



**TOMÁS LÓPEZ
PEDEMONTE**

Dr.



tomas.lopez@utec.edu.uy
<https://utec.edu.uy/es/investigacion/unidad-tecnologica/unidad-tecnologica-de-lacteos/>

Sede La Paz de la Universidad Tecnológica; Camino Alejandro Malcolm S/N, Colonia La Paz, Colonia, Uruguay
 26038832 interno 401

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 16/12/2025
 Última actualización: 15/12/2025

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad Tecnológica/ Instituto Tecnológico Regional Suroeste / Unidad Tecnológica de Lácteos / Departamento de Alimentos / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica / Sector Educación Superior/Público

/ Departamento de Alimentos

Dirección: Sede La Paz de la Universidad Tecnológica, Camino Alejandro Malcolm S/N, La Paz Colonia Piamontesa, Colonia, Uruguay / 70200

País: Uruguay / Colonia / La paz

Teléfono: (00598) 26038832 / 401

Correo electrónico/Sitio Web: tomas.lopez@utec.edu.uy <https://utec.edu.uy/licenciatura-en-ciencia-y-tecnologia-de-lacteos/>

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Ciencia de los Alimentos (2002 - 2006)

Universidad Autónoma de Barcelona, España

Título de la disertación/tesis/defensa: Evaluation of high pressure inactivation of Gram-positive microorganisms inoculated in milk and model cheese

Tutor/es: Artur Xavier Roig Sagués; Buenaventura Guamis López

Obtención del título: 2006

Financiación:

Generalitat de Catalunya, España

Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo, España

Palabras Clave: milk high pressure cheese pathogens

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

MAESTRÍA

(2001 - 2002)

Universidad Autónoma de Barcelona, España

Título de la disertación/tesis/defensa: Aplicación de alta presión en quesos modelo inoculados con esporas de Bacillus cereus

Tutor/es: Artur Xavier Roig Sagués

Obtención del título: 2002

Financiación:

Agencia Española de Cooperación Iberoamericana, España

Palabras Clave: high pressure cheese Bacillus cereus

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

ESPECIALIZACIÓN/PERFECCIONAMIENTO

Diplomado en Gestión Universitaria (2019 - 2020)

Instituto Universitario Asociación Cristiana de Jóvenes - Instituto Universitario Asociación Cristiana de Jóvenes , Uruguay
Título de la disertación/tesis/defensa: Diploma en Gestión Universitaria
Tutor/es: María Inés Vázquez
Obtención del título: 2020
Palabras Clave: Gestión Universitaria

GRADO

Química Farmacéutica (1990 - 1996)

Universidad de la República - Facultad de Química , Uruguay
Título de la disertación/tesis/defensa:
Obtención del título: 1998
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Farmacéutica
Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Química Farmacéutica

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Programa Virtual de Gestión y Liderazgo Universitario-IGLU Virtual (08/2022 - 11/2022)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Organización Universitaria Interamericana - Colegio de las Américas / OUI-IOHE , Canadá
140 horas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Ciencias de la Educación / Gestión en instituciones universitarias

Cultured dairy products manufacture (09/2019 - 09/2019)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Pennsylvania State University / Department of Food Science , Estados Unidos
24 horas
Palabras Clave: cultured drinks yogurt buttermilk cream cheese
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de Lácteos

Icecream short course (01/2017 - 01/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Pennsylvania State University / Department of Food Science , Estados Unidos
45 horas
Palabras Clave: helado
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de Lácteos

Idiomas

Inglés

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

Catalán

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

Francés

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

Portugués

Entiende bien / Habla regular / Lee bien / Escribe regular

Español

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

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Procesamiento no térmico de alimentos

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Ingredientes y Alimentos funcionales y tecno-funcionales

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Inocuidad alimentaria

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Ciencia y Tecnología de Lácteos

Actuación profesional

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA - URUGUAY

Universidad Tecnológica / Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (02/2024 - a la fecha) Trabajo relevante

Director del Departamento de Alimentos 40 horas semanales
Dedicación Exclusiva

Funcionario/Empleado (05/2019 - 02/2024) Trabajo relevante

Docente Senior con funciones de gestión 40 horas semanales / Dedicación total
Se cuenta con aprobación del CDCp de UTEC para mantener 10 h /semana en FQ.

Funcionario/Empleado (11/2016 - 04/2019)

Docente Senior 40 horas semanales
Tareas de docencia en dos unidades curriculares y de gestión y coordinación de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos.

Funcionario/Empleado (11/2015 - 11/2016) Trabajo relevante

Coordinador de Carrera 40 horas semanales

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Microbiología de lácteos (05/2019 - a la fecha)

Esta línea de investigación se orienta al trabajo en temáticas vinculadas a demandas detectadas en el campo de la microbiología de lácteos. Hasta el momento se ha trabajado en dos grandes temáticas: - bacterias ácido lácticas con potencial aplicación industrial - microorganismos esporulados de relevancia para la industria láctea. En esta línea se trabaja en conjunto con la Dra. Laura Teresita Celano, quien se encuentra realizando su post-doctorado. Hasta la fecha se han vinculado a esta línea dos proyectos financiados de I+D. Se vinculan los siguientes proyectos: ? Estudio de la incidencia de esporas de termófilos y mesófilos en procesamiento de leche entera en polvo: efectos sobre propiedades físicas, tecnológicas y sensoriales ? Prospección y profundización

en el conocimiento de bacterias lácticas provenientes de fuentes tradicionales y no tradicionales. Se ha redactado hasta el momento un capítulo de libro: "Esporas de relevancia para la industria láctea", en proceso de edición.

Aplicada

2 horas semanales

ITRSO, Unidad Tecnológica de Lácteos , Coordinador o Responsable

Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , CELANO, L. , M. Infante , NORA TECHEIRA

Palabras clave: bacterias ácido lácticas esporas leche queso

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Microbiología de Lácteos

Aptitud tecnológica de la leche y sus componentes (05/2019 - a la fecha)

e trabaja de forma interdisciplinaria, vinculando docentes e investigadores de UTEC y Udelar (FQ, FVET) así como asociaciones de productores de leche y empresas (Naturalia S.A.). En particular se realiza seguimiento de los impactos en la química de la leche (ácidos grasos), aptitud para la elaboración de manteca, estabilidad térmica y coagulación. Se vincula a esta línea un proyecto financiado por la CSIC de Udelar y actividades del Grupo de Investigación Estratégica de UTEC (Producción sostenible de Agroalimentos). Se han realizado además colaboraciones con INIA La Estanzuela enmarcadas en esta temática. Los trabajos de investigación postdoctorales de Edinson Bejarano así como la tesis de maestría en marcha de Lorena Nidegger se albergan en esta línea.

Aplicada

5 horas semanales

ITRSO, Unidad Tecnológica de Lácteos , Coordinador o Responsable

Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , JORCIN, G. , NORA TECHEIRA, KEEL, K. , GRILLE, L. , Esteban Krall, Marianela Cremona , F Puigvert , VIEITEZ, I. , DAUBER, C.

Palabras clave: calidad de leche aptitud tecnológica coagulación manteca ácidos grasos

Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de ingredientes (05/2019 - a la fecha)

En esta línea se estudia el potencial desarrollo de ingredientes a partir de leche, co-productos como el lactosuero, u otros componentes. La línea incluye la interacción de componentes de la leche con otros nutrientes o ambientes en los cuales pueden darse reacciones que los modifican desde el punto de vista de sus propiedades nutricionales, funcionales y/o aplicaciones tecnológicas. En esta línea se ha incluido el siguiente proyecto de I+D: Nueva generación de ingredientes lácteos. Ingeniería de GMP y funcionalidades asociadas. El mismo alberga la tesis doctoral de Karen Keel y la beca de iniciación a la investigación de Lorena Nidegger. Asimismo se incluye el trabajo postdoctoral de Daniel Pérez Ambos trabajos ya han dado lugar a dos publicaciones arbitradas.

Aplicada

2 horas semanales

ITRSO, Unidad Tecnológica de Lácteos , Coordinador o Responsable

Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , KEEL, K. , Perez, D. , Federico Miguel HARTE BALZO , Nidegger, Lorena , Berbejillo J.

Palabras clave: Glicomacropéptido Beta-lactoglobulina lacto suero Desnaturalización Gelificación

Propiedades funcionales Reacciones de Maillard

Areas de conocimiento:

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

Inocuidad (05/2019 - a la fecha)

En esta línea de investigación se incluyen estudios que vinculan la potencial presencia de riesgos de origen químico y/o biológico en leche y productos lácteos, así como el estudio de diversas formas de mitigación. Se enfoca únicamente desde el punto de vista de aspectos relevantes para el sector lácteo industrial. Hasta el momento se incluye en esta línea el proyecto "Efecto de diferentes procesos tecnológicos utilizados en la elaboración de productos lácteos en Uruguay sobre la concentración final de micotoxinas, residuos de antibióticos y pesticidas", desarrollado en conjunto con el CENUR, FQ, Udelar. Se alberga dos tesis de maestría de los estudiantes Florencia Puigvert y Esteban Carbajal.

1 horas semanales

ITRSO, Unidad Tecnológica de Lácteos , Coordinador o Responsable

Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , F Puigvert , CELANO, L. , NORA TECHEIRA , LUCIA PAREJA , CESIO M.V.

Palabras clave: micotoxinas antibióticos pesticidas patógenos leche queso manteca leche en polvo
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad

Ciencia y Tecnología de Lácteos (05/2019 - a la fecha)

Esta línea de investigación incluye la aplicación de tecnologías tradicionales o emergentes para el procesamiento de leche y generación de productos lácteos tradicionales como quesos, dulce de leche, leche en polvo, etc.. Actualmente se encuentra enfocada además al desarrollo de nuevos productos con base láctea. Esta línea alberga la tesis de maestría de Mariela Wolcan (en conjunto con INIA La Estanzuela y FQ-Udelar), así como proyectos de desarrollo de bebidas con base de lactosuero destinados a consumo. La línea además albergó los trabajos postdoctorales de Laura Celano vinculados al impacto de la presencia de microorganismos esporulados en líneas de procesamiento de leche en polvo (publicación en redacción).

Aplicada

2 horas semanales

Departamento de Alimentos, Unidad Tecnológica de Lácteos , Coordinador o Responsable

Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTTE, T. , JORCIN S , NORA TECHEIRA , Mariela Wolcan , VÁZQUEZ, D. , Perez, D. , Nidegger, Lorena , Bejarano, E.E.

Palabras clave: lactosuero Tecnología de lácteos leche bebidas fermentadas

Áreas de conocimiento:

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

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

ESTUDIO DE LA INCIDENCIA DE ESPORAS DE TERMÓFILOS Y MESÓFILOS EN PROCESAMIENTO DE LECHE ENTERA EN POLVO: EFECTOS SOBRE PROPIEDADES FÍSICAS, TECNOLÓGICAS Y SENSORIALES (02/2019 - a la fecha)

Los productos lácteos deshidratados constituyen el principal commodity del sector, permitiendo el procesamiento de la mayoría del excedente de leche fluida. Estos productos son de aplicación amplia, fácil almacenamiento y larga vida útil. Las esporas son estructuras de resistencia bacteriana capaces de sobrevivir a altas temperaturas y condiciones de deshidratación que se encuentran naturalmente en la leche cruda. Sus formas vegetativas provocan defectos variados que van desde la producción de toxinas y enzimas alterantes hasta interferencias en la elaboración de productos lácteos fermentados y defectos en productos lácteos deshidratados. Los contaminantes esporulados más frecuentes en los polvos lácteos pertenecen a especies del género Bacillus. Las modificaciones de técnicas y operaciones durante los procesos tendientes a mitigar su presencia y consecuencias como patógenos o alterantes son una preocupación actual del sector y de las autoridades regulatorias. En el presente trabajo se identificará la población de microorganismos esporulados termófilos y mesófilos con propiedades alterantes presentes en líneas de procesamiento de leche destinada a secado con el fin de conocer sus efectos sobre las propiedades tecnológicas y sensoriales de la leche entera en polvo (LEP) para obtener un producto final de calidad superior. En la primera etapa del proyecto se realizará el recuento, aislamiento e identificación, mediante técnicas de RAPD-PCR y secuenciación de gen 16 S ARNr, de la microflora aerobia y anaerobia, mesófila y termófila en muestras de leche obtenidas durante el proceso y almacenamiento a 25 y 35 °C. Se evaluará la actividad enzimática en los aislamientos obtenidos mediante el uso de medios de cultivo selectivos. Sus efectos alterantes se estudiarán en muestras obtenidas en las diferentes etapas del proceso y condiciones de almacenamiento, reconstituidas en condiciones normales y simulando tratamiento de ultra alta temperatura (UAT, ej: 4 s/ 142 °C). A tales efectos se evaluarán las propiedades sensoriales, reología, color y estabilidad frente al cremado. En la etapa 2 se realizarán estudios in vitro para evaluar el efecto de la inoculación de diferentes cargas de esporas seleccionadas previamente (obtenidas en la etapa 1) sobre las propiedades tecnológicas y sensoriales en muestras de LEP comercial reconstituida y sometidas a tratamiento UAT. Las actividades lipolítica, proteolítica y la degradación de lactosa de las esporas inoculadas en las muestras, serán cuantificadas mediante espectrofotometría y valoración ácido-base. En ambas etapas se realizarán análisis estadísticos asociados a las variables y covariables registradas en cada caso. Los resultados obtenidos en este proyecto buscan comprender las potenciales consecuencias tecnológicas de la presencia de esporas en el producto final, y utilizarlos como insumo para la mejora de las condiciones del proceso que permitan disminuir su presencia en el producto final, ampliando su acceso a mercados cada vez más exigentes.

2 horas semanales

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha
RRHH formados en el proyecto:
Doctorado:1
Financiación:
Universidad Tecnológica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: Laura Teresita CELANO JORCÍN , Tomás LÓPEZ PEDEMONTE , María Inés INFANTE PIAZZE
Palabras clave: leche esporas estabilidad alteración
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Microbiología de lácteos

NUEVA GENERACIÓN DE INGREDIENTES LÁCTEOS. INGENIERÍA DE GMP Y FUNCIONALIDADES ASOCIADAS. (02/2019 - a la fecha)

El GMP (glicomacropéptido) está conformado por el extremo C terminal de la Kappa caseína (K-CN), el mismo queda liberado mediante la acción de la quimosina durante el cuajado de la leche. El GMP posee múltiples actividades biológicas y tecnológicas que han sido de interés en la última década. Su composición aminoacídica lo hace interesante para el desarrollo de nutracéuticos o para su uso en alimentos para fenilcetonúricos. Su actividad como emulsificante, espumante y gelificante en un amplio rango de pH muestra que es un péptido con gran futuro dentro de la tecnología alimentaria. Este trabajo plantea que, los diferentes niveles y tipos de glicosilación que se observen en GMP (dependientes de raza, alimentación, estación del año y etapa de lactancia), afectarán la función tecnológica del mismo y sobre todo el pH en que este pueda actuar. Se estudiarán las posibles variaciones en el nivel de glicosilación de GMP y su potencial asociación con factores genéticos, alimenticios y estacionales. Para ello, se tomarán muestras de leche de diferentes lotes, cuyas variantes sean la raza y la alimentación. En una primera etapa se estudiarán propiedades fisicoquímicas, nivel y tipo de glucósidos asociados a GMP. Se seleccionarán 4 grupos de muestras homogéneas con diferente nivel de glicosilación para evaluar potencial emulsificante, gelificante y espumante. Se comparará dicha actividad con proteínas solubles totales y con otros compuestos usados en la industria. En ambas etapas se realizarán análisis estadísticos asociados, se aplicarán modelos lineales generales y análisis multivariado. La comprensión de los efectos de la glicosilación sobre las propiedades tecnológicas de GMP permitirá diseñar nuevos derivados lácteos e ingredientes para otro tipo de alimentos, capaces de ser aplicados para obtener mayores estabilidades térmicas y retenciones de agua, así como también para ser usados para alimentos especiales.

2 horas semanales
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos
Investigación
Coordinador o Responsable

En Marcha
RRHH formados en el proyecto:
Pregrado:2
Doctorado:2
Financiación:
Universidad Tecnológica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: Harte, F. , Berbejillo, J. , KAREN KEEL MORGAN , Tomás LÓPEZ PEDEMONTE
Palabras clave: Glicomacropéptido funcionalidad leche suero
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de Lácteos

Efecto de diferentes procesos tecnológicos utilizados en la elaboración de productos lácteos en Uruguay sobre la concentración final de micotoxinas, residuos de antibióticos y pesticidas (07/2018 - a la fecha)

El presente proyecto pretende aportar conocimiento sobre la influencia de los procesos tecnológicos en la concentración final de micotoxinas, residuos de antibióticos y pesticidas durante la producción de leche fluida, en polvo, queso y manteca. Por su gran estabilidad durante los diferentes tratamientos térmicos, maduración y/o fermentación, dichos contaminantes pueden ser detectados en productos lácteos. Incluso, por el tipo de proceso tecnológico, algunos residuos podrían concentrarse en el producto final. Se hace necesario entonces, generar herramientas que permitan determinar exactamente cómo afectan dichos procesos a la concentración final de los compuestos evaluados, buscando también alternativas para garantizar la inocuidad desde la producción de materia prima hasta el producto final. La estrategia presentada implica tres etapas; 1. Desarrollo y validación de metodologías analíticas modernas para el análisis de los contaminantes

seleccionados en los cuatro tipos de alimentos; 2. Determinación de los factores de procesamiento a partir de materia prima adicionada con concentraciones conocidas de los contaminantes de interés; 3. Ensayo con rebaños de vacas lecheras gestionadas en condiciones controladas a las que se les ha aplicado un sistema de producción representativo de la región, y que puedan contener residuos. Para las dos últimas etapas, se elaborará a escala de laboratorio o planta piloto: leche pasteurizada, UAT, en polvo, queso y manteca, para posteriormente evaluar la concentración final de los residuos en los diferentes productos. A partir de los resultados obtenidos se evaluarán posibles modificaciones de los procesos tecnológicos (ultrasonido y microondas) con el fin de contribuir a la inocuidad de estos alimentos.

10 horas semanales

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:2

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Grille, L., Horacio HEINZEN GONZALEZ, María Verónica CESIO CESCIONI, Laura Teresita CELANO JORCÍN, Santiago Jorcín Lageard, María Lucía PAREJA PEREIRA, Tomás LÓPEZ PEDEMONTE

Palabras clave: Productos lácteos micotoxinas pesticidas antibióticos procesos tecnológicos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de Lácteos, Inocuidad

Prospección y profundización en el conocimiento de bacterias lácticas provenientes de fuentes tradicionales y no tradicionales. (04/2018 - a la fecha)

Las bacterias lácticas (BAL) participan en gran parte de los procesos asociados a la producción de alimentos, entre ellos las fermentaciones cuyos productos son el queso o el yogurt. Nuestro país importa los cultivos estériles comerciales que se usan en la industria láctea y por tanto, éstos no son necesariamente los más adecuados a nuestras condiciones. Nuestro grupo trabaja desde hace unos años en el estudio de bacterias lácticas utilizadas como estériles en la producción de quesos, buscando responder a un problema muy extendido que es la lisis por fagos de las bacterias usadas como estériles, lo que redundaría en la baja de rendimiento del proceso, inclusive su frenado o la disminución de la calidad de los productos. En particular, hemos estudiado los fagos de *Streptococcus thermophilus* presentes en plantas de nuestro país y nos hemos enfocado al desarrollo de bacterias resistentes. Existen otras propiedades que también son importantes conocer de forma de mejorar la eficiencia de la producción. Una de estas es la capacidad de algunas cepas lácticas de generar exopolisacáridos (EPS), dependiendo de cual sea el producto a obtener, la producción de EPS será o no beneficiosa. Por otra parte, desde hace unos años, se ha enfocado el aislamiento de bacterias lácticas en muestras no tradicionales como son los vegetales, por ejemplo. Dada la relevancia y valorización que se está dando a los frutos nativos en nuestro país y al hecho de que una de sus características es la acidez, se ha incluido en esta propuesta el uso de algunos de los frutos nativos como material para el aislamiento de bacterias lácticas. El objetivo es encontrar nuevas capacidades que permitan productos con características nuevas o mejoradas. Por estas razones esta propuesta busca aislar bacterias lácticas de muestras tradicionales y no tradicionales y caracterizarlas. Las bacterias aisladas serán caracterizadas por sus propiedades tecnológicas, en particular, resistencia a fagos y producción de EPS, de forma de ampliar la disponibilidad de cepas usadas como estériles buscando mejorar la calidad de los productos lácteos de nuestra industria.

2 horas semanales

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos, Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos

Extensión

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Nieves, D., Santiago Jorcín Lageard, Laura Teresita CELANO JORCÍN, María Inés INFANTE PIAZZE, María Eugenia TAIBO ROCHA, María Inés SIRI TOMÁS, María Julia PIANZZOLA ALVAREZ, Tomás LÓPEZ PEDEMONTE

Palabras clave: cepas lácticas fuentes no tradicionales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología de

lácteos

Colaboración con el componente "ESTUDIO DE SISTEMAS-CALIDAD DE LECHE" del proyecto "COMPARACIÓN DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE LECHE PASTORILES CON DIFERENTES POCAS DE PARTO" de INIA - (08/2024 - a la fecha)

Código: SLE_02_0_00 Participación en proyecto liderado por el equipo de Sistemas de Producción de leche de INIA (La Estanzuela) mediante convenio de cooperación firmado entre INIA y UTEC. En este proyecto UTEC es responsable de la evaluación de la calidad de la leche producida; de la estabilidad térmica de la leche; de la aptitud para la coagulación y para la elaboración de mantecas (grasa láctea), así como del análisis de datos y resultados generados en estas actividades.

5 horas semanales

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Especialización:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

INIA La Estanzuela, Uruguay, Apoyo financiero

Dirección de Investigación y Desarrollo, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTE, T. (Responsable) , JORCIN S , NORA TECHEIRA , GARAY A. , Nidegger, Lorena , KEEL, K. , Federico Miguel HARTE BALZO , A. MENDOZA , Cartaya, A. , Diego Ubios

Palabras clave: leche épocas de parto estabilidad térmica coagulación manteca queso

Areas de conocimiento:

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

Tecnológica de la leche

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

Tecnología de Lácteos

GIEUTEC: ESTUDIO DE LA VARIACIÓN ESTACIONAL DEL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS BENEFICIOSOS PARA LA SALUD HUMANA EN LECHE DE PRODUCTORES REMITENTES, SU RELACIÓN CON EL SISTEMA PRODUCTIVO Y CON LA CALIDAD DE DOS PRODUCTOS FINALES: MANTECA Y QUESO. (04/2023 - 04/2025)

Código: GIE 2024 Proyecto que tuvo como objetivo estudiar el efecto del nivel de suplementación y estacionalidad sobre el perfil de triglicéridos, ácidos grasos, y aptitud tecnológica de la leche producida en establecimientos remitentes, así como sobre las propiedades físicas, químicas y sensoriales de productos lácteos elaborados a partir de la misma. Identificar y validar estrategias de alimentación en base a las pasturas, concentrados y subproductos de la agroindustria disponibles en Uruguay para la producción de una leche con perfil de ácidos grasos diferenciados por sus propiedades beneficiosas en la salud humana. En este proyecto se integraron investigadores de UdelaR al grupo de Investigación Estratégica (GIE) de UTEC

5 horas semanales

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:5

Especialización:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Dirección de Investigación y Desarrollo, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTE, T. (Responsable) , VIEITEZ, I. , GRILLE, L , Bejarano, E.E. , NORA TECHEIRA , María Noel Méndez Pereira , Esteban Krall , GARAY A. , A. MENDOZA

Palabras clave: leche queso manteca aptitud tecnológica coagulación estabilidad térmica ácidos grasos CLA ácidos grasos ramificados

Areas de conocimiento:

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

Tecnología de Lácteos

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

Tecnológica de la Leche

Economía Circular en Pequeñas y Medianas Industrias Lácteas, mediante valorización de lactosuero (08/2022 - 07/2024)

Código: FIIEC_2_2021_1_1711750 Proyecto donde se buscó generar una solución al problema de

la generación de lactosuero por parte de pequeñas y medianas empresas lácteas y su aprovechamiento en alimentos de consumo humano. El producto desarrollado para 4 pymes del sector agremiadas en la Asociación Uruguaya de Pequeñas y Medianas Empresa Lácteas fue una bebida de base lactosuero ácido, con bajo tenor de azúcares y alto contenido proteico, incluyendo proteína de origen vegetal.

2 horas semanales

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTTE, T. (Responsable), JORCIN S, NORA TECHEIRA, Perez, D.

Palabras clave: lactosuero bebida para deportistas

Areas de conocimiento:

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

DOCENCIA

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos (11/2015 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Tecnología de Lácteos I, 4 horas, Teórico

Tecnología de Lácteos II, 4 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de lácteos

GESTIÓN ACADÉMICA

Coordinador de Carrera (11/2015 - a la fecha)

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos

Gestión de la Enseñanza

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de lácteos

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - PROGRAMA DE DESARROLLO DE LAS CIENCIAS BÁSICAS - URUGUAY

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (02/2008 - a la fecha)

Investigador Grado 3 10 horas semanales

Area Química

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Bebidas funcionales de origen vegetal y lácteo (02/2008 - a la fecha)

Diseño y estudio de bebidas vegetales. Evaluación de su funcionalidad. Incorporación de propiedades funcionales mediante el diseño o el procesamiento por tecnologías alternativas.

10 horas semanales

Facultad de Química, Ciencia y Tecnología de Alimentos , Coordinador o Responsable

Equipo:

Areas de conocimiento:

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

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

ESTUDIO DEL AUMENTO DE LA ESTABILIDAD Y PROPIEDADES FUNCIONALES DE BEBIDAS DE CEREALES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE ULTRA ALTA PRESIÓN DE HOMOGENEIZACIÓN

(07/2008 - a la fecha)

10 horas semanales
Facultad de Química , Departamento de ciencia y tecnología de los alimentos
Desarrollo
Coordinador o Responsable
En Marcha
Equipo:

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA - URUGUAY

Facultad de Química / Área de Tecnología de Alimentos,
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (05/2019 - 02/2024)

Profesor Agregado 10 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 4
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (04/2017 - 04/2019)

Profesor Agregado 20 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 4
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (01/2011 - 03/2017)

G/G3/Docente Efectivo (carga variable según p 30 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (05/2010 - 12/2010)

G3 Adjunto 32 horas semanales
Docente asignado a cursos de las carreras de Ingeniería de Alimentos y Química Farmacéutica:
Laboratorio de Análisis de Alimentos, Química de Alimentos, Análisis de Alimentos, Toxicología
Alimentaria, Bromatología. Carga horaria semanal variable según diferentes períodos y
circunstancias.
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (07/2007 - 05/2010)

Asistente G2 24 horas semanales
Profesor adjunto Grado 2, asignado las carreras de Ingeniería de Alimentos y Química
Farmaceutica: Laboratorio de Química de Alimentos , Análisis de Alimentos; Toxicología
Alimentaria, Bromatología. Carga horaria semanal variable según diferentes períodos y
circunstancias
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (02/1999 - 06/2007)

Ayudante Grado 1 20 horas semanales

Otro (01/1998 - 01/1999)

Becario de investigación 20 horas semanales

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Procesamiento de alimentos por tecnología de altas presiones (05/2019 - a la fecha)

Esta línea de investigación se ha trabajado desde FQ, Udelar desde 2009 a la fecha. Se han realizado numerosos proyectos donde se ha colaborado con integrantes de FQ, FING; Udelar; LATU (fundación Latitud); UAB; UM2; etc. De esta línea han surgido publicaciones vinculadas a procesamiento de alimentos (carne, leche, extractos) así como la búsqueda de la preservación de componentes bioactivos.

Aplicada

2 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Alimentos, Área Tecnología de Alimentos, Coordinador o Responsable

Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTE, T., VIEITEZ, I., DAUBER, C., JORCIN S, A. MEDRANO, A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ

Palabras clave: altas presiones hidrostáticas alta presión de homogeneización

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Alimentos funcionales y tecnofuncionales (03/2007 - a la fecha)

Ciencia y Tecnología de Alimentos

Equipo:

Áreas de conocimiento:

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

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Estudio de la variación estacional del perfil de ácidos grasos beneficiosos para la salud humana en leche de productores remitentes, su relación con el sistema productivo y con la calidad de dos productos finales: manteca y queso (04/2022 - a la fecha)

El objetivo del proyecto es estudiar el efecto del nivel de suplementación y la estacionalidad sobre la aptitud tecnológica de la leche producida y destinada a productos lácteos como queso y manteca. Por un lado se relevarán los perfiles de grasa láctea de nuestras vacas lecheras durante 24 meses, en las condiciones comunes de explotación, pero asumiendo variaciones (más o menos pasturas por ejemplo) que puedan mejorar dichos perfiles hacia grasas de mayor valor nutricional; por otro lado, habiéndose detectado situaciones de perfiles de ácidos grasos de interés, se realizarán elaboraciones (queso, manteca) exploratorias. Éstas serán la base para generar productos lácteos con mejores posibilidades de aportar beneficios a la salud humana y así mejorar el valor de nuestros productos lácteos en el mercado externo principalmente. Con la información obtenida se buscará encontrar la forma de alimentar el ganado para obtener una leche que aporte un perfil de ácidos que aporte valor añadido sin perder productividad. En este proyecto participarán la Universidad de la República a través de la EEMAC y el Departamento de Alimentos de la Facultad de Química y la Universidad Tecnológica a través del Tecnólogo Químico, el Tecnólogo en Manejo de Sistemas de Producción de leche, la Escuela de Lechería de Nueva Helvecia (CETP-UTU) y la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos (UTECL).

2 horas semanales

Universidad de la República, Facultad de Química, Departamento de Alimentos Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Especialización:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTE, T., GRILLE, L., JORCIN S, Esteban Krall, GARAY A., VIEITEZ, I.

Desarrollo de dos líneas de yogures en base a leche de cabra (06/2020 - a la fecha)

Se trata del desarrollo de diversas líneas de yogur a partir de leche de cabra que cuenten con la aceptación de los consumidores y apunten a productos de calidad premium y en algunos casos con ingesta reducida de azúcares.

2 horas semanales

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Desarrollo
Coordinador o Responsable
En Marcha
RRHH formados en el proyecto:
Pregrado:2
Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , VIEITEZ, I. , DAUBER, C.

Compuestos bioactivos recientemente desarrollados en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles incorporados en alimentos lácteos funcionales de alto consumo (05/2019 - 06/2022)

El objetivo de este proyecto será desarrollar alimentos lácteos funcionales yogures y quesos de pasta blanda utilizando micro-nano-partículas y liposomas como vehículos de compuestos bioactivos, procedentes de residuos de dos de las principales industrias del país como son la industria láctea péptidos bioactivos con actividad antioxidante y antihipertensiva obtenidos a partir del hidrólisis con Alcalasa de lactosuero calorimetría diferencial de barrido (DSC); perfil de tamaño de partículas, índice de polidispersión, potencial-Z, microscopía electrónica de barrido, transmisión y fuerza atómica. Se evaluará la actividad antihipertensiva, antidiabética, antioxidante, su bioaccesibilidad mediante simulación digestiva y absorción mediante estudios celulares de los sistemas que presenten una mayor eficiencia de encapsulación. Los diferentes sistemas desarrollados serán incorporados a un alimento lácteo fermentado modelo a los efectos de evaluar su incorporación y reparto, estabilidad química, características reológicas y liberación del compuesto bioactivo. Para evaluar su vida útil se estudiarán además propiedades sensoriales y marcadores microbiológicos.

2 horas semanales

Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:2

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , Medrano-Fernández, A. , JORCIN S , Tironi, V. , A M

FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , Glisoni, R. , ALBORÉS, S. , ABIRACHED, C. Báez, J.

Palabras clave: compuestos bioactivos péptidos bioactivos lácteos funcionales

Areas de conocimiento:

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

Funcionales

Valorización de quesos de leche de cabra a través del enriquecimiento con ácidos grasos de mayor valor nutricional y determinación de su vida útil (05/2019 - 07/2020)

El objetivo del presente proyecto es estudiar el efecto de incluir en la dieta de cabras lecheras aceites vegetales con diferente grado de insaturación, en el perfil de ácidos grasos, propiedades de coagulación, propiedades fisicoquímicas y sensoriales y vida útil de la leche de cabra fresca y congelada y quesos elaborados con las mismas. Primer Año: Estudio de la leche obtenida. 1.- Estudiar cómo se modifica el perfil de ácidos grasos de la leche al incluir aceites vegetales con diferente grado de insaturación en la dieta de cabras lecheras (dietas modificadas) respecto a una dieta normal (dieta de control). 2.- Estudiar cómo afecta la congelación de la leche (realizada durante 3 meses) al perfil de ácidos grasos, propiedades fisicoquímicas, (humedad, proteínas, grasa total y ácidos grasos libres), y al perfil sensorial de la leche proveniente de la dieta de control y de las dietas modificadas. 3.- Estudiar la aptitud tecnológica de la leche obtenida para la coagulación. Segundo Año: Estudio de los quesos elaborados. 4.- Elaborar quesos tipo Dambo a partir de leche fresca y leche congelada proveniente de la dieta de control y de las dietas modificadas. 5.- Estudiar el perfil de ácidos grasos, propiedades fisicoquímicas (humedad, proteínas, fracciones nitrogenadas, grasa total, ácidos grasos libres, textura y color), y perfil sensorial de quesos tipo Dambo elaborados con leche fresca y congelada proveniente de la dieta de control y dietas modificadas. 6.- Determinar la aptitud para el consumo (inocuidad) y vida útil de los quesos tipo Dambo elaborados.

2 horas semanales

Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:2

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , VIEITEZ, I. , JORCIN S , Carro, S. , Britos, A. , DAUBER, C.

Palabras clave: leche de cabra ácidos grasos insaturados queso

Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de métodos alternativos de pasteurización de leche humana donada para maximizar la preservación de componentes con actividad inmunológica (05/2015 - 04/2017)

El objetivo general de esta propuesta fue mejorar la calidad de la leche procesada en BLH mediante métodos alternativos de pasteurización potencialmente aplicables en la dinámica de trabajo del BLH-CHPR manteniendo la calidad microbiológica y conseguida mediante la aplicación del tratamiento térmico convencional. Se estudiaron dos métodos alternativos: Altas Presiones Hidrostáticas (APH) y Ultra Alta Presión de Homogeneización (UAPH). Se evaluaron contenido en lisozima y componentes inmunológicos principales en las defensas frente a infecciones. Además, se analizaron componentes bioactivos minoritarios pero importantes en la integridad e inmunoregulación del compartimento intestinal del neonato (Factor de crecimiento epitelial: EGF, coreceptor soluble para LPS: sCD14 y Factor de crecimiento tumoral: TGF- β). En el BLH, se seleccionaron las muestras individuales destinadas al estudio de forma tal de disponer de un total de 15 pooles (5 donantes/pool, 50 ml/donante, volumen total/pool: 250 ml). Los pooles fueron sometidos a pasteurización de Holder en el BLH, de forma análoga a la pasteurización de rutina con muestras individuales. Las muestras fueron procesadas en el equipo de APH modelo S-IL-100-250-09W HP Food Processors (Stansted Fluid Power, Ltd., Harlow, UK) en rango de presiones entre 250 y 600 MPa y temperaturas entre 10 y 30 °C). Los resultados para APH muestran que la preservación de la IgA e IgM, son superiores que para Holder a excepción de 600 MPa. En cuanto a la valoración microbiológica todas las condiciones de presión resultaron adecuadas. Se seleccionó la presión de 400 MPa para continuar el trabajo y valorar otros componentes inmunológicos minoritarios. Se estudió el efecto sobre citoquinas reguladoras IL-10 y TGF- β como componentes minoritarios con valor en la inmunoregulación. Se consideró relevante la cuantificación del receptor soluble para LPS, sCD14 y el Factor de crecimiento epitelial (EGF) en adición al TGF- β propuesto en el planteo original. Los resultados indican comportamiento variable dependiendo del componente evaluado. Para trabajar con el equipo de UAPH las muestras fueron procesadas por UAPH en equipo 11300 FPG (Stansted Fluid Power Ltd., Essex, UK) en un rango de presiones de 100 a 400 MPa, temperatura de ingreso 20°C, con una velocidad de flujo de hasta 8 L/h. Se observa mayor preservación de los anticuerpos IgA e IgM respecto a Holder a 200 y 250 MPa mientras que la conservación de la actividad de lisozima contrasta con los obtenidos por APH porque no son ventajosos frente a Holder. Se inocularon las muestras de leche humana con la cepa de *S. epidermidis* (1E9 UFC/MI). Se obtuvo reducciones de 2 unidades logarítmicas para 200 MPa. Para Holder 250 MPa, la reducción fue hasta niveles no detectables. La comparación de resultados obtenidos por ambos métodos, en las condiciones óptimas respectivas permiten concluir que en ambos casos se obtuvieron resultados satisfactorios desde el punto de vista microbiológico. En cuanto a la preservación de los componentes inmunológicos se observa una ventaja comparativa para el método de APH. En particular los resultados obtenidos con esta metodología en cuanto a la preservación de los anticuerpos resulta muy alentadores para considerar a esta tecnología como método alternativo.

5 horas semanales

Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:2

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Claudio RODRÍGUEZ CAMEJO , Santiago Jorcín Lageard , Agustina IRAZUSTA SILVESTRI , Ana HERNANDEZ POMI , Tomás LÓPEZ PEDEMONTE

Palabras clave: leche humana alta presión hidrostática alta presión de homogeneización Holder Pasteurización

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inmunología, Ciencia y Tecnología de Alimentos

Fortalecimiento de la Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos. (10/2013 - 03/2016)

Proyecto destinado a fortalecer la Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos en su calidad de centro tecnológico. Se fortalecerá su capital humano, capacidades tecnológicas y la generación de propuestas vinculadas a la incorporación de tecnología de alimentos destinada a solucionar demandas de las empresas del sector agroalimentario en Uruguay.

20 horas semanales

Facultad de Química - LATU , Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos

Extensión

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GUAMIS, BUENAVENTURA , DE GIUDA, M. , SAAVEDRA, C. (Responsable) , Tomás LÓPEZ PEDEMONTE (Responsable) , JORCIN, S.

Palabras clave: innovación gestión tecnología de alimentos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de alimentos en general

ACM_X_2011_1_2900 Aplicación de homogeneizador de alta presión en elaboración de licor base crema de leche (04/2013 - 03/2015)

Chatillon S.A. es una empresa nacional, dedicada a la elaboración de bebidas alcohólicas, whisky, licores, vodka. Los licores que elabora la empresa se pueden clasificar en licores frutales y licores cremosos. En los últimos 10 años se incrementó fuertemente la venta de licores cremosos. El método de elaboración de estos licores es semiartesanal, utilizando leche en polvo e hidrocoloides como materias primas y tiempos largos de agitación para su estabilización. Con este método de elaboración los productos obtenidos no alcanzan la estabilidad y cualidades sensoriales requeridas para competir con licores importados. Con el propósito de abrir mercados de exportación y mejorar la oferta en el mercado doméstico, la empresa se propuso innovar a nivel nacional en tecnología para la elaboración de licores cremosos, mediante el uso de un homogeneizador, utilizando crema de leche como materia prima.

2 horas semanales

Facultad de Química - LATU , Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Tomás LÓPEZ PEDEMONTE (Responsable) , FERNÁNDEZ, A , JORCIN, S.

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de leche y productos lácteos

Transferencia de capacidades técnicas entre el CSIRO (Australia) y el sector público Sudamericano (Argentina, Brasil, Colombia y Uruguay). Valorización del suero de quesería. (04/2013 - 03/2015)

This Activity will promote rural development and environmental sustainability through capacity transfer, building on underdeveloped dairy communities in Argentina and Uruguay while relieving human malnutrition. A handbook will be delivered as a legacy body of knowledge to assist in the development. Argentina and Uruguay are undergoing a food security crisis with 30% of the population below the poverty line. The Argentinean-Uruguayan cheese-making sectors produce approximately 9 L of whey (a by-product of cheese production) every 10 L of milk. Argentina and Uruguay produces about 4.0 bn litres of whey per year and about 75% of this whey is used for animal feed or spilt as a highly contaminating waste in a non-sustainable manner. Small cheese producers are spread across underdeveloped rural communities in the central provinces of Argentina and in Uruguay counties. Although whey carries important nutrients, its potential value-add is often ignored by these communities. In addition, communities lack infrastructure and capacity to implement modern whey preservation methods and its further utilisation into low cost nutritional products. CSIRO's extensive experience as a service provider in development research and technology transfer to international government partners and through this project will transfer expertise in dairy ingredient development, waste minimisation, energy reduction, and human nutrition. INTI and UITA play a key role in training and technology transfer to underdeveloped communities in Argentina and Uruguay, respectively. CSIRO can therefore assist INTI and UITA in building and deploying capacities to further preserve, process, and utilise whey to produce low cost nutritional products that can be made available to underdeveloped communities. Furthermore,

capacity building in the dairy sectors of Uruguay and Argentina will result in benefits and knowledge sharing across the LATAM region. Sustainable economic and social development of poor communities in Argentina and Uruguay can be promoted by building a collaborative program for capacity transfer that addresses some of the key strategic goals in the Australia's aid program to meet 3 of the 8 Millennium Development Goals. The program will consist of an 18-month activity where CSIRO will assist INTI and UITA to build their expertise in whey processing through scoping exercises and training activities.

2 horas semanales

Facultad de Química - LATU , Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Australian Development Scholarship, Australian Agency for International Development, Australia, Apoyo financiero

Equipo: JULIANO, P. (Responsable) , MATTOS, C. , JORCIN, S.

Palabras clave: suero de queserías

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de leche y productos lácteos

Evaluación de la utilización de leche cruda pre-madurada para la elaboración de quesos artesanales (07/2011 - 06/2013)

Una alternativa interesante a la selección de cepas autóctonas y su producción *in vitro* para luego ser incorporadas como fermento iniciador en la elaboración del queso es la premaduración de la leche cruda obtenida en condiciones óptimas en cada establecimiento. Es decir, la aplicación previa a la elaboración del queso de un ciclo corto a temperatura moderada (dichas condiciones se seleccionarán en el curso de este proyecto) que permita expresar las características positivas de la flora presente en el queso, y proveer *riqueza* en términos de metabolitos secundarios y enzimas que imprimirán su personalidad al final de la maduración. Esta práctica es ya utilizada por artesanos de diferentes países (sobretudo europeos), pero no existe un volumen de información científica que la avale (al menos hasta donde este equipo ha podido buscar). Es imprescindible para esto el partir de una leche cruda de altísima calidad para minimizar los riesgos sanitarios. Por otro lado con la intención de aumentar el nivel de seguridad de estos quesos es que se propone aplicar ciclos de alta presión hidrostática (condiciones moderadas de presión y temperatura). Su aplicación permitiría según las condiciones de aplicación una reducción de la posible flora patógena presente, aceleramiento o detención de la maduración y tal vez la liberación de enzimas presentes en las bacterias autóctonas de manera de intensificar su accionar en los quesos artesanales. Existen infinidad de factores capaces de modificar el desarrollo de un grupo de bacterias frente a otro, pudiéndose enumerar: hábitat característico, carga inicial, fortaleza en la competencia con otros grupos, temperatura, presencia de inhibidores exógenos, presencia de bacterias generadoras de ácido o bacteriocinas, etc. La temperatura tiene un gran efecto sobre el crecimiento microbiano, el crecimiento microbiano afectando la velocidad crecimiento y fermentación (aumento o disminución), prolongando efectividad de inhibidores. Los objetivos generales de este proyecto plantean evaluar la plausibilidad de aplicar ciclos de pre-maduración a la leche cruda destinada a la fabricación de quesos artesanales como forma de intensificar los sabores y aromas que podrían desarrollarse en los quesos de diferentes regiones. El proyecto se plantea evaluar cuáles son los parámetros tecnológicos que se ven modificados por su utilización. Asimismo se pretende evaluar si esta práctica mantiene un nivel de seguridad e inocuidad adecuado en quesos así elaborados y se plantea estudiar los efectos de incrementar la seguridad de los quesos mediante la aplicación de ciclos de alta presión hidrostática a temperaturas moderadas. Objetivos específicos: *?* Estudiar la aptitud para la coagulación de leche cruda *pre-madurada* obtenida en 4 establecimientos del país distribuidos en 4 regiones diferentes y en función de esto definir las condiciones óptimas de su aplicación. *?* Estudiar los perfiles de microorganismos generados en los diferentes ciclos y leches utilizados. *?* Elaborar quesos *tipo Danbo* utilizando leche cruda y la cantidad mínima de fermentos iniciadores provistos por casas comerciales tradicionales. *?* Evaluar la evolución de los quesos elaborados desde el punto de vista de su perfil proteolítico, lipídico y microbiológico. *?* Estudiar el contenido de aminos biogénicas y de micotoxinas presentes en los quesos elaborados a partir de leche cruda *pre-madurada*?

5 horas semanales

Facultad de Química , Departamento de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido
RRHH formados en el proyecto:
Pregrado:2
Especialización:2
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: Ronny PELAGGIO ETTLIN , Urrestarazú, P. , Jimena Lázaro Mérola , Santiago Jorcín
Lageard , Tomás LÓPEZ PEDEMONTE , Guamis, B.

INTRODUCCION DE LA TECNOLOGIA DE HOMOGENEIZACION POR ALTAS PRESIONES PARA EL PROCESADO DE LÁCTEOS FUNCIONALES EN URUGUAY: LECHE FLUIDA ENTERA REDUCIDA EN COLESTEROL) (01/2011 - 03/2013)

El proyecto evaluó el aumento de la eficiencia de la remoción de colesterol de leche bovina mediante betaciclodextrinas al aplicar alta presión de homogeneización y sin remover su grasa.
5 horas semanales

Inicio 11/2010
Desarrollo
Coordinador o Responsable

Concluido
RRHH formados en el proyecto:
Especialización:1
Maestría/Magister:1
Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos

REVALORIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS (01/2009 - 01/2013)

Los objetivos generales de la acción QUEARTIB son revalorizar la producción artesanal de quesos y lácteos en Iberoamérica, mejorar la gestión de las queserías artesanales y pymes lácteas, procurando su sostenibilidad global (social-económica-ecológica) y el mantenimiento de los productos y tradiciones heredadas. Para ello se ha constituido un equipo de trabajo de 9 integrantes abarcando 6 países: Universidad Autónoma de Barcelona (E) , Asociación Española de Productores Artesanos de Queso (E), Universidad de Luján (ARG), Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas Lácteas de la Provincia de Bs. As. (ARG), Centro de Gestión Tecnológica (UY), Universidad de la República (UY), Universidad del Zulia (VE), Universidad de Costa (CR) y Universidad Autónoma de Nuevo Leon (MX).

3 horas semanales
Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Desarrollo
Otros
En Marcha
RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1
Financiación:
Institución del exterior, Cooperación
Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTE, T. (Responsable) , JORCIN, S. , DURÁN , PANIZZOLO , LEMA
Palabras clave: quesos artesanales, revalorización

Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Productos lácteos

Desarrollo de nano-vehículos como sistemas inteligentes de entrega de compuestos bioactivos para ser incorporados en alimentos funcionales de la industria láctea. (04/2009 - 04/2012)

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.

5 horas semanales
Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Investigación
Coordinador o Responsable
En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:2

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: CABRAL , MEDRANO , PANIZZOLO , MOMBRÚ , LEMA , XAVIER , FACCIO , PARDO , CABRERA

Procedimientos innovadores y valorización de compuestos bioactivos para la industria alimentaria, particularmente para la industria lechera (01/2009 - 01/2012)

Proyecto de cooperación entre: Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, UDELAR. Departamento de Ingeniería de Reactores, Instituto de Química, Facultad de Ingeniería, UDELAR. Equipe de Biochimie et Technologie Alimentaires, UMR 1208 - Ingénierie des Agropolymères et Technologies Emergentes, Département Agro-ressources et Procédés Biologiques et Industriels, Université Montpellier II.

5 horas semanales

Universidad de la República , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Institución del exterior, Cooperación

Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , MOMBRÚ , CHEVALIER , DUMAY (Responsable) , LEMA (Responsable) , HEINZEN

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales, nanovehículos

Estudio del aumento de la estabilidad y propiedades funcionales de leche de arroz mediante la aplicación de ultra alta presión de homogeneización (03/2009 - 03/2011)

El objetivo de este proyecto es diseñar y estabilizar mediante ultra alta presión de homogeneización (UHPH) leche de arroz hecha a partir de variedades uruguayas típicas. Proyecto Financiado por el Fondo Clemente Estable 2007.

10 horas semanales

Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:2

Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTE, T. (Responsable) , CABRERA , ALÍ , LEIZA , JORCIN , DURÁN , PANIZZOLO , LEMA

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales, ultra alta presión de homogeneización

D/011165/07 - FORMACIÓN, ASESORÍA Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA A PYMES: OTRI-UY (01/2008 - 01/2011)

Este proyecto involucra como socios a la Universidad Autónoma de Barcelona y a la Universidad de la República. Cuenta también con la colaboración del Centro de Gestión Tecnológica de la Cámara de Industrias del Uruguay. Sus objetivos son: fortalecer la cooperación institucional en el ámbito de la transferencia tecnológica dar apoyo a la micro y pequeña empresa y a productores artesanales contribuir al desarrollo tecnológico y a la mejora al acceso de nuevas tecnologías mejorar las posibilidades de capacitación de diferentes actores. Está enfocado al área de alimentos funcionales.

7 horas semanales

Facultad de Química , Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Especialización:1

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo: UDELAR , I. MARTINEZ , M.A. GROMPONE , L. PANÍZZOLO , UAB (Responsable)

Áreas de conocimiento:

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

CARACTERIZACIÓN DE QUESOS GRANA URUGUAY DEL CLUSTER DE QUESERÍA ARTESANAL DE COLONIA Y SAN JOSÉ (09/2009 - 12/2009)

Este proyecto pretende iniciar la identificación de características y atributos que aporten elementos para una futura tipificación del queso Grana del Uruguay. El proyecto se lleva a cabo con la participación de docentes de la UDELAR: Carrera de Ingeniería de Alimentos, Facultad de Ingeniería y de Química. También participarán docentes de las Facultades de Agronomía y Veterinaria. La propuesta abarca el estudio de aspectos físicos, químicos, organolépticos y microbiológicos en muestras relevadas de 10 productores artesanales.

3 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: ARES, G. , BARRIOS, S. , BUDELLI, E. , RODRÍGUEZ, G. , MIRABALLES, M. , GROMPONE, M.A. , SOUBES, M. , JORCIN, S., UDELAR (Responsable) , UDELAR

Palabras clave: quesos artesanales

Áreas de conocimiento:

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

proyecto CSIC (UY) N°185, Obtención y estandarización de un nuevo cuajo a partir de estómagos de rumiantes adultos (01/1998 - 01/1999)

Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Investigación

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GUSTAVO TURANO , ILIA DURÁN (Responsable)

DOCENCIA

Ingeniería de Alimentos (04/2000 - a la fecha)

Grado

Asignaturas:

Toxicología de Alimentos, horas

Química de alimentos, horas

Análisis de alimentos, horas

Áreas de conocimiento:

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

Química Farmacéutica (03/1999 - 12/2000)

Grado

Asignaturas:

Bromatología, horas

EXTENSIÓN

Representante por la Facultad de Química en la Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos (01/2011 - 03/2017)

2 horas

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

Facultad de Química, Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos (07/2013 - 11/2013)

Curso de "Sommelier en Quesos"
4 horas semanales

Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Tecnología de leche y productos lácteos

GESTIÓN ACADÉMICA

**Coordinador: Licenciatura en leche y Productos Lácteos- Universidad Tecnológica del Uruguay
(05/2014 - 05/2015)**

Facultad de Química, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Gestión de la Enseñanza
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Ciencia y Tecnología de Lácteos

Representante SCAPA Master Ciencia y Tecnología de los Alimentos (11/2011 - 07/2012)

Desde 07/2010 a 07/2012, Facultad de Química
Gestión de la Enseñanza
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Gerencia de Proyectos
Alimentarios

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (12/2011 - 12/2013)

Gerente Proyectos Alimentarios 40 horas semanales

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Primer Estudio Nacional del Impacto de la Irradiación en Carne Bovina Refrigerada (02/2013 - 02/2014)

Estudio del impacto de la aplicación de irradiación en carne industria (trimming) utilizada para la elaboración de hamburguesas. Evaluación de aspectos fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales.

2 horas semanales

Gerencia de Proyectos Alimentarios , Cárnicos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Rosa MÁRQUEZ ROMERO , MÉNDEZ, C. (Responsable) , Tomás LÓPEZ PEDEMONTE (Responsable) , Cecilia DAUBER CAPI , MUSSIO, PAULA , MAQUIEIRA, A. M. , SORIA, A.

Palabras clave: irradiación trimming

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Procesamiento no térmico de alimentos

Estudio de la evolución de cortes de carne vacuna envasados al vacío y almacenados a temperaturas de refrigeración. (01/2012 - 12/2012)

El proyecto consistió en realizar un muestreo representativo de cortes de bife angosto en frigoríficos exportadores del país. Los mismos se envasaron al vacío, mantuvieron a una temperatura de 0°+-1°C y se estudió su evolución desde el punto de vista de las características

fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales. Los resultados obtenidos son propiedad de INAC.
3 horas semanales
Gerencia de Proyectos Alimentarios
Investigación
Coordinador o Responsable
En Marcha
Equipo: Rosa MÁRQUEZ ROMERO , ARCIA, P. , CURUCHET, C. , MÉNDEZ, C. (Responsable) ,
MARTÍNEZ, M. , LÓPEZ, C. (Responsable)

EXTENSIÓN

Co-Gerente: Unidad Técnica Ejecutora de Proyectos (07/2010 - 12/2013)

Latu, Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos
5 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos

GESTIÓN ACADÉMICA

Representante institucional del LATU en la Comisión de I+D+i del INALE (06/2012 - 12/2013)

Gestión de la Investigación
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESPAÑA

Universidad Autonoma de Barcelona / Departamento de Ciencia
Animal y de los Alimentos

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (11/2004 - 08/2011)

Project Manager - Técnico de proyectos 10 horas semanales
Project Manager FUNENTECH 232603; Cooperación Planta de Tecnología de Alimentos UAB e
Instituciones Iberoamericanas.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Procesamiento de alimentos mediante tratamientos no-térmicos (01/2005 - a la fecha)

Planta de Tecnología de Alimentos, Tecnología de Alimentos
Equipo:
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alta presión
isostática y alta presión de homogeneización

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

FUNENTECH 232603 (09/2009 - a la fecha)

FUNENTECH intends to reinforce technology transfer of Ultra High Pressure Homogenising (UHPH) processing to SME of liquid-food and cosmetic sectors. The Consortium is constituted by four SME and three RTD partners: Stansted Fluid Power Ltd (UHPH equipment); Nectina S.A. (vegetable milks); NAHO Cosmetics (innovative cosmetics); ABbiotics (biotechnology); Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), Université Montpellier II (UMII) and Federal Institute for Nutrition and Food (FRINF), and commits to exploit and disseminate the knowledge generated taking into account intellectual property rights agreed. The RTD institutions gather proved experience in the application of non-thermal technologies, food safety, chemistry, technology, nutrition and toxicology. The main objectives are: to study the (techno-) and biological functionality of UHPH-

processed foods and cosmetics to design functional foods of high safety and nutritional values, and to target specific industrial adaptation of the prototypes for food and cosmetic production in two years time. It is also aimed at providing valid information to policy regulatory bodies and consumers. It is expected to obtain novel products with improved functional characteristics (better stability during storage; longer shelf-life; reduced immunoreactivity; containing nano and micro transport-delivery systems of bioactive compounds; excellent organoleptic characteristics) that build up national and trans-regional new markets niches for the SMEs involved.

5 horas semanales

Planta de Tecnología de los Alimentos (CERPTA) , Tecnología de los Alimentos
Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo: UAB (Responsable) , UAB , MANUELA HERNÁNDEZ-HERRERO , DUMAY, E. (Responsable) , FERRAGUT, V. , ROIG-SAGUÉS, A. , BUTZ, P. (Responsable)

Palabras clave: ultra alta presión de homogeneización

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales, ultra alta presión de homogeneización

UHPH 512626 (UE) Desarrollo y optimización de un equipo continuo de ultra alta presión de homogeneización para aplicaciones en leches animales y vegetales. (07/2005 - 01/2007)

This project aimed at studying the application of UHPH treatment to milks and vegetable milks for drinking (pasteurised and sterilised milks), or for making cheese, yogurt and desserts, and also protein concentrates for additive applications. The effect of UHPH on these foods will be studied: functionality, nutritional characteristics, microbial inactivation and the possibility of the generation of toxic compounds.

35 horas semanales

Planta de Tecnología de los Alimentos (CERPTA) , Tecnología de los Alimentos

Investigación

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Doctorado:6

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo: GUAMIS, B. (Responsable) , ROIG-SAGUÉS, A. , HERNÁNDEZ-HERRERO, M. , BRIÑEZ, W.

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

INIA (E) CAL00-005-C2-1 (06/2001 - 12/2004)

Este proyecto tuvo como objetivos la optimización de la aplicación de tratamientos de alta presión hidrostática con el fin de elevar la seguridad de quesos hechos a partir de leche cruda. Se pretendió también validar su aplicación a quesos con denominación de origen controlada.

35 horas semanales

Planta de Tecnología de los Alimentos (CERPTA) , Tecnología de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:4

Doctorado:2

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo: GUAMIS, B. (Responsable) , ROIG-SAGUÉS, A. , CAPELLAS, M. , DE LAMO, S.

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Project Manager (11/2004 - 03/2007)

Planta de Tecnología de los Alimentos (CERPTA), Tecnología de los Alimentos

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

(04/2007 - a la fecha)

Planta de Tecnología de los Alimentos, Tecnología de los Alimentos

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

Organización del workshop AFE-TEch (01/2006 - 07/2006)

Planta de Tecnología de los Alimentos (CERPTA), Tecnología de los Alimentos

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - FRANCIA

Universite de Montpellier II (Scien. et Tech Du Languedoc) / Biochimie et Technologie Alimentaires, UMR1208.

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Becario (01/2005 - 06/2005)

Becario 35 horas semanales

El trabajo estuvo dirigido por los profesores Eliane Dumay y Jean-Claude Cheftel. Consistió en la evaluación del efecto de la aplicación de tratamientos de ultra alta presión de homogeneización en suspensiones de proteínas lácteas y su comparación con tratamientos térmicos tradicionales.

ACTIVIDADES

PASANTÍAS

(01/2005 - 06/2005)

Departement APBI, Biochimie et Technologie Alimentaires UMR 1208

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 8 horas

Carga horaria de investigación: 15 horas

Carga horaria de formación RRHH: 7 horas

Carga horaria de extensión: 5 horas

Carga horaria de gestión: 15 horas

Producción científica/tecnológica

Mi interés en la aplicación de tecnologías tradicionales y emergentes surge como resultado de la formación recibida en la tesis doctoral y en proyectos europeos donde he participado. En los proyectos de I+D nacionales se promueve el estudio de la aplicación de procesos no térmicos (ultra alta presión de homogeneización-UHPH, alta presión hidrostática-APH, irradiación), desarrollo de sistemas nano/submicrónicos y alimentos novedosos y de valor agregado utilizando matrices alimentarias relevantes para el país (productos lácteos, derivados de arroz). Se han obtenido patentes en UE y US para promover diseño de equipos UHPH por startup en Barcelona. En el período 2009-2014 he concretado mi participación en proyectos de I+D+i e involucrado en cooperación internacional, promoviendo una experiencia de interacción entre centros de I+D+i y el sector productivo (Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos-UITA: Facultad de Química, CIU, CIALI, UAB y LATU). Desde 2014 he colaborado con la UTEC en la creación de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos (LCTL). Desde 2017 en adelante me he concentrado en la investigación en Tecnología de alimentos (FQ) y lácteos (LCTL) con énfasis en su vínculo con las propiedades funcionales y la inocuidad alimentaria. Se destacan proyectos para: preservación de componentes inmunológicos en leche humana procesada por APH y UHPH; desarrollo de alimentos tecno-funcionales; evaluación de la inactivación de Mycobacterium spp. Se organizó INLACTIS2018. En línea con las necesidades del sector lácteo se inician proyectos tendientes a aislar, identificar y estudiar esporas termodúricas y mesofílicas en líneas de leche en polvo; desarrollo de ingredientes de valor agregado a partir de componentes lácteos (GMP) y estudio de interacciones entre sales y proteínas séricas relacionado con el procesamiento térmico en la

industria (B-g, A-la). En el marco de estos proyectos se ha iniciado la formación de estudiantes de maestría (3), doctorado (2), postdoctorado (2). Se ha finalizado la orientación de 3 postdoctorados, 3 estudiantes de doctorado, 2 maestrías y 14 pregrados (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos-LCTL e Ingeniería de Alimentos). Se ha contribuido a la construcción de capacidades tecnológicas fortaleciendo los laboratorios y plantas piloto de la LCTL en Colonia La Paz, adquiriendo equipamiento e instrumental y poniendo a punto técnicas analíticas que permitirán realizar vínculo directo con empresas del sector alimentario. Fruto de los resultados generados se ven en publicaciones científicas que constituyen además la primera publicación de los estudiantes orientados. Estos trabajos están albergados en proyectos de I+D cuyo objetivo es iniciar líneas de investigación lideradas por jóvenes investigadores. Se promovió la interacción intra/interinstitucional mediante el liderazgo del Grupo de Investigación Estratégica de UTEC (Agroalimentos, Lácteos). Fruto de esas actividades Se publicó un artículo en la revista DAIRY; se han enviado en diciembre 2025 tres artículos: JOURNAL OF DAIRY SCIENCE COMMUNICATIONS (Bejarano et al.- Effects of extended and seasonal calving systems on milk composition and heat coagulation time in a pasture-based dairy herds; Nidegger et al.-Influence of Calving Season and Seasonal Diet Composition on Butter Color, Firmness, and Fatty Acid Profile in Grazing Systems); JOURNAL OF AGRICULTURAL CHEMISTRY (Keel et al.- Adhesive properties of glycomacropeptide glycosylated with maltodextrin, lactose and galactose). Integré el Comité de Gestión Académica e Innovación de UTEC. Se ha promovido la interacción con el sector productivo (proyectos ANII y CSIC-VUSP), prestado servicios tecnológicos y dado soporte técnico a concursos nacionales de quesos (desde 2014) y de dulce de leche (desde 2022). Se promovió la interacción con universidades de prestigio. Desde 2024 se actúa en la dirección del Departamento de Alimentos de UTEC diseñando la estrategia de I+D del mismo y construyendo la cartera de tesis de maestría del Posgrado en Biociencias y Sostenibilidad Alimentaria.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Fat Profiles of Milk and Butter Obtained from Different Dairy Systems (High and Low Pasture) and Seasons (Spring and Fall): Focus on Healthy Fatty Acids and Technological Properties of Butter (Completo, 2024) Trabajo relevante

GRILLE, L., VIEITEZ, I., GARAY A., ROMERO, M., JORCIN S, Esteban Krall, Méndez, M.N., Bruno Irigaray, Bejarano, E.E., LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Dairy, v.: 5 p.:555 - 575, 2024

Palabras clave: feeding systems season milk dairy products conjugated linoleic acid

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Aptitud Tecnológica de la Leche

E-ISSN: 2624862X

DOI: <https://doi.org/10.3390/dairy5030042>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Functionality of glycomacropeptide glycosylated with lactose and maltodextrin (Completo, 2022)

KAREN KEEL, FEDERICO M. HARTE, JULIO BERBEJILLO, TOMÁS LÓPEZ-PEDEMONTE

Journal of Dairy Science, v.: 105 p.:8664 - 8676, 2022

Palabras clave: glycation glycomacropeptide Maillard reactions

Áreas de conocimiento:

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

Lugar de publicación: United kingdom

ISSN: 00220302

E-ISSN: 15253198

DOI: [10.3168/jds.2022-21959](https://doi.org/10.3168/jds.2022-21959)

<http://dx.doi.org/10.3168/jds.2022-21959>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Ionic strength and buffering capacity of emulsifying salts determine denaturation and gelation temperatures of whey proteins (Completo, 2022)

PEREZ, D., Federico Miguel HARTE BALZO, LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Journal of Dairy Science, 2022

Palabras clave: whey lactoglobulin salts denaturation rheology calorimetry

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 15253198

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

MILK FATTY ACID PROFILE FROM GRASS FEEDING STRATEGIES ON TWO HOLSTEIN GENOTYPES. IMPLICATIONS FOR HEALTH AND TECHNOLOGICAL PROPERTIES (Completo, 2022)

Techeira, N. , KEEL, K. , Cartaya, A. , GARAY A. , Federico Miguel HARTE BALZO , Fariña , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

JDS Communications, 2022

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Aptitud Tecnológica

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 26669102

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Elaboration of goat cheese with increased content of conjugated linoleic acid and transvaccenic acid: Fat, sensory and textural profile (Completo, 2021)

CECILIA DAUBER , TATIANA CARRERAS , ALEJANDRO BRITOS , SILVANA CARRO , CECILIA CAJARVILLE , ADRIANA GÁMBARO , SANTIAGO JORCIN , TOMAS LÓPEZ , IGNACIO VIEITEZ

Small Ruminant Research, v.: 199 p.:106379 2021

Lugar de publicación: Netherlands

ISSN: 9214488

E-ISSN: 18790941

DOI: [10.1016/j.smallrumres.2021.106379](https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2021.106379)

<http://dx.doi.org/10.1016/j.smallrumres.2021.106379>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Application of high hydrostatic pressure for the reduction of STEC on raw ground beef patties and its impact on physicochemical properties: pH and color (Completo, 2021)

Inés Martínez Bernié , M. Rajchman , JORCIN S , Paula Mussio Forteza , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Food Science and Technology, v.: 151 112126 NA, p.:1 - 7, 2021

Palabras clave: Food safety objective high hydrostatic pressure E. coli O157:H7 Raw ground beef patties big six STEC

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

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

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: NA

ISSN: 14753324

E-ISSN: 26891816

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112126>

www.elsevier.com/locate/lwt

NA

Scopus®

Antioxidant, Antidiabetic, and Antiobesity Properties, TC7-Cell Cytotoxicity and Uptake of Achyrocline satureioides (Marcela) Conventional and High Pressure-Assisted Extracts (Completo, 2021)

ADRIANA MAITE FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , ELIANE DUMAY , FRANÇOISE LAZENNEC , IGNACIO MIGUES , HORACIO HEINZEN , PATRICIA LEMA , TOMÁS LÓPEZ-PEDEMONTE , ALEJANDRA MEDRANO-FERNANDEZ

Foods, v.: 10 p.:893 2021

E-ISSN: 23048158

DOI: [10.3390/foods10040893](https://doi.org/10.3390/foods10040893)

<http://dx.doi.org/10.3390/foods10040893>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Encapsulated bioactive compounds from a winemaking byproduct for its application as functional ingredient in yogurt (Completo, 2021)

V Olt , Báez Jessica , JORCIN S , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , A. MEDRANO

Agrociencia (Uruguay), v.: 25 NE2 , p.:1 - 12, 2021

Palabras clave: functional foods anthocyanins bioactive compounds encapsulation spray drying Tannat grape

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 15100839

E-ISSN: 23011548

DOI: [10.31285/AGRO.25.794](https://doi.org/10.31285/AGRO.25.794)

WEB OF SCIENCE™ Scopus® **latindex**

High-Pressure Homogenization and High-Hydrostatic Pressure processing of human milk: preservation of immunological components for Human Milk Banks (Completo, 2020) Trabajo relevante

A. IRAZUSTA , RODRIGUEZ-CAMEJO C , JORCÍN S , Puyol, A. , Fazio, L. , Arias, F. , Castro, M. , HERNANDEZ A. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Journal of Dairy Science, v.: 103 p.:5978 - 5991, 2020

Palabras clave: high hydrostatic pressure high-pressure homogenization human milk bank immunological component microbiological safety

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y tecnología de lácteos

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00220302

E-ISSN: 15253198

DOI: <https://doi.org/10.3168/jds.2019-17569>

Scopus®

Evaluation of Mycobacterium smegmatis as indicator of the efficacy of high hydrostatic pressure and ultra-high pressure homogenization treatments for pasteurization-like purposes in milk (Completo, 2020)

Velázquez-Estrada, Rita M. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , Hernández-Herrero, M. M. , Roig-Sagués, A. X.

Journal of Dairy Research, p.:1 - 9, 2020

Palabras clave: High hydrostatic pressure; milk; Mycobacterium smegmatis; ultra high pressure homogenization

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00220299

E-ISSN: 14697629

DOI: <https://doi.org/10.1017/S0022029919001043>

Scopus®

Effect of ultra-high pressure homogenization combined with cyclodextrin in the development of a cholesterol-reduced whole milk (Completo, 2020)

TOMAS LOPEZ-PEDEMONTE , DANIELA ESCOBAR GIANNI , SANTIAGO JORCIN , PATRICIA LEMA , LAURA OLAZABAL , ALEJANDRA MEDRANO

Journal of Food Processing and Preservation, v.: 44 2020

Lugar de publicación: United states

ISSN: 01458892

E-ISSN: 17454549

DOI: [10.1111/jfpp.14845](https://doi.org/10.1111/jfpp.14845)

<http://dx.doi.org/10.1111/jfpp.14845>

Scopus®

Evaluation of antioxidant, antiglycating and ACE-inhibitory activity in enzymatic hydrolysates of lactalbumin. (Completo, 2018)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , Fernández-Fernández, A. M. , Medrano-Fernández, A.

Food and Nutrition Sciences, v.: 8 p.:84 - 98, 2018

Palabras clave: Whey Protein Enzymatic Hydrolysis Antioxidant Antiglycating ACE Inhibition

Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Alimentos Funcionales
Medio de divulgación: Papel
E-ISSN: 21579458
<http://dx.doi.org/10.4236/fns.2017.81006>

Bioaccessibility and Cell Metabolic Activity Studies of Antioxidant Low Molecular Weight Peptides Obtained by Ultrafiltration of β -Lactalbumin Enzymatic Hydrolysates (Completo, 2018)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T., Fernández-Fernández, A. M., Dumay, E., Medrano-Fernández, A.
Food and Nutrition Sciences, v.: 9 p.:1047 - 1065, 2018
Palabras clave: β -Lactalbumin Alcalase Hydrolysis Ultrafiltration Bioactive Properties
Gastrointestinal Digestion Simulation Cell Viability
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Alimentos Funcionales
Medio de divulgación: Papel
E-ISSN: 21579458
<https://doi.org/10.4236/fns.2018.99077>

Use of mild irradiation doses to control pathogenic bacteria on meat trimmings for production of patties aiming at provoking minimal changes in quality attributes (Completo, 2014)

XAVIER, M. P., DAUBER, C., MUSSIO, PAULA, ENRIQUE DELGADO, ANA MAQUIEIRA, SORIA,
A., ANA CURUTCHET, MARQUEZ, R., MÉNDEZ, C., LÓPEZ-PEDEMONTE, T.
Meat Science, v.: 98 p.:383 - 391, 2014
Palabras clave: meat trimmings irradiation
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Procesamiento no térmico de alimentos
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 03091740
E-ISSN: 18734138
[WEB OF SCIENCE™ Scopus®](#)

Intracellular fate of retinyl acetate-loaded submicron delivery systems by in vitro intestinal epithelial cells: A comparison between whey protein-stabilised submicron droplets and micelles stabilised with polysorbate 80 (Completo, 2013)

BENZARIA, A., CHEVALIER-LUCIA, D., PICART-PALMADE, L., HUE, P., LÓPEZ-PEDEMONTE, T.,
DUMAY, E.
Food Research International, v.: 51 2, p.:679 - 692, 2013
Palabras clave: Submicron emulsions In vitro cell cultures high pressure homogenisation whey
proteins
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Procesamiento no térmico de alimentos
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 09639969
E-ISSN: 18737145
[WEB OF SCIENCE™ Scopus®](#)

Influencia de la aplicación de ultra alta presión de homogeneización (UAPH) y de la [Ca⁺⁺] en la estabilidad de la leche de arroz (Completo, 2012)

JORCIN, S., GUAMIS, BUENAVENTURA, LÓPEZ-PEDEMONTE, T.
INN@TEC, 2012
Palabras clave: alta presión de homogeneización arroz
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Procesamiento no térmico de alimentos
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 16883681

Encapsulación de quercetina en nano y micro-emulsiones alimenticias (Completo, 2011)

XAVIER, MIRABALLES, PARDO, MOMBRÚ, LÓPEZ-PEDEMONTE, T., MEDRANO

INN@TEC, v.: 6 p.:32 2011

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16883681

Inactivation of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* entérica serovar Seftenberg 775W inoculated into fruit juice by means of ultra high pressure homogenisation. (Completo, 2010)

UAB, MANUELA HERNÁNDEZ-HERRERO, LÓPEZ-PEDEMONTE, T., BRIÑEZ-ZAMBRANO, W., UAB, ROIG-SAGUÉS, A.

Food Control, 2010

Palabras clave: ultra high pressure homogenisation

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 09567135

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Fat content increases the lethality of *Listeria monocytogenes* in milk treated by ultra-high-pressure homogenization (Completo, 2009)

ROIG-SAGUÉS, A., UAB, UAB, LÓPEZ-PEDEMONTE, T., BRIÑEZ-ZAMBRANO, W., UAB, MANUELA HERNÁNDEZ-HERRERO

Journal of Dairy Science, v.: 92 p.:5396 - 5402, 2009

Palabras clave: milk ultra high pressure homogenisation food safety

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Estados Unidos

ISSN: 00220302

E-ISSN: 15253198

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Inactivation of *Salmonella enterica* Serovar Senftenberg 775W in Liquid Whole Egg by Ultra High Pressure Homogenization (Completo, 2008)

UAB, MANUELA HERNÁNDEZ-HERRERO, LÓPEZ-PEDEMONTE, T., UAB, ROIG-SAGUÉS, A.

Journal of Food Protection, v.: 71 11, p.:2283 - 2288, 2008

Palabras clave: ultra high pressure homogenisation liquid egg

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 0362028X

E-ISSN: 19449097

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Effect of dynamic high pressure on whey protein aggregation. A comparison with the effect of continuous short-time thermal treatments. (Completo, 2008)

Trabajo relevante

GRACIA-JULIA, ALVAR, RENÉ, M., CORTÉS-MUÑOZ, M., PICART, L., LÓPEZ-PEDEMONTE, T., CHEVALIER, D., DUMAY, E.

Food Hydrocolloids, v.: 22 p.:1014 - 1032, 2008

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 0268005X

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Reduction of counts of *Listeria monocytogenes* in cheese by means of high hydrostatic pressure

(Completo, 2007)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T., ROIG-SAGUÉS, A., DE LAMO, S., HERNÁNDEZ-HERRERO, M., GUAMIS, B.

Food Microbiology, v.: 24 p.:59 - 66, 2007

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: UK

ISSN: 07400020

E-ISSN: 10959998

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

High hydrostatic pressure treatment applied to model cheeses made from cows milk inoculated with Staphylococcus aureus. (Completo, 2007)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T., ROIG-SAGUÉS, A., DE LAMO, S., GERVILLA, R., GUAMIS, B.

Food Control, v.: 18 p.:441 - 447, 2007

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: UK

ISSN: 09567135

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Response of two Salmonella enterica strains inoculated in model cheese treated with high hydrostatic pressure. (Completo, 2007)

DE LAMO, S., ROIG-SAGUÉS, A., LÓPEZ-PEDEMONTE, T., HERNÁNDEZ-HERRERO, M., GUAMIS, B., CAPELLAS, M.

Journal of Dairy Science, v.: 90 p.:99 - 109, 2007

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN: 00220302

E-ISSN: 15253198

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Fate of Staphylococcus aureus in cheese made from inoculated milk treated by ultra high pressure homogenization with or without further high hydrostatic pressure treatment. (Completo, 2006) Trabajo relevante

LÓPEZ-PEDEMONTE, T., BRIÑEZ, W., ROIG-SAGUÉS, A., GUAMIS, B.

Journal of Dairy Science, v.: 89 p.:4520 - 4526, 2006

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN: 00220302

E-ISSN: 15253198

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Bactericidal efficacy of peracetic acid in combination with hydrogen peroxide against pathogenic and non pathogenic strains of Staphylococcus spp., Listeria spp., and Escherichia coli. (Completo, 2006)

BRIÑEZ, W., ROIG-SAGUÉS, A., HERNÁNDEZ-HERRERO, M., LÓPEZ-PEDEMONTE, T., GUAMIS, B.

Food Control, v.: 17 p.:516 - 521, 2006

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: UK

ISSN: 09567135

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Inactivation of *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* in cows milk by means of high hydrostatic pressure at mild temperatures. (Completo, 2006) Trabajo relevante

LÓPEZ-PEDEMONTE, T., SEVILLA, I., GARRIDO, J.M., ADURIZ, G., GUAMIS, B., JUSTE, R.A., ROIG-SAGUÉS, A.

Applied and Environmental Microbiology, v.: 72 6, p.:4446 - 4449, 2006

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: USA

ISSN: 00992240

E-ISSN: 10985336

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Fate of *Escherichia coli* strains inoculated in model cheese elaborated with or without starter and treated by high hydrostatic pressure (Completo, 2006)

DE LAMO, S., CAPELLAS, M., ROIG-SAGUÉS, A., LÓPEZ-PEDEMONTE, T., HERNÁNDEZ-HERRERO, M., GUAMIS, B.

Journal of Food Protection, v.: 69 11, p.:2856 - 2864, 2006

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN: 0362028X

E-ISSN: 19449097

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Aplicación de altas presiones en alimentos: aspectos microbiológicos. Combinación con otros métodos físicos y químicos. (Completo, 2005)

YUSTE, J., CAPELLAS, M., DE LAMO, S., LÓPEZ-PEDEMONTE, T., ROIG-SAGUÉS, A., PLA, R., GUAMIS, B., MOR-MUR, M.

Alimentaria, v.: Ene-Fe p.:11 - 16, 2005

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: España

E-ISSN: 03005755

Behaviour of *Yersinia enterocolitica* inoculated in model cheese treated with high hydrostatic pressure. (Completo, 2005)

DE LAMO, S., CAPELLAS, M., LÓPEZ-PEDEMONTE, T., HERNÁNDEZ-HERRERO, M., GUAMIS, B., ROIG-SAGUÉS, A.

Journal of Food Protection, v.: 68 3, p.:528 - 533, 2005

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN: 0362028X

E-ISSN: 19449097

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Inactivation of spores of *Bacillus cereus* in cheese by high hydrostatic pressure with the addition of nisin or lysozyme. (Completo, 2003) Trabajo relevante

LÓPEZ-PEDEMONTE, T., ROIG-SAGUÉS, A., CAPELLAS, M., TRUJILLO, A., GUAMIS, B.

Journal of Dairy Science, v.: 86 p.:3075 - 3081, 2003

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN: 00220302

E-ISSN: 15253198

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

LIBROS

Encyclopedia of Dairy Sciences (Participación , 2022) Publicado

LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , Federico Miguel HARTE BALZO

Editor/Compilador: McSweeney, P.L.H., McNamara, J.P.

Edición: McSweeney, P.L.H., McNamara, J.P.

Editorial: Elsevier, Academic Press

Tipo de publicación: Material didáctico

DOI: <https://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-818766-1.0028>

Referado

Escrito por invitación

Palabras clave: Milk Tests Dairy Plants

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 9780128187661

Capítulos:

Tests done at the plant

Página inicial 611, Página final 615

Valorización del lactosuero (Compilación , 2017) Publicado

Muset, Graciela Blanca , Castells, María Laura , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Editorial: Ediciones INTI, Editorial San Martín , Buenos Aires, Argentina

Tipo de publicación: Divulgación

Escrito por invitación

Palabras clave: lactosuero

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: ISBN 978-950-532-341

Participación en calidad de autor en los siguientes capítulos: Introducción; Alternativas de valorización de sueros de quesería; Aspectos socioeconómicos, logísticos y normativos para la creación de la cadena de valor del suero de quesería.

Comparative High Pressure Biology (Participación , 2010) Publicado Trabajo relevante

DUMAY , CHEVALIER , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Editor/Compilador: Philippe Sébert

Editorial: Science Publishers , New Hampshire, USA

Palabras clave: high pressure

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN:

Capítulos:

High Pressure and Food Conservation

Página inicial 1, Página final 2

Nuevas tecnologías en la conservación y transformación de los alimentos (Participación , 2010)

Publicado

BUENAVENTURA GUAMIS LÓPEZ , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Editor/Compilador: Instituto Tomás Pascual Sanz, Universidad de Burgos

Editorial: International Marketing and Communication S.R. , Madrid

Palabras clave: ultra alta presión de homogeneización

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 9788478670550

Capítulos:

Homogeneización a altas presiones. Tecnología y aplicaciones

Página inicial 81, Página final 91

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Development of a Potential Functional Yogurt Using Bioactive Compounds Obtained from the By-Product of the Production of Tannat Red Wine (2021)

VICTORIA OLT , JESSICA BÁEZ , SANTIAGO JORCIN , TOMÁS LÓPEZ , ADRIANA FERNÁNDEZ , ALEJANDRA MEDRANO

Publicado

Completo

Descripción: Foods 2021

Año del evento: 2021

Anales/Proceedings: The 2nd International Electronic Conference on Foods - "Future Foods and Food Technologies for a Sustainable World"

Publicación arbitrada

Editorial: MDPI

Ciudad: Basel Switzerland

DOI: [10.3390/foods2021-10998](https://doi.org/10.3390/foods2021-10998)

<http://dx.doi.org/10.3390/foods2021-10998>

PROSPECCIÓN Y PROFUNDIZACIÓN EN EL CONOCIMIENTO DE BAL PROVENIENTES DE FUENTES TRADICIONALES Y NO TRADICIONALES (2019)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , Fontes Indart Carolina , Taibo M.E. , M. Infante , Nieves, D. , Vignale, B. , SIRI M.I. , CELANO, L. , PIANZZOLA, MJ

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: Innova

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Medio de divulgación: Otros

Encapsulation of whey protein isolate hydrolysate by spray drying as delivery systems in functional foods (2019)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , Agnetti, C. , Báez, J. , JORCÍN S. , A. MEDRANO

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: 1 st CIAPep - Ibero-American Congress on Bioactive Peptides

Ciudad: Campinas

Año del evento: 2019

Medio de divulgación: Papel

Propiedades de coagulación de leche de cabra congelada (2019)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , DAUBER, C. , JORCÍN S. , Britos, A. , Carro, S. , Vieitez, I.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: Innova 2019

Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2019
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de Lácteos
Medio de divulgación: Otros

Aplicación de altas presiones hidrostáticas en hamburguesas congeladas crudas para el control de STEC. (2018)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T., Paula Mussio Forteza, I.M BERNIE, SOUMASTRE MARTINA, JORCÍN S
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: IAFP VI Simposio Latinoamericano de Inocuidad Alimentaria. III Simposio Argentino de Inocuidad Alimentaria
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2018
Medio de divulgación: Otros

Fate of antioxidant, antiglycant and ACE-inhibitory enzymatic hydrolysates of β -lactalbumin incorporated into liposomes (2017)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T., A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ, Cabrera, M., P. CABRAL
Publicado
Completo
Descripción: 10th NIZO Dairy Conference. Innovations in dairy ingredients
Ciudad: Papendal
Año del evento: 2017

Conservación de las propiedades inmunológicas de leche humana donada: métodos innovadores de pasteurización (2017)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T., RODRIGUEZ-CAMEJO C, A. IRAZUSTA, JORCÍN S, Puyol A.
Publicado
Completo
Evento: Nacional
Descripción: Congreso de la Sociedad Uruguaya de Biociencias.
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2017
Medio de divulgación: Otros

: Evaluación del método de altas presiones hidrostáticas en el tratamiento de leche humana donada para maximizar la preservación de los componentes con actividad inmunológica (2016)

A. IRAZUSTA, C. RODRÍGUEZ-CAMEJO, JORCIN, S., A. PUYOL, L. CARROZIA, L. FAZIO, A. HERNÁNDEZ-POMI, LÓPEZ-PEDEMONTE, T.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: CIIAL 2016. Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
Ciudad: Punta del Este
Año del evento: 2016
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnologías Emergentes

Industrialización de la leche: hoja de ruta de la generación de conocimiento en el mundo y la región (2014)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: Taller de prospectiva en de investigación en el campo del conocimiento de la Ciencia y Tecnología de los Productos Lácteos
Año del evento: 2014

Áreas de conocimiento:

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

Effects of gamma irradiation on trimming destined to elaborate beef hamburgers aiming at provoking minimal changes in quality attributes: microbiological, physicochemical and sensory aspects (2014)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T., MARIA DE LA PAZ XAVIER, DAUBER, C., Paula Mussio Forteza, Delgado E., ANA MARIA MAQUIEIRA, SORIA A., CURUTCHET, A., MÁRQUEZ, R., Méndez, C.
Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: ICOMST 2014. 60th International Congress of Meat Science and Technology.

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2014

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Otros

Alta presión de homogeneización: avances en la aplicación de la tecnología (2013)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: VI Simposio internacional de innovación y desarrollo de alimentos. 7-9 Octubre, 2013.

Año del evento: 2013

Áreas de conocimiento:

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

Tecnologías Emergentes

HOMOGENIZACIÓN POR ALTAS PRESIONES PARA EL PROCESADO DE LACTEOS FUNCIONALES: LECHE FLUIDA ENTERA REDUCIDA EN COLESTEROL (2013)

ESCOBAR, D., JORCIN, S., MEDRANO, A., OLAZABAL, LAURA, PELAGGIO, R., LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: Innova 2013

Año del evento: 2013

Palabras clave: leche alta presión de homogeneización colesterol

Áreas de conocimiento:

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

Tecnología de leche y productos lácteos

Medio de divulgación: Otros

ESTUDIO DE LA PROTEÓLISIS EN QUESOS ARTESANALES ELABORADOS A PARTIR DE LECHE CRUDA PREMADURADA (2013)

LÁZARO, J., JORCIN, S., LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: Innova 2013

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Palabras clave: leche cruda queso

Áreas de conocimiento:

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

Tecnología de leche y productos lácteos

Medio de divulgación: Otros

Submicron Emulsions Designed to Stabilize Quercetin in Dairy Products (2012)

XAVIER, M. P., MEDRANO, A., LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: Annual Meeting+Food Expo

Ciudad: Las Vegas
Año del evento: 2012
Anales/Proceedings: IFT Annual Meeting 2012 Proceedings
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Nanotecnología
Medio de divulgación: Papel
Póster

Percepción del consumidor uruguayo sobre el queso colonia (2012)

MIRABALLES, M. , UDELAR , LÁZARO, J. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2012
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
Póster

Evaluación de la utilización de leche cruda prematurada para la elaboración de quesos artesanales (2012)

JORCIN, S. , MIRABALLES, M. , URRESTARAZU, P. , LÁZARO, J. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios
Año del evento: 2012
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos
Medio de divulgación: Papel
Póster

Desarrollo de microemulsiones y liposomas como vehículos de entrega de compuestos bioactivos (2011)

XAVIER, M. P. , CABRERA, M. , CABRAL, P. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , MEDRANO, A.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: IV Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Nanotecnología
Medio de divulgación: Papel
Póster

Incorporación de compuestos bioactivos en productos lácteos (2011)

XAVIER, M. P. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , MEDRANO, A.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, Montevideo (INNOVA)
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2011
Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Poster

Elaboración de nanoemulsiones por homogeneización a alta presión y a altas velocidades. (2011)

XAVIER, M. P. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , MEDRANO, A.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2011

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Póster

Estabilidad de bebidas vegetales tratadas por ultra alta presión de homogeneización (2011)

JORCIN, S. , UAB , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos

Año del evento: 2011

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel

Póster

EFFECTS OF THE ULTRA HIGH PRESSURE HOMOGENIZATION ON PATHOGENIC CELLS INOCULATED INTO LIQUID FOODS (2007)

VELÁZQUEZ, R. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , BRIÑEZ, W. , MONTEALEGRE, P. , GUAMIS, B. , HERNÁNDEZ-HERRERO, M. , ROIG-SAGUÉS, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Innova 2007

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2007

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel

Effects of ultra high pressure homogenization on *Mycobacterium smegmatis* inoculated into milk. (2006)

BRIÑEZ, W. , MONTEALEGRE, P. , HERNÁNDEZ-HERRERO, M. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , GUAMIS, B. , ROIG-SAGUÉS, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IFT-EFFoST, Workshop on Applications of Novel Technologies in Food and Biotechnology

Ciudad: Cork

Año del evento: 2006

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet

Fate of *Staphylococcus aureus* in cheese made from inoculated milk treated by ultra high pressure

homogenization with or without further high hydrostatic pressure treatment. (2006)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , BRIÑEZ, W. , ROIG-SAGUÉS, A. , GUAMIS, B.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: FOOD MICRO 2006: International ICFMH Symposium, food safety and food biotechnology: Diversity and global impact.

Ciudad: Bologna

Año del evento: 2006

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Effects of the ultra high pressure homogenization on *Listeria monocytogenes* inoculated into fruit juice. (2006)

VELÁZQUEZ, R. , BRIÑEZ, W. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , GUAMIS, B. , HERNÁNDEZ-HERRERO, M. , ROIG-SAGUÉS, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: AFETech -Workshop on Applied and Emerging Food Technologies

Ciudad: Barcelona

Año del evento: 2006

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet

Response of two *Salmonella enterica* strains inoculated in model cheese treated with high hydrostatic pressure. (2006)

DE LAMO, S. , CAPELLAS, M. , ROIG-SAGUÉS, A. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , HERNÁNDEZ-HERRERO, M. , GUAMIS, B.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: AFETech -Workshop on Applied and Emerging Food Technologies

Ciudad: Barcelona

Año del evento: 2006

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet

Formation of biogenic amines in Clúa cheese treated by high hydrostatic pressure (2006)

D. ESPINOSA , UAB , MANUELA HERNÁNDEZ-HERRERO , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , ROIG-SAGUÉS, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Health Implications of Dietary Amines

Ciudad: Aberdeen

Año del evento: 2006

Anales/Proceedings: Health Implication of Dietary Amines

Página inicial: 9

Página final: 9

Palabras clave: biogenic amines high hydrostatic pressure

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel

Reduction of *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* colony forming units in milk by means of High Hydrostatic Pressure held at mild temperatures. (2005)

SEVILLA, I. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , GARRIDO, J. , GEIJO, M.W. , GUAMIS, B. , ELGUEZABAL, N. , ROIG-SAGUÉS, A. , ADURIZ, G. , JUSTE, R.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 8ICIP-Immunopathogenesis Congress on Paratuberculosis

Ciudad: Copenhague

Año del evento: 2005

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet

High hydrostatic pressure inactivation of *Listeria monocytogenes* in model cheeses. (2004)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , ROIG-SAGUÉS, A. , DE LAMO, S. , GUAMIS, B.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: CEFOOD Congress. 2nd Central European Congress on Food

Ciudad: Budapest

Año del evento: 2004

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet

Decrease of counts of *Staphylococcus aureus* CECT 4013 in model cheeses after high hydrostatic pressure treatment (2003)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , ROIG-SAGUÉS, A. , HERNÁNDEZ-HERRERO, M. , DE LAMO, S. , CAPELLAS, M. , GUAMIS, B.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: ICEF9. International Congress on Engineering and Food.

Ciudad: Montpellier

Año del evento: 2003

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet

Effect of high hydrostatic pressure on *Yersinia enterocolitica* strains in model cheese (2003)

DE LAMO, S. , ROIG-SAGUÉS, A. , CAPELLAS, M. , HERNÁNDEZ-HERRERO, M. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , GUAMIS, B.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: ICEF9. International Congress on Engineering and Food.

Ciudad: Montpellier

Año del evento: 2003

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Otros

Evaluation of the importance of germinative cycles for destruction of spores of *Bacillus cereus* in miniature cheeses (2002)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , ROIG-SAGUÉS, A. , HERNÁNDEZ-HERRERO, M. , CAPELLAS, M. , GUAMIS, B.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 40 Congreso Europeo del Grupo de Investigadores en Altas Presiones Hidrostáticas

Año del evento: 2002

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet

Influencia de la concentración de sacarosa en el color, consistencia y dulzor de la mermelada de frutillas (1999)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T., VARELA, P., RIDAO, A., GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: Jornadas uruguayas de ciencia y tecnología de alimentos.

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 1999

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial de alimentos

Medio de divulgación: Papel

Producción técnica

PRODUCTOS

Bebida a base de lactosuero con alto contenido proteico para deportistas (2024)

Producto, Otra

LÓPEZ-PEDEMONTE, T., JORCIN S, NORA TECHEIRA

Bebidas de alto valor proteico, sin grasa y reducido tenor en azúcares, con adición de proteína vegetal.

País: Uruguay

Disponibilidad: Restringida

Institución financiadora: ANII

Patente o Registro:

Otros registros

no, no

Depósito: 15/12/2025; Examen: 15/12/2025; Concesión: 15/12/2025

Patente nacional: NO

Palabras clave: lactosuero proteína bebida para deportistas

Áreas de conocimiento:

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

Producto obtenido a partir del proyecto: Economía circular en pequeñas y medianas industrias lácteas mediante valorización de lactosuero. ANII - FIIEC_2_2021_1_1711750

PROCESOS

Continuous system and procedure of sterilization and physical stabilization of pumpable fluids by means of an ultra-high pressure homogenization (2015)

Proceso Productivo

UAB, UAB, FERRAGUT, V., J. M. QUEVEDO-TERRE, LÓPEZ-PEDEMONTE, T., BUFFA, M.

Patente

País: Estados Unidos

Proceso con aplicación productiva o social: Fabricación de equipos piloto e industriales

Patente o Registro:

Patente de invención

US 9192190, Continuous system and procedure of sterilization

Depósito: 04/09/2013; Examen: ; Concesión: 24/11/2015

Patente nacional: SI

Palabras clave: ultra alta presión de homogeneización

Áreas de conocimiento:

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

Tecnologías Emergentes

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

10380094.2: Continuous system and procedure of sterilization and physical stabilization of pumpable fluids by means of ultra-high pressure homogenization (2011)

Proceso Productivo

UAB , FERRAGUT, V. , QUEVEDO, J.M. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , BUFFA, M. , UAB

Patente solicitada en la Unión Europea

País: España

Proceso con aplicación productiva o social: Fabricación de equipos piloto e industriales

Patente o Registro:

Patente de invención

EP2409583, Continuous system and procedure of sterilization and physical stabilization

Depósito: 18/07/2011; Examen: ; Concesión: 25/01/2012

Patente nacional: SI

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

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

Medio de divulgación: Internet

Patente solicitada y concedida en la Unión Europea

OTRAS PRODUCCIONES

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

INNOVA (2019)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Congreso

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay ,Salón de actos, LATU. Montevideo

Idioma: Inglés

Medio divulgación: Otros

Web: <http://www.innova-uy.info/2017/es/index.html>

Duración: 1 semanas

Catálogo: SI

Institución Promotora/Financiadora: LATU

Palabras clave: Ciencia y tecnología de alimentos

Areas de conocimiento:

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

Ciencia y Tecnología de Alimentos

Información adicional: Congreso organizado por LATU; participación en el Comité Científico.

INLACTIS (2018)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , Pastorino, A. , Bagnato, G. , MÁRQUEZ, R.

Congreso

Sub Tipo: Organización

Lugar: Uruguay ,Hotel Radisson, Montevideo, Uruguay Montevideo

Idioma: Inglés

Medio divulgación: Otros

Web: inlactis.uy

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: INALE, LATU, UTEC

Palabras clave: ciencia y tecnología de lácteos

Areas de conocimiento:

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

Tecnología de Lácteos

INLACTIS (2015)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , Pastorino, A. , Bagnato, G. , MÁRQUEZ, R.

Congreso

Sub Tipo: Organización
Lugar: Uruguay ,Salón de actos, LATU. Montevideo
Idioma: Inglés
Medio divulgación: Otros
Web: inlactis.uy
Duración: 1 semanas
Institución Promotora/Financiadora: INALE, LATU, UTEC
Palabras clave: Ciencia y tecnología de lácteos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de Lácteos

OTRA PRODUCCIÓN TÉCNICA

Transfer of ultra high pressure homogenization technology to food and cosmetic enterprises (2010)

LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , DUMAY, E. , BUTZ, P. , UAB

País: España
Idioma: Inglés
Medio divulgación: Papel
Artículo de difusión técnica: Revista Projects Magazine
Lugar: UK, Londres
Institución Promotora/Financiadora: Universitat Autònoma de Barcelona
Palabras clave: ultra high pressure homogenisation
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Tecnologías emergentes aplicadas en alimentación. (2006)

BUFFA, M. , SALDO, J. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , UAB

País: España
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Artículo de divulgación técnica; Revista Cárnica 2000, Mayo 2006: 30-33
Lugar: España, Madrid
Institución Promotora/Financiadora: Universitat Autònoma de Barcelona
Palabras clave: procesamiento no térmico de alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Nueva tecnología de ultra alta presión (2005)

BUFFA, M. , UAB , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , QUEVEDO, J.M. , UAB

País: España
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Artículo de difusión técnica; Lactualidad 2005: 18:32-35
Lugar: España, Madrid
Institución Promotora/Financiadora: Universitat Autònoma de Barcelona
Palabras clave: alta presión de homogeneización
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Fondo María Viñas (2009 / 2016)

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

Cantidad: De 5 a 20

Instituciones de I+D+i del SNI

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

Primer Congreso de Ingeniería de Alimentos del Uruguay - Organizado por AIALU (2012)

Uruguay

Integrante del Comité Científico

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

Becas de Posgrado en el Exterior (2023 / 2023)

Comité evaluador

Cantidad: De 5 a 20

Agencia Nacional de Investigación e Innovación

Becas de Posgrados en el Exterior (2022 / 2022)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: De 5 a 20

ANII

Fondo María Viñas 2015 (2016)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: De 5 a 20

Participación en CTA

Fondo María Viñas (2012 / 2012)

Uruguay

Cantidad: Mas de 20

Agencia de Investigación e Innovación

Miembro de la Comisión de Evaluación (CES) del Fondo María Viñas, Convocatoria 2011.

Fondo María Viñas (2010 / 2010)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Agencia de Investigación e Innovación

Miembro de la comisión de evaluación (CTA) de Ingeniería y Otras Tecnologías para el llamado MARIA VIÑAS 2009.

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

Utilización de residuos de la producción de almidón de papa para la producción de biomasa de hongos, obtención de Beta-glucanos y su uso en el desarrollo de un yogur tipo griego (2021 - 2025)

Tesis de doctorado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay

Programa: Posgrado en Biotecnología

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (LÓPEZ-PEDEMONTE, T., Stalin SANTACRUZ)

Nombre del orientado: Miguel Ángel Anchundía

País: Uruguay

Palabras Clave: almidón beta-glucanos yogur griego biomasa

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc.

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

Caracterización y estudio de biodisponibilidad de liposomas como nanovehículos de hidrolizados de péptidos lácteos

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. , Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Adriana Maite Fernández Fernández

País: Uruguay

Palabras Clave: péptidos bioactivos biodisponibilidad liposomas hidrolizados

Areas de conocimiento:

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

Tesis concluida en 2016.

Obtención de leche bovina reducida en colesterol. Estudio de sus aplicaciones en el desarrollo de productos lácteos

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Área de Tecnología de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. , Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Daniela Escobar

País: Uruguay

Palabras Clave: ultra alta presión de homogeneización leche ciclodextrinas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

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

Tesis defendida en Marzo de 2019.

Proceso de escalamiento industrial a nivel de planta piloto para la manufactura de una bebida a base de lacto suero

Tesis de doctorado

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Autonoma de Barcelona / Departament de Ciència Animal i dels Aliments , España

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Beatriz Villareal Arizpe

País: España

Palabras Clave: suero leche

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

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

Tesis defendida en octubre de 2017.

Desarrollo de una bebida a base de amaranto (Amaranthun) y canela (Cinnamomum spp)

Tesis de doctorado

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Autonoma de Barcelona / Departament de Ciència Animal i dels Aliments , España

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Leticia Hernández

País: España

Palabras Clave: amaranto alimento funcional

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

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

GRADO

Dulce de Leche: compilado sobre su historia, normativa, elaboración e innovaciones. (2020 - 2023)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Instituto Tecnológico Regional Suroeste / Departamento de Alimentos , Uruguay
Programa: Licenciatura en Ciencias y Tecnología de Lácteos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , Perez, D.)
Nombre del orientado: Gabriela Calo
País: Uruguay
Palabras Clave: dulce de leche
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de Lácteos

Vida útil de queso rallado (fino y grueso) (2016 - 2018)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica , Uruguay
Programa: Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos
Tipo de orientación: Asesor
Nombre del orientado: Paola Curioni
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de lácteos
Pasantía Profesional Curricular

Puesta a punto de técnicas aceleración de maduración de quesos (biológica y física) - Kjeldahl (2016 - 2018)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica , Uruguay
Programa: Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , KEEL, K.)
Nombre del orientado: Santiago Reinoso
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de lácteos
Pasantía Profesional Curricular

Bebidas fermentadas y no fermentadas en base a suero de queso (2016 - 2017)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica , Uruguay
Programa: Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos
Tipo de orientación: Cotutor (LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , JORCIN S)
Nombre del orientado: Rodrigo Irigoitia
País: Uruguay
Palabras Clave: lactosuero
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de lácteos

Procesamiento datos de vacas individuales con equipo FT 500; Metanálisis. (2016 - 2017)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Instituto Tecnológico Regional Suroeste , Uruguay
Programa: Licenciatura en Ciencias y Tecnología de Lácteos
Tipo de orientación: Asesor
Nombre del orientado: Andra Cartaya
País: Uruguay
Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Tecnología de lácteos
Pasantía Profesional Curricular

Proyecto de monitoreo de pérdidas de sólidos lácteos (2016 - 2017)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica , Uruguay
Programa: Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos
Tipo de orientación: Asesor
Nombre del orientado: Lourdes Rostán
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Tecnología de lácteos
Pasantía Profesional Curricular

Desarrollo de sales fundentes para queso de untar (2016 - 2017)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica , Uruguay
Programa: Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos
Tipo de orientación: Asesor
Nombre del orientado: Julio Salaberry
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Tecnología de lácteos
Pasantía Profesional Curricular

Desarrollo de sales fundentes para quesos de untar (2016 - 2017)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica , Uruguay
Programa: Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos
Tipo de orientación: Asesor
Nombre del orientado: Darwin Nieves
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Tecnología de lácteos
Pasantía Profesional Curricular

Aislar y caracterizar NSLAB de queso regional (16S, estudiar aptitud proteolítica-lipolítica) (2016 - 2017)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica , Uruguay
Programa: Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos
Tipo de orientación: Cotutor (LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , CELANO, L.)
Nombre del orientado: Esteban Carbajal
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Tecnología de lácteos
Pasantía Profesional Curricular

Evaluación de la aplicación de altas presiones en queso Camembert (2016 - 2017)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Instituto Tecnológico Regional
Suroeste , Uruguay
Programa: Licenciatura en Ciencias y Tecnología de Lácteos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , JORCIN S)
Nombre del orientado: Mariana Negro
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

ESTUDIO DE LA UTILIZACIÓN DE LECHE CRUDA PREMADURADA PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS ARTESANALES

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Jimena Lázaro
País: Uruguay
Palabras Clave: leche cruda premaduración queso
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de leche y productos lácteos

Estudio de estabilidad de bebidas de arroz

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Santiago Jorcín
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Estudio de estabilidad de bebidas de arroz

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Ana Leiza
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Desarrollo de vehículos para su incorporación en lácteos

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: María de la Paz Xavier
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nanotecnología

OTRAS

Vínculo entre las propiedades de la leche producida y su aptitud tecnológica para el procesamiento en relación a la coagulación, secado y elaboración de manteca. (2023 - 2025) Trabajo relevante

Orientación de posdoctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Dirección de Investigación y Desarrollo / Grupo de Investigación Estratégica Lácteos (GIE Lácteos), Unidad Tecnológica de Lácteos , Uruguay
Programa: Universidad Tecnológica - Becas de Postdoctorado
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: EDINSON ELIECER BEJARANO TORO
País: Uruguay
Palabras Clave: Estabilidad Térmica de la leche; Aptitud para la coagulación
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de Lácteos
Se ha presentado el siguiente artículo al JDS Communications: Effects of extended and seasonal calving systems on milk composition and heat coagulation time in a pasture-based dairy herds. E. Bejarano¹, F. Harte², A. Garay¹, D. Ubios³, A. Mendoza³, A. Cartaya³, S. Jorcín¹, T. López-

Pedemonte1 1 Unidad Tecnológica de Lácteos, Universidad Tecnológica del Uruguay, 70200, La Paz, Colonia, Uruguay. 2 Department of Food Science, Pennsylvania State University, State College 16802. 3 Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), Programa de Producción de Leche, Estación Experimental INIA La Estanzuela, Ruta 50 km 11, 39173, Colonia, Uruguay

ESTABILIDAD DE β -LACTOGLOBULINA EN SOLUCIONES SALINAS (2019 - 2022)

Orientación de posdoctorado

Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Instituto Tecnológico Regional Suroeste / Unidad Tecnológica de Lácteos , Uruguay

Programa: Licenciatura en Ciencias y Tecnología de Lácteos

Tipo de orientación: Cotutor (LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , Federico Miguel HARTE BALZO)

Nombre del orientado: Daniel Pérez Mandelbaum

País: Uruguay

Palabras Clave: β -lactoglobulina proteínas de suero Estabilidad Térmica

Áreas de conocimiento:

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

Desarrollo, caracterización y estudio de interacciones entre componentes de bebidas vegetales hechas a partir de cultivos nacionales

Iniciación a la investigación

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química (UDELAR-ANEP) - UDeLaR , Uruguay

Nombre del orientado: Ana Leiza

País: Uruguay

Palabras Clave: leche de arroz

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Bebidas vegetales funcionales y aprovechamiento de subproductos (2024)

Tesis de maestría

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

Programa: Maestría en Química

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , VIEITEZ, I.)

Nombre del orientado: Melisa Andreína Romero Díaz

País/Idioma: Uruguay,

Palabras Clave: bebidas vegetales alta presión hidrostática alimentos funcionales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Ácidos grasos en manteca proveniente de sistema de producción lechera en condiciones contrastantes (2024)

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica / Departamento de Alimentos , Uruguay

Programa: Posgrados en Biociencias Alimentarias

Tipo de orientación: Cotutor

Nombre del orientado: María Lorena Nidegger Baez

País/Idioma: Uruguay,

Palabras Clave: butter fatty acids linoleic conjugated acid milk pasture

Áreas de conocimiento:

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

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería

Artículo enviado al Journal of Dairy Science Communications Influence of Calving Season and

Seasonal Diet Composition on Butter Color, Firmness, and Fatty Acid Profile in Grazing Systems

Lorena Nidegger, Federico M. Harte, Nora Techeira, Diego Ubios,, Karen Keel, Andrea Cartaya,

Alejandro Mendoza and Tomás López-Pedemonte, a Unidad Tecnológica de Lácteos,

Departamento de Alimentos, Universidad Tecnológica del Uruguay, 70200, Colonia La Paz, Uruguay. b Department of Food Science, The Pennsylvania State University, University Park, PA 16802. c Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, Ruta 50, km 11, 70006 Colonia, Uruguay

Estudio de la aptitud tecnológica de variedades nacionales no transgénicas de soja para su utilización en lácteos fermentados (2022)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Instituto Tecnológico Regional Suroeste / Unidad Tecnológica de Lácteos , Uruguay
Programa: Licenciatura en Ciencias y Tecnología de Lácteos
Tipo de orientación: Cotutor
Nombre del orientado: Mariela Wolcan Chauvie
País/Idioma: Uruguay,
Palabras Clave: soja leche proteínas lácteos fermentados
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de Lácteos

NUEVA GENERACIÓN DE INGREDIENTES LÁCTEOS. INGENIERÍA DE GMP Y FUNCIONALIDADES ASOCIADAS. (2019)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica / Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Karen Keel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: glicomacropéptido aptitud tecnológica suero leche
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de Lácteos

Efecto de diferentes procesos tecnológicos utilizados en la elaboración de productos lácteos en Uruguay sobre la concentración final de micotoxinas, residuos de antibióticos y pesticidas (2018)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Veterinaria / Tecnología de Lácteos , Uruguay
Programa: Programa de Maestrías de Facultad de Veterinaria
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , LUCIA PAREJA , GRILLE, L)
Nombre del orientado: Florencia Puigvert
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: leche pasteurizada leche UHT leche en polvo micotoxinas antibióticos pesticidas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de Lácteos, Inocuidad
Si bien hubo múltiples demoras debido a la puesta a punto de las técnicas y el funcionamiento del LC-MSMS, actualmente se cuenta con todos los resultados y la tesis está en fase de redacción.

Evaluación del efecto de procesos tecnológicos tradicionales utilizados en la industria láctea sobre la concentración final de micotoxinas, residuos de antibióticos y pesticidas: estandarización/pasteurización de leche bovina, elaboración de queso y mante (2018)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Esteban Carbajal
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: manteca queso micotoxinas pesticidas antibióticos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de Lácteos, Inocuidad

OTRAS

INCIDENCIA DE MICROORGANISMOS ESPORULADOS EN LECHE CRUDA Y SUS EFECTOS SOBRE LAS PROPIEDADES FÍSICAS, TECNOLÓGICAS Y SENSORIALES DE LECHE EN POLVO ENTERA (2018)

Orientación de posdoctorado

Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica /

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos , Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Laura Teresita Celano Jorcín

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: esporas leche en polvo aptitud tecnológica

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Microbiología de lácteos

Otros datos relevantes

PRESENTACIONES EN EVENTOS

Innova 2013 (2013)

Congreso

ULTRA ALTA PRESIÓN DE HOMOGENEIZACIÓN: AVANCES EN LA APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay Palabras Clave: alta presión de homogeneización

Areas de conocimiento:

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

Procesamiento no térmico de alimentos

Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Congreso

Altas presiones aplicadas al procesamiento de alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Applied Food Emerging Technologies Workshop (2011)

Congreso

STUDY OF THE INFLUENCE OF CALCIUM CONCENTRATION AND ULTRA HIGH PRESSURE HOMOGENISATION ON RICE MILK STABILITY

España

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Universidad Autónoma de Barcelona Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Presentación oral

"Estrategias para la revalorización de los quesos iberoamericanos: inocuidad, calidad, valor nutricional e innovaciones tecnológicas" (2010)

Seminario

QUESERÍA ARTESANAL EN EL URUGUAY IMAGEN 2010

Costa Rica

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Universidad de Costa Rica, CITA

MINIFORO CYTED IBEROEKA Tecnologías Emergentes para la Industria Alimenticia (2010)

Simposio

Tecnologías no térmicas en el procesado de alimentos

Guatemala

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología

Oportunidades de Cooperación Tecnológica e Internacionalización de la Industria Alimentaria (2009)

Otra

Tecnologías emergentes aplicadas al procesamiento de alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Facultad de Química y Cámara de Industrias del Uruguay

Organizador principal junto a Carola Saavedra (CIU) y Buenaventura Guamis (UAB). Participación como ponente, moderador y panelista.

INNOVA 2009 (2009)

Congreso

ALIMENTOS E INGREDIENTES PROCESADOS POR ALTA PRESIÓN DE HOMOGENEIZACIÓN: INOCUIDAD, ASPECTOS FUNCIONALES Y NUTRICIONALES

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: LATU

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Envasado de hongos shiitake en atmósfera modificada (2007)

Candidato: Gabriela Altmann

Tipo Jurado: Pregrado

UDELAR , UDELAR , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Ingeniería de Alimentos / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL

Desde FQ (Udelar), en 2012 y a través de fondos de cooperación española se adquirieron equipos de procesamiento por altas presiones (de homogeneización e hidrostática) que se han utilizado para I+D. El equipo de alta presión hidrostática fue relocalizado en un espacio cedido por la facultad de veterinaria (UdelaR) y será reparado en febrero 2023, quedando disponible para futuras interacciones FQ-FVET. Desde 2015 en UTEC, en calidad de coordinador de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos y en calidad de responsable interino de la Unidad Tecnológica de Lácteos a partir de 2020, desarrollo tareas vinculadas a la construcción institucional.

A nivel académico se ha diseñado e implementado el plan de estudios, habiéndose realizado dos revisiones del mismo. La tercera revisión esta presentada para su aprobación por la dirección de Educación de UTEC. Durante 2021 y 2022 se diseñó un plan de posgrados en ciencia y tecnología de lácteos, aprobado ya por el CDCp de UTEC y a ser implementado en 2023. Asimismo, integro el Comité de Gestión Académica de UTEC desde 2017, en representación del ITR Suroeste.

A nivel de capacidades tecnológicas se diseñaron los planos de los laboratorios y la planta piloto. La planta piloto diseñada previamente desde FQ albergando líneas de procesamiento tradicional de lácteos. Fue ampliada en 2021 para incluir equipamiento relacionado con polvos y productos nutricionales. En conjunto con el equipo docente se trabajó en la adquisición de equipamiento para los laboratorios de forma de acompañar y dar soporte a las líneas de investigación. A modo de ejemplo: se incorporó equipamiento para análisis fisicoquímico tradicional, composición de leche, su aptitud tecnológica frente a la coagulación, estabilidad térmica, propiedades físicas de líquidos, semisólidos y polvos, entre otros. Se incorporo equipamiento para microbiología tradicional, PCR t-final y t-real, sala de cultivos celulares, acidificación, propiedades bioquímicas. Asimismo, se instalaron cromatógrafos líquidos, de gases, DSC, equipo de absorción atómica y de análisis elemental (C, N, S, P). Se han puesto a punto técnicas analíticas en línea con proyectos de I+D y con servicios tecnológicos creativos para empresas del sector (industrias, pymes, artesanos). También se da soporte técnico en conjunto con otras instituciones a los concursos nacionales de quesos y dulce de leche.

Al establecerse las líneas de I+D se obtuvo financiación para dar soporte a las mismas. Se asigno un proyecto para cada línea y un responsable (docente-investigador) seleccionado en función de sus antecedentes e intereses con el objetivo de liderar su desarrollo. En este marco y de acuerdo a cada persona y línea, se asociaron formaciones de maestría, doctorado o post/doctorado, según consta en el apartado RRHH. Las líneas incluyen: aptitud tecnológica de la leche y sus componentes, desarrollo de ingredientes, inocuidad, microbiología de lácteos, tecnología de lácteos.

Interacción intra e interinstitucional: se colabora intra institucionalmente en el marco del Grupo Estratégico de Investigación ?Producción Sostenible de Agroalimentos? con integrantes de las unidades tecnológicas Agroalimentos, Gestión de Recursos Naturales y Energías renovables. Se establecieron vínculos de trabajo en proyectos conjuntos con investigadores de FQ, FVET y FAGRO (Udelar), y con INIA La Estanzuela. Se mantienen líneas de colaboración activas con la UAB y Pennstate University. Se han iniciado contactos con otras instituciones: Ohio State University, Wisconsin River Falls University, University College Cork, Universidad Nacional del Litoral.

Se participa activamente en el Comité de Gestión Académica e Innovación de UTEC (2018-2024; 2024 a la fecha) potestades designadas desde el Consejo Directivo Central de UTEC) y del Comité de Planificación Estratégica de UTEC (2024 a la fecha).

Información adicional

ARTÍCULOS EN REVISIÓN:

A. Irazusta,* C. Rodríguez-Camejo,? S. Jorcin,* A. Puyol,? L. Fazio,? F. Arias,? M. Castro,§ A. Hernández,? 1T. López-Pedemonte.*

High-Pressure Homogenization and High-Hydrostatic Pressure Processing of Human Milk: Preservation of Immunological Components for Human Milk Banks.

Journal of Dairy Science.

Subject: JDS.2019-17569 High-Pressure Homogenization and High-Hydrostatic Pressure Processing of Human Milk: Preservation of Immunological Components for Human Milk Banks. 06-Dec-2019

Dear Tomás López-Pedemonte:

Experts in the field have carefully reviewed your manuscript and, although they found merit in your study, they have raised a number of concerns that preclude acceptance in its present form.

I invite you to respond to the reviewers' comments, included at the bottom of this letter, and to revise your paper accordingly. The revised version will be re-evaluated by the original reviewers.

Please be aware that this invitation does NOT guarantee eventual acceptance of your manuscript.

Your revision is due on 17-Jan-2020.

Please refer to the current Instructions for Authors

(<http://www.journalofdairyscience.org/content/inst-auth>) when revising your manuscript. A checklist is attached to this letter to help you revise your manuscript as well.

To revise your manuscript, click this link *** PLEASE NOTE: This is a two-step process. After clicking on the link, you will be directed to a webpage to confirm. ***

https://mc.manuscriptcentral.com/jds?URL_MASK=749a380fba55492b86634e1f7b7ce50f. This will lead you directly to your author center where you can create your revision. Your revised manuscript will have an ID appended to denote a revision.

You will be unable to make your revisions to the originally submitted version of the manuscript.

Instead, revise your manuscript using a word processing program and save it on your computer.

Once the revised manuscript is prepared, you can upload it and submit it through your Author Center.

When submitting your revised manuscript, you will be able to respond to the comments made by the reviewer(s) in the box below the decision letter. Use this space to document any changes you make to the original manuscript. In order to expedite the processing of the revised manuscript, please be as specific as possible in your response to the reviewer(s).

PLEASE PROVIDE YOUR RESPONSES AND(OR) REBUTTAL TO THE REVIEWER'S COMMENTS BY PASTING IN THEIR COMMENTS FOLLOWED BY YOUR RESPONSE.

PREFACE YOUR RESPONSE BY "AU:" AND HIGHLIGHT CHANGES IN YELLOW IN THE REVISION (IF REASONABLE).

PLEASE RESPOND IN A LINE-BY-LINE MANNER SO I CAN CORRELATE EACH OF YOUR RESPONSES TO EACH OF THE REVIEWER'S COMMENTS OR CRITICISMS.

Unless we hear from you about this paper within 6 weeks, we will presume you have WITHDRAWN the manuscript from consideration by the Journal of Dairy Science.

Please ensure that all authors of this manuscript are listed below and that each has an ORCID (www.orcid.org) associated with their account. This information will be published with the manuscript, if it is accepted for publication.

Irazusta, Agustina - <https://orcid.org/0000-0002-6446-1979>, Rodríguez-Camejo, Claudio - No ORCID iD Available, Jorcin, Santiago - No ORCID iD Available, Puyol, Arturo - No ORCID iD Available, Fazio, Laura - No ORCID iD Available, Arias, Fabiana - No ORCID iD Available, Castro, Mara - No ORCID iD Available, Hernández, Ana - No ORCID iD Available, López-Pedemonte, Tomás - No ORCID iD Available

If your account does not show an ORCID ID, we request that you add one at your earliest convenience by logging in and editing your account (<https://mc.manuscriptcentral.com/jds>). If you

need assistance with this process, please contact our system administrator for help (shaunam@assoqh.org).

Once again, thank you for submitting your manuscript to the Journal of Dairy Science and I look forward to receiving your revision.

Sincerely,

Prof. Scott Rankin

Section Editor, Journal of Dairy Science

sarankin@wisc.edu

Indicadores de producción

ACTIVIDADES	53
Líneas de investigación	9
Proyectos Investigación Desarrollo	30
Docencia	3
Extensión	2
Gestión Académica	4
Dirección Administración	1
Capacitación Entrenamiento	1
Servicio Técnico Especializado	1
Pasantía	1
Otra Actividad Técnica	1
PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	67
Artículos publicados en revistas científicas	31
Completo	31
Trabajos en eventos	32
Libros y Capítulos	4
Libro publicado	1
Capítulos de libro publicado	3
PRODUCCIÓN TÉCNICA	9
Productos tecnológicos	1
Con registro o patente	1
Procesos o técnicas	2
Con registro o patente	2
Otros tipos	6
EVALUACIONES	7
Evaluación de proyectos	1
Evaluación de eventos	1
Evaluación de convocatorias concursables	5

FORMACIÓN RRHH	29
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	22
Iniciación a la investigación	1
Tesis de doctorado	3
Tesis de maestría	2
Tesis/Monografía de grado	14
Orientación de posdoctorado	2
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	7
Tesis de maestría	5
Tesis de doctorado	1
Orientación de posdoctorado	1