez-Pirotto, C.)

Nombre del orientado: Lucía García de Ángela Benlloch

País: España

Palabras Clave: Reutilización de subproductos Ingredientes funcionales Economía circular

Estabilidad Isotermas de sorción Transición vítrea Color Propiedades mecánicas Compuestos bioactivos.

Areas de conocimiento:

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

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Beca de Excelencia Académica (100%) (2012)

(Nacional)

Universidad Católica del Uruguay

PRESENTACIONES EN EVENTOS

Innova 10o Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2021)

Congreso

EXTRACCIÓN DE FIBRA SOLUBLE DE LA CÁSCARA DE NARANJA MEDIANTE EL USO DE LA EXTRUSIÓN

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2020)

Congreso

Extrusión para la mejora del perfil de fibra nutricional de la cáscara de naranja y sus propiedades tecnofuncionales

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Innova 8vo Simposio Internacional de innovación y desarrollo de Alimentos (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

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: Latu-Latitud Palabras Clave: Alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

2º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2016)

Congreso

Revalorización del descarte de producción de jugo de arándanos a través de la obtención de fibra antioxidante como ingrediente para la elaboración de galletas fuente de fibra.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 16

Nombre de la institución promotora: AIALU Palabras Clave: Alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

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

Indicadores de producción

Docencia	4
	8
PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	
Artículos publicados en revistas científicas	8
Completo	8
EVALUACIONES	7
Evaluación de proyectos	1
Jurado de tesis	6
FORMACIÓN RRHH	3
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	3
Tesis/Monografía de grado	3