



**TOMÁS LÓPEZ
PEDEMONTE**

Dr.

tlopez@fq.edu.uy

Avda. Gral. Flores 2124, 11
800, Montevideo, Uruguay
29242675

SNI

Ingeniería y Tecnología / Ot
ras Ingenierías y Tecnología
s

Categorización actual: Nivel
I (Activo)

Fecha de publicación: 19/09/2018
Última actualización SNI: 19/09/2018

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR/ Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos/ Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Sector Educación Superior/Público

Dirección: Gral. Flores 2124 / 11800 / Montevideo , Montevideo , Uruguay

Teléfono: (00598) 29242675

Correo electrónico/Sitio Web: tlopez@fq.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

(2002 - 2004)

Universidad Autonoma de Barcelona , España

Título de la disertación/tesis: 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

Institución financiadora: Generalitat de Catalunya , España

Palabras Clave: milk high pressure cheese pathogens

Areas de conocimiento:

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

MAESTRÍA

(2001 - 2002)

Universidad Autonoma de Barcelona , España

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

Tutor/es: Artur Xavier Roig Sagues

Obtención del título: 2002

Institución financiadora: Agencia Española de Cooperacion Iberoamericana , España

Palabras Clave: high pressure cheese Bacillus cereus

Areas de conocimiento:

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

GRADO

Química Farmacéutica (1990 - 1996)

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

Título de la disertación/tesis:

Obtención del título: 1998

Areas 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

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 / Alimentos funcionales y tecno-funcionales

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Seguridad alimentaria

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Bebidas funcionales de origen vegetal y lácteo

Actuación profesional

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

Facultad de Química - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (04/2017 - a la fecha)

Profesor Agregado ,20 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

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

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

Ciencia y Tecnología de Alimentos

Equipo:

Areas de conocimiento:

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

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

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

5 horas semanales

Facultad de Química , Departamento de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Especialización:2

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo:

INTRODUCCION DE LA TECNOLOGIA DE HOMOGENEIZACION POR ALTAS PRESIONES PARA EL PROCESADO DE LÁCTEOS FUNCIONALES EN URUGUAY: LECHE FLUIDA ENTERA REDUCIDA EN COLESTEROL) (11/2010 - a la fecha)

5 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Especialización:1

Maestría/Magister:1

Equipo:

Areas de conocimiento:

ACM_X_2011_1_2900 Aplicación de homogeneizador de alta presión en elaboración de licor base crema de leche (04/2013 - a la fecha)

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

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

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

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 - a la fecha)

2 horas semanales

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

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

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

Apoyo financiero

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

Palabras clave: suero de queserías

Áreas de conocimiento:

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

Fortalecimiento de la Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos. (10/2013 - a la fecha)

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

Desarrollo

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: JORCIN, S. , GUAMIS, BUENAVENTURA , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. (Responsable) ,

SAAVEDRA, C. (Responsable) , DE GIUDA, M.

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

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

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Institución del exterior, Cooperación

Equipo: LEMA , PANIZZOLO , DURÁN , JORCIN , S. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. (Responsable)

Palabras clave: quesos artesanales, revalorización

Areas 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

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

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

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

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
Alumnos encargados en el proyecto:
Pregrado:2
Equipo: LEMA , PANIZZOLO , DURÁN , JORCIN , LEIZA , CABRERA , ALÍ , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.
(Responsable)
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

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Especialización:1

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

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

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

Palabras clave: quesos artesanales

Areas 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 - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: ILIA DURÁN (Responsable) , GUSTAVO TURANO

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 (07/2010 - a la fecha)

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

Representante SCAPA Master Ciencia y Tecnología de los Alimentos (07/2010 - a la fecha)

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

Coordinador: Licenciatura en leche y Productos Lácteos- Universidad Tecnológica del Uruguay (05/2014 - a la fecha)

Facultad de Química, Departamento de Alimentos

Otros

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

Área 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:

Áreas 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 TECNOLÓGICA - URUGUAY

Universidad Tecnológica

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (11/2016 - a la fecha)

Docente Senior ,40 horas semanales

Tareas de gestión y coordinación de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos.

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

Coordinador de Carrera ,40 horas semanales

ACTIVIDADES

DOCENCIA

(11/2015 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Tecnología de Lácteos I, 4 horas, Teórico

Áreas 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

Áreas de conocimiento:

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

Tecnología de lácteos

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

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

Gerente Proyectos Alimentarios ,40 horas semanales

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

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

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: MARQUEZ, R., ARCIA, P., CURUCHET, C., MÉNDEZ, C. (Responsable), MARTÍNEZ, M., LÓPEZ, C. (Responsable)

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

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

Desarrollo

En Marcha

Financiación:

Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: MARQUEZ, R., MÉNDEZ, C. (Responsable), LÓPEZ-PEDEMONTE, T. (Responsable), DAUBER, C., 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

EXTENSIÓN

Co-Gerente: Unidad Técnica Ejecutora de Proyectos (07/2010 - a la fecha)

Latu, Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos

5 horas

Áreas de conocimiento:

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

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

Coordinador Centro Virtual Binacional Argentina - Uruguay en Agroalimentos (10/2011 - a la fecha)

1 hora semanal

Áreas 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 el PEDEAGRIND (09/2011 - a la fecha)

Participación en consejos y comisiones

Áreas de conocimiento:

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

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

Gestión de la Investigación

Áreas de conocimiento:

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESPAÑA

Universidad Autònoma de Barcelona

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 bioactivecompounds; 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

Alumnos encargados 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

Alumnos encargados 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/ENSEÑANZA SUPERIOR - FRANCIA

Universite de Montpellier II (Scien. et Tech Du Languedoc)

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: 20 horas
Carga horaria de investigación: 10 horas
Carga horaria de formación RRHH: 5 horas
Carga horaria de extensión: 5 horas
Carga horaria de gestión: 20 horas

Producción científica/tecnológica

A partir de 2009 he podido concretar mi participación en proyectos de I+D+i y me he involucrado en cooperación internacional (intensificando los vínculos con instituciones de Iberoamérica, España y Francia), de generación de capacidades tecnológicas e interacción entre centros de I+D+i y el sector productivo (Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos-UITA (Facultad de Química, CIU, CIALI, la Planta de Tecnología de Alimentos UAB y LATU), primera alianza academia-industria creada en el sector alimentario. Mi interés en la aplicación de tecnologías emergentes surge como resultado de la formación recibida en la tesis doctoral y en los trabajos de investigación realizados 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). Mediante la aplicación de UHPH también fue posible diseñar nanoemulsiones y liposomas capaces de entregar compuestos bioactivos (flavonoides, vitaminas, péptidos) incorporados en lácteos. Se está investigando la aplicación de APH y UHPH para la preservación de leche humana, en lugar de la termización tradicional. Se han obtenido patentes en UE y US para UHPH. Cabe mencionar la participación en la edición de un libro sobre la gestión del lactosuero en pequeñas y medianas empresas próximo a publicarse por INTI, Argentina. En el marco de la UITA ha sido posible generar una estructura donde interaccionan empresas y representantes del SNI de forma interinstitucional. Apoyándonos en cooperación financiada por la AECID y el proyecto Queartib de CYTED se ha generado también una red de apoyo con Costa Rica-Argentina-España-Venezuela-Francia-México. Se destaca además el incremento de equipamiento nacional disponible: diseño integral de planta piloto para quesos, frutas y hortalizas inaugurada en 2015 La Paz (Colonia) y la adquisición y mejora de equipos de UHPH y APH. A nivel de Gestión de Investigación, entre diciembre 2010 y diciembre 2013 se ha colaborado con la Gerencia de Proyectos Alimentarios de LATU involucrando inocuidad, lácteos, frutas y hortalizas, cárnicos. Posteriormente, para LATU, se ha diseñado y seleccionado proveedor para planta piloto para evaporación y deshidratación de leche y lactosuero a efectos de generar productos/ingredientes lácteos de alto valor agregado. La planta permitirá a la industria láctea nacional realizar pruebas a escala 200L/h, entrenar personal técnico, y a las instituciones de I+D+i formar técnicos y estudiantes de grado y posgrado. Desde 2014 he colaborado con la UTEC en la creación e implementación de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos. En este marco se han diseñado, generado y equipado laboratorios específicos para dictar cursos, y para actividades de I+D+i en la carrera. Tres años después la primera generación de estudiantes está próxima a egresar. Se han promovido, dirigido y/o supervisado sus pasantías profesionales curriculares y proyectos finales de I+D+i. Se está trabajando en la implementación de las líneas de I+D a asignar al equipo docente de la carrera.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

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

Areas de conocimiento:

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

Procesamiento no térmico de alimentos
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 03091740

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 09639969

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

Areas 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

Areas 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

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 09567135

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

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: Estados Unidos

ISSN: 00220302

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 0362028X

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

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

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 0268005X

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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)

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

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

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

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

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

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

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

Scopus® WEB OF SCIENCE™

ARTÍCULOS ACEPTADOS

ARBITRADOS

Evaluation of antioxidant, antiglycant and ACE-inhibitory activity in enzymatic hydrolysates of α -lactalbumin (Completo)

FERNÁNDEZ, A, LÓPEZ-PEDEMONTE, T., MEDRANO, A.

Food and Nutrition Science,

Palabras clave: bioactive antioxidant peptides

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Compuestos bioactivos

Fecha de aceptación: 18/12/2016

ISSN: 2157944X

Artículo ID2702057; por algún motivo no es posible cargar la carta de aceptación, pero está disponible y con gusto la enviamos.

LIBROS

Valorización del lactosuero (Libro compilado Libro , 2017)

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

Edición: ,

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)

DUMAY, CHEVALIER, LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Edición: ,

Editorial: Science Publishers, New Hampshire, USA

Palabras clave: high pressure

Áreas 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

Organizadores: Philippe Sébert

Página inicial 1, Página final 2

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

BUENAVENTURA GUAMIS LÓPEZ , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Edición: ,

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

Palabras clave: ultra alta presión de homogeneización

Áreas 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

Organizadores: Instituto Tomás Pascual Sanz, Universidad de Burgos

Página inicial 81, Página final 91

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

: 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)

Completo

A. IRAZUSTA , C. RODRÍGUEZ-CAMEJO , JORCIN, S. , A. PUYOL , L. CARROZIA , L. FAZIO , A. HERNÁNDEZ-POMI , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

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)

Completo

LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

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 /

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

Completo

LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

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 /

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

Completo

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

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)

Completo

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

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)

Completo

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

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)

Completo

MIRABALLES, M. , UDELAR , LÁZARO, J. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

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 premadurada para la elaboración de quesos artesanales (2012)

Completo

JORCIN, S. , MIRABALLES, M. , URRESTARAZU, P. , LÁZARO, J. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Evento: Internacional
Descripción: Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios
Año del evento: 2012
Areas 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)

Completo
XAVIER, M. P. , CABRERA, M. , CABRAL, P. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. , MEDRANO, A.

Evento: Internacional
Descripción: IV Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Areas 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)

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

Evento: Internacional
Descripción: Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, Montevideo (INNOVA)
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2011
Areas 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)

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

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)

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

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)

Resumen

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

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)

Resumen

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

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)

Resumen

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

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)

Resumen

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

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)

Resumen

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

HERRERO, M. , GUAMIS, B.

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)

Resumen

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

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)

Resumen

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

Evento: Internacional

Descripción: 8ICIP-Immunopathogenesis Congress on Paratuberculosis

Ciudad: Copenhague

Año del evento: 2005

Areas 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)

Resumen

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

Evento: Internacional

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

Ciudad: Budapest

Año del evento: 2004

Areas 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)

Completo

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

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)

Completo

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

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)

Completo

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

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)

Resumen

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

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

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

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

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

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

Áreas de conocimiento:

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

Patente solicitada en la Unión Europea

Otras Producciones

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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no

térmico de alimentos

Evaluaciones

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

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

Desarrollo en planta piloto de una bebida de lacto suero y fruta natural para adultos mayores. (2017)

Tesis de doctorado
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Autonoma de Barcelona , España
Programa: Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Beatriz Villareal Arizpe
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: España, Español
Palabras Clave: bebida láctea lactosuero
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de lácteo

Caracterización y estudio de biodisponibilidad de liposomas como nanovehículos de hidrolizados de péptidos lácteos (2016)

Tesis de maestria
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Programa: Doctorado en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Adriana Fernández Fernández
Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: bioactivos péptidos antioxidantes
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Compuestos bioactivos

GRADO

Estudio de estabilidad de bebidas de arroz (2012)

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

Estudio de estabilidad de bebidas de arroz (2012)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,
Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Ana Leiza
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas 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 (2012)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,
Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: María de la Paz Xavier
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nanotecnología

OTRAS

Desarrollo, caracterización y estudio de interacciones entre componentes de bebidas vegetales hechas a partir de cultivos nacionales (2009)

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/Idioma: Uruguay, Español
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

Estudio del efecto de la aplicación de alternativas tecnológicas para la generación y estabilización de productos derivados de frutas y de leche bovina con alto valor nutricional (2013)

Tesis de doctorado

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

Programa: Doctorado en Química

Nombre del orientado: Santiago Jorcín

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: leche alta presión de homogeneización alta presión hidrostática jugo de frutas

Áreas de conocimiento:

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

Tecnología de leche y productos lácteos

Obtención de leche bovina reducida en colesterol. Estudio de sus aplicaciones en el desarrollo de productos lácteos (2010)

Tesis de maestría

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

Programa: Master en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Nombre del orientado: Daniela Escobar

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: ultra alta presión de homogeneización leche ciclodextrinas

Áreas de conocimiento:

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

Si bien se inicia el diseño en el 2010, el equipo para procesar las muestras llega al país recién en diciembre de 2011 y sufre repetidas averías. Esto retrasa los trabajos de investigación.

Proceso de escalamiento industrial a nivel de planta piloto para la manufactura de una bebida a base de lacto suero (2008)

Tesis de doctorado

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Autónoma de Barcelona, México

Programa: Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Beatriz Villareal Arizpe

País/Idioma: México, Español

Palabras Clave: suero leche

Áreas de conocimiento:

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

Memoria Presentada ante la Escuela de Doctorado de la UAB en Julio 2016.

Desarrollo de una bebida a base de amaranto (Amaranthum) y canela (Cinnamomum spp) (2008)

Tesis de doctorado

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Autónoma de Barcelona, México

Programa: Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Leticia Hernández

País/Idioma: México, Español

Palabras Clave: amaranto

Áreas de conocimiento:

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

Memoria en Redacción.

GRADO

ESTUDIO DE LA UTILIZACIÓN DE LECHE CRUDA PREMADURADA PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS ARTESANALES (2013)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: Jimena Lázaro

Medio de divulgación: Otros

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: leche cruda premaduración queso

Áreas de conocimiento:

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

Tecnología de leche y productos lácteos

OTRAS

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

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica, Uruguay
Tipo de orientación: Asesor/Orientador
Nombre del orientado: Rodrigo Irigoitia
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: lactosuero
Áreas 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)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica, Uruguay
Tipo de orientación: Asesor/Orientador
Nombre del orientado: Andra Cartaya
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas 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)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica, Uruguay
Nombre del orientado: Lourdes Rostán
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas 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)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica, Uruguay
Tipo de orientación: Asesor/Orientador
Nombre del orientado: Julio Salaberry
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas 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)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica, Uruguay
Tipo de orientación: Asesor/Orientador
Nombre del orientado: Darwin Nieves
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas 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)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica, Uruguay
Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Esteban Carbajal
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Tecnología de lácteos
Pasantía Profesional Curricular

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

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica, Uruguay
Tipo de orientación: Asesor/Orientador
Nombre del orientado: Paola Curioni
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas 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)

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Mariana Negro
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas 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)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica, Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Santiago Reinoso
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Tecnología de lácteos
Pasantía Profesional Curricular

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
Áreas 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
Áreas 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

Áreas 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 - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Información adicional

En relación a los estudios realizados para la mejora en el desarrollo de equipos de ultra alta presión de homogeneización y su aplicación en fluidos alimentarios, el equipo decidió solicitar patente internacional (E, UE, USA, otros). Se provee a continuación información relevante:

SISTEMA CONTINUO Y PROCEDIMIENTO DE ESTERILIZACION Y ESTABILIZACION FISICA DE FLUIDOS BOMBEABLES MEDIANTE ULTRA ALTA PRESION DE HOMOGENEIZACION.

Página favorito	MX2013000811 (A) - SISTEMA CONTINUO Y PROCEDIMIENTOS DE ESTERILIZACION Y ESTABILIZACION FISICA DE FLUIDOS BOMBEABLES MEDIANTE ULTRA ALTA PRESION DE HOMOGENEIZACION.
Inventor(es):	ANTONIO JOSE TRUJILLO MESA; BUENAVENTURA GUAMIS LOPEZ; MARTIN NICOLAS BUFFA DUNAT; TERRE JOAN MIGUEL QUEVEDO; TOMAS LOPEZ PEDEMONTES; VICTORIA FERRAGUT PEREZ +
Solicitante(s):	UNIV BARCELONA AUTONOMA [] +
Clasificación:	- internacional: A23C3/033; A23L3/015; A23L3/18; A61L2/00 - europea:
Número de solicitud:	MX2013000811 20130121
Número(s) de prioridad:	EP20100380094 20100721; WO2011EP03572 20110718

Resumen de MX2013000811 (A)

Traduce este texto [i](#)

Sistema continuo y procedimiento de esterilización y estabilización física de fluidos bombeables, alimenticios o de otras naturalezas, mediante ultra alta presión de homogeneización (UHPH) que comprende un primer intercambiador de calor 1 que precalienta el fluido a una temperatura T_p entre 40 y 90 °C; un ultrahomogeneizador 3 a través del cual el fluido a la temperatura T_p es introducido a una presión P_u de entre 200 y 600 MPa, aumentando su temperatura hasta un valor final T_u ; un segundo intercambiador de calor 4 en el que se ajusta la temperatura hasta un valor de temperatura de enfriamiento T_e ; un tanque aséptico 5 que recibe el fluido enfriado al valor T_e , y desde el cual es bombeado mediante presión de aire estéril a una envasadora aséptica, para envasar el producto final.



Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	46
Artículos publicados en revistas científicas	18
Completo	18
Artículos aceptados para publicación en revistas científicas	1
Completo	1
Trabajos en eventos	24
Libros y Capítulos	3
Libro publicado	1
Capítulos de libro publicado	2
PRODUCCIÓN TÉCNICA	5
Procesos o técnicas	2
Con registro o patente	2
Otros tipos	3
EVALUACIONES	4
Evaluación de eventos	1

Evaluación de convocatorias concursables	3
FORMACIÓN RRHH	20
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	6
Iniciación a la investigación	1
Tesis/Monografía de grado	3
Tesis de maestría	1
Tesis de doctorado	1
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	14
Tesis de doctorado	3
Tesis de maestría	1
Tesis/Monografía de grado	1
Otras tutorías/orientaciones	7
Iniciación a la investigación	2