



SOFÍA BARRIOS TOMÁS

Dra. Ing. Alim.

sbarrios@fing.edu.uy**SNI**

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

s

Categorización actual: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 20/06/2019
Última actualización: 30/05/2019

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Ingeniería - UDeLaR / Instituto de Ingeniería Química / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

Dirección: Julio Herrera y Reissig 565 / 11300 / Montevideo, Montevideo, Uruguay

Teléfono: (5982) 27142714 / 18103

Correo electrónico/Sitio Web: sbarrios@fing.edu.uy www.fing.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA**DOCTORADO****Doctorado en Ingeniería (Ingeniería Química) (2010 - 2015)**

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Estudios fundamentales para la aplicación de la tecnología de Envasado en Atmósfera Modificada a frutilla

Tutor/es: Patricia Lema Larrieu

Obtención del título: 2015

Palabras Clave: IV gama modelado atmósfera modificada cinética respiratoria frutilla

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Productos IV gama

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

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

GRADO**Ingeniería de Alimentos (2001 - 2007)**

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Planta elaboradora de alimentos para bebé

Tutor/es: César Michelotti y Juan José León

Obtención del título: 2008

Palabras Clave: Ingeniería de procesos Ciencia de alimentos Inocuidad de alimentos Análisis de Alimentos Química de alimentos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos

Formación complementaria

CONCLUIDA**CURSOS DE CORTA DURACIÓN**

Aplicación de software libre e interactivo (Wolfram Demonstrations) para cálculos de rutina en la industria y Traduciendo registros de control de calidad fluctuantes (microbianos, químicos o físicos) en probabilidades y frecuencias de no conformidades (01/2017 - 01/2017)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Fundación Latitud , Uruguay

Cinética e Inocuidad Microbiana y Evaluación de Riesgo (01/2013 - 01/2013)

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

Areas de conocimiento:

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

Advanced Food Sterilization Processes (01/2013 - 01/2013)

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

Areas de conocimiento:

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

Modelado y Simulación de Procesos en Ingeniería Química (01/2013 - 01/2013)

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

Areas de conocimiento:

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

Introducción al análisis multivariado (01/2013 - 01/2013)

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

Areas de conocimiento:

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

Operaciones Especiales en Ingeniería de Procesos (01/2013 - 01/2013)

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

Areas de conocimiento:

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

Conservación de alimentos por frío: congelación y refrigeración (01/2012 - 01/2012)

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

Areas de conocimiento:

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

Introducción a la simulación y modelado en alimentos (01/2012 - 01/2012)

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

Areas de conocimiento:

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

Diseño y modelado de reactores biológicos para el tratamiento de efluentes (01/2012 - 01/2012)

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

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Reactores biológicos

Estadística Inferencial y Diseño de Experimentos (01/2011 - 01/2011)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR

, Uruguay

Transformación de la leche: producción de leches fermentadas y elaboración de queso Camembert (01/2011 - 01/2011)

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

Areas de conocimiento:

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

Control de procesos de estabilización y calidad de productos biológicos: módulo de profundización (01/2011 - 01/2011)

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

Areas de conocimiento:

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

Introducción a las técnicas multivariadas de diseño de experimentos (01/2010 - 01/2010)

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

25 horas

Estadística II: Diseño de experimentos (01/2010 - 01/2010)

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

Estabilización de productos biológicos por congelación y liofilización (01/2010 - 01/2010)

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

Areas de conocimiento:

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

Alimentos en polvo (01/2010 - 01/2010)

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

Areas de conocimiento:

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

Bioetanol combustible: tecnología y desarrollo sostenible (01/2009 - 01/2009)

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

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química /

Actualización en nutrición aplicada a la industrialización de agroalimentos (01/2008 - 01/2009)

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

Palabras Clave: antioxidantes

Areas de conocimiento:

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

Procesamiento de alimentos por altas presiones y pulsos de campos eléctricos (01/2009 - 01/2009)

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

Areas de conocimiento:

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

La textura en el desarrollo de alimentos (01/2008 - 01/2008)

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

25 horas

Áreas de conocimiento:

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

Identificación de hongos contaminantes de alimentos. Micotoxinas. (01/2008 - 01/2008)

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

80 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Micología /

Metodologías para la determinación de vida útil en alimentos (01/2008 - 01/2008)

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

Áreas de conocimiento:

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

Biología de sistemas (01/2008 - 01/2008)

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

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Modelado
bioquímico

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

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

8 horas

Áreas de conocimiento:

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

Buenas Prácticas de Manufactura en las empresas alimentarias (01/2005 - 01/2005)

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Instituto
Uruguayo de Normas Técnicas, Uruguay

36 horas

Áreas de conocimiento:

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

Gestión de la documentación en las empresas alimentarias (01/2005 - 01/2005)

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Instituto
Uruguayo de Normas Técnicas, Uruguay

36 horas

Áreas de conocimiento:

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

Diploma UNIT en Seguridad Alimentaria (01/2004 - 01/2005)

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Instituto
Uruguayo de Normas Técnicas, Uruguay

240 horas

Áreas de conocimiento:

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

Herramientas para la mejora de la calidad en las empresas alimentarias (01/2005 - 01/2005)

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Instituto
Uruguayo de Normas Técnicas, Uruguay

36 horas

Áreas de conocimiento:

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

Gestión de la Calidad en las Empresas Alimentarias (01/2005 - 01/2005)

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Instituto
Uruguayo de Normas Técnicas, Uruguay

36 horas

Áreas de conocimiento:

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

Auditorías en las empresas alimentarias (01/2004 - 01/2004)

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay

36 horas

Áreas de conocimiento:

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

Evaluación de alimentos (01/2004 - 01/2004)

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay

36 horas

Áreas de conocimiento:

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

Diseño y desarrollo de alimentos (01/2004 - 01/2004)

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay

36 horas

Áreas de conocimiento:

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

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (01/2004 - 01/2004)

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay

36 horas

Áreas de conocimiento:

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

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Seminario: "Modelos determinísticos y probabilísticos de crecimiento microbiano, inactivación y daño y de germinación de esporas" y "Extracción de información útil de la estructura mecánica de alimentos secos y quebradizos (crunchy food) (2017)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Ingeniería, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Octavo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos (INNOVA 2017) (2017)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2016)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios, Uruguay

Palabras Clave: ingeniería de alimentos

Áreas de conocimiento:

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

Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos (INNOVA) y X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA) (2015)

Tipo: Simposio

Áreas de conocimiento:

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

XVII Seminario Latinoamericano y V Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2014)

Tipo: Congreso

Áreas de conocimiento:

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

XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2013)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AATA, Argentina

Áreas de conocimiento:

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

Sexto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos (2013)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

XXVI Congreso Interamericano de Ingeniería Química (2012)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AIQU, Uruguay

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /

XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2011)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, Argentina

Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos (2011)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay

Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo (2010)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Universidad Nacional del Litoral, Argentina

IV Encuentro Regional de Ingeniería Química (2008)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /

Tercer Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (innova) (2007)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Control de contaminantes y patógenos en carne y productos cárnicos mediante el uso de bacterias lácticas como bioconservadores (2005)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Biotecnología

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial /

V Simposio de Recursos Genéticos para América Latina y el Caribe (2005)

Tipo: Simposio

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Leche y productos lácteos, aspectos moleculares y tecnológicos (2004)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Agronomía y Facultad de Veterinaria, Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial /
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química de alimentos

Idiomas

Inglés

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

Portugués

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

Italiano

Entiende bien / Habla regular / Lee regular / Escribe regular

Francés

Entiende bien / Habla regular / Lee bien / Escribe regular

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

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

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Conservación Poscosecha

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad de Alimentos

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Productos lácteos

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

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

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Productos IV gama - frutas y hortalizas prontas para consumir

Actuación profesional

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

Facultad de Ingeniería - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (09/2008 - a la fecha) Trabajo relevante

Profesor Adjunto, 40 horas semanales / Dedicación total

El vínculo es con el Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas, en directa participación en proyectos de investigación y otras actividades con la Dra. Patricia Lema, profesora titular del departamento.

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (09/2007 - 10/2008)

Ayudante ,20 horas semanales

Contrato por Fundación Ricaldoni para trabajo de investigación en Proyecto CSIC

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Liofilización (11/2018 - a la fecha)

Esta es una nueva línea de investigación para nuestro grupo, dada la reciente adquisición de un liofilizador a escala piloto. A través de la tesis de la Ing. Sylvia Schenck, la cual co-dirigo con la Dra. Patricia Lema, se comenzará el estudio de la liofilización de arándanos desde un punto de vista ingenieril, estudiando cómo los diferentes factores a controlar en el proceso de liofilización influyen sobre la calidad del producto final.

Aplicada

5 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química, Integrante del equipo

Equipo: Sofía BARRIOS TOMÁS, Patricia LEMA LARRIEU, Erika PAULSEN GÓMEZ, Schenck S.

Ultrasonido aplicado a procesos agroindustriales (09/2007 - a la fecha)

Esta línea de investigación se basa en el estudio de la aplicación de la tecnología de ultrasonido en diferentes procesos alimentarios. Se centra en los procesos de coagulación y maduración en quesos, en la desinfección para la producción de frutas y hortalizas mínimamente procesadas y en la extracción de compuestos bioactivos de matrices vegetales.

Aplicada

5 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas, Integrante del equipo

Equipo: LEMA P., DR., PEREZ N., Eliana BUDELLI DI PAOLA, IRAZOQUI M.

Áreas de conocimiento:

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

Efecto de la aplicación del envasado en atmósfera modificada sobre la calidad nutricional de productos hortofrutícolas (08/2014 - a la fecha)

Esta línea de investigación tiene como objetivo profundizar en el impacto de la tecnología de envasado en atmósfera modificada de productos hortofrutícolas sobre la calidad nutricional de los diferentes productos, haciendo especial énfasis en el brócoli, la naranja y el tomate.

Aplicada

5 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas, Integrante del equipo

Equipo: LEMA P., SCHENCK S., PAULSEN E., HEINZEN H., BURZACO P.

Aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos hortofrutícolas (09/2007 - a la fecha)

Esta línea de investigación apunta al desarrollo de productos hortofrutícolas mínimamente procesados y/o listos para consumir. Se estudia la aplicación de la tecnología de envasado en atmósfera modificada para la extensión de la vida útil de estos productos y su impacto en la calidad fisicoquímica, microbiológica y sensorial de los productos.

10 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química, Ingeniería de las Reacciones Químicas, Integrante del equipo

Equipo: LEMA P., LAREO C., BARRIOS S., SCHENCK S., IRAZOQUI M., PAULSEN E

Palabras clave: MAP IV gama

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnologías de conservación poscosecha

Modelado y simulación del envasado en atmósfera modificada (04/2011 - a la fecha)

Se estudia la aplicación de herramientas de modelado y simulación para la predicción de las atmósferas desarrolladas dentro de envases de atmósfera modificada de frutas y hortalizas.

10 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química, Ingeniería de las Reacciones Químicas, Integrante del equipo

Equipo: LEMA P., LAREO C.

Áreas de conocimiento:

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

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Revalorización de cortes de carne por cocción al vacío (03/2018 - a la fecha)

Se participa en la realización de medidas instrumentales de color y textura en los cortes de carne cocidos a vacío

1 hora semanal

Instituto de Ingeniería Química

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado: 1

Financiación:

Facultad de Ingeniería - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Sofía BARRIOS TOMÁS, Adriana GÁMBARO GARCÍA (Responsable), Luis Alberto PANIZZOLO MARTÍNEZ, Martínez J., Gabriela GARMENDIA VÁZQUEZ, Aldrovandi A.

Áreas de conocimiento:

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

Mejoramiento de procesos en la industria alimentaria: aspectos básicos y tecnológicos. (04/2019 - a la fecha)

Para el proceso de EAM se propone estudiar el efecto de esta tecnología sobre la calidad nutricional de productos hortofrutícolas, evaluando las pérdidas de nutrientes ocasionadas por la misma y desarrollando modelos que permitan predecir la evolución de la calidad nutricional durante la vida útil. La información generada en esta línea de trabajo permitirá desarrollar conocimiento básico original relativo al impacto de las tecnologías en las diferentes formas de procesamiento y conservación. El trabajo en esta línea complementará los conocimientos del Grupo en la tecnología de EAM, aportando información nueva para el Grupo, para la comunidad académica internacional, así como para el sector productivo y los consumidores. Otro aspecto a evaluar en el procesamiento de productos hortofrutícolas tiene que ver con la etapa de desinfección. En este proyecto se propone evaluar la aplicación de ultrasonido de potencia, con el fin de mejorar el proceso de desinfección aplicado en hortalizas de hoja y en frutas. La importancia de esta línea radica en la posibilidad de reducir las concentraciones de desinfectantes y evaluar desinfectantes alternativos al hipoclorito de sodio estudiando la sinergia con el US. El ultrasonido de potencia también se estudiará para la extracción de compuestos bioactivos de residuos agroindustriales, por ejemplo, hojas de brócoli u orujo de uva. Se estudiará el efecto de los factores potencia, frecuencia y tiempo de aplicación de US sobre los mecanismos de extracción y sobre el rendimiento de la misma. Los resultados apuntan a valorizar residuos agroindustriales que actualmente se encuentran subaprovechados, a la vez que se profundiza en la tecnología de extracción asistida por ultrasonido. En el área de monitoreo no destructivo de procesos, en el presente programa se propone estudiar la aplicación de medios multidifusores para aumentar la sensibilidad de las técnicas tradicionales de ultrasonido, con el fin de desarrollar una técnica objetiva y aplicable en línea al monitoreo del proceso de coagulación de queso. También se propone estudiar el proceso de maduración de queso, para el cual se estudiará la evolución del espectro de frecuencias durante el mismo. Asimismo, se estudiará la formación y el crecimiento de los ojos mediante la implementación de técnicas acústicas y seguimiento morfológico de la matriz del queso. En el programa se incluye la liofilización de alimentos como una nueva tecnología de estudio para el Grupo. El Grupo está en proceso de adquisición de un liofilizador piloto para investigación, un equipo único en el país. En el presente proyecto se propone estudiar el proceso de liofilización aplicado a arándanos, determinando el efecto de la velocidad de congelado, la temperatura inicial de sublimación, la temperatura de secado secundario y el proceso de rehidratación en las características de calidad del producto final.

10 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química

Investigación

Integrante del Equipo
En Marcha
Alumnos encargados en el proyecto:
Maestría/Magister:2
Doctorado:3
Financiación:
Facultad de Ingeniería, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: Sofía BARRIOS TOMÁS , Lema P. (Responsable) , Pérez N. , Budelli E. , Paulsen E. , Schenck S. , Burzaco P. , González M. , Horacio HEINZEN GONZALEZ
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de Alimentos

Ultrasonido aplicado a procesos agroindustriales (04/2019 - a la fecha)

Núcleos Interdisciplinarios Existentes
5 horas semanales
Instituto de Ingeniería Química
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Alumnos encargados en el proyecto:
Maestría/Magister:1
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: Sofía BARRIOS TOMÁS , Patricia LEMA LARRIEU , Negreira C. , Pérez N. , Eliana BUDELLI DI PAOLA
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de Alimentos

Valorización de tomate: desarrollo de procesos de producción de productos deshidratados y de tomates frescos mínimamente procesados (11/2015 - a la fecha)

En este proyecto se estudia el desarrollo de dos productos que agregan valor a la producción de tomate: tomates deshidratados y tomate envasado en atmósfera modificada (tomate americano y tomate cherry)
15 horas semanales
Instituto de Ingeniería Química , Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas
Desarrollo
Integrante del Equipo
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Maestría/Magister:1
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: LEMA P. (Responsable) , PAULSEN E , GERLA P. , ZECCHI B. , Burzaco P.
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Ultrasonido en Procesos de Extracción: Evaluación y Diseño de Proceso (04/2017 - a la fecha)

En este proyecto se plantea la aplicación de ultrasonido de potencia para la extracción de compuestos bioactivos de residuos agroindustriales de: hojas de brócoli, hojas de olivo, orujo de uva y spirulina.
5 horas semanales
Instituto de Ingeniería Química
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 P. , DR. , PEREZ N. (Responsable) , BUDELLI E. , SCHENCK S. , HEINZEN H , BLASINA F.

Palabras clave: ultrasonido extracción residuo agroindustrial

Áreas de conocimiento:

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

Ultrasonido aplicado a procesos agroindustriales (11/2015 - 12/2018)

Este proyecto fue financiado por la convocatoria a Núcleos Interdisciplinarios Existentes. Las actividades de investigación se centran en la aplicación de técnicas acústicas a distintos procesos alimentarios. En particular se trabajó en dos líneas de investigación. La primera se enfoca en el monitoreo no destructivo de procesos y en la caracterización no destructiva de productos terminados. Particularmente se trabajó en las etapas de coagulación y maduración durante el proceso de fabricación de queso. La segunda se enfocó en la aplicación de ultrasonido de potencia al proceso de desinfección de productos mínimamente procesados. El proyecto también incluyó docencia y extensión

5 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Espacio Interdisciplinario, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LEMA P. (Responsable), DR., BRUM J., PEREZ N., Eliana BUDELLI DI PAOLA, IRAZOQUI M., BENECH N.

Áreas de conocimiento:

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

Estudio sobre estimación de pérdidas y desperdicios de alimentos en Uruguay (05/2017 - 11/2017)

Se realizó una consultoría para la FAO cuyo objetivo era cuantificar las pérdidas y desperdicio de alimentos en Uruguay. El proyecto se desarrolló a través de la Fundación Julio Rocaldoni, y el equipo de trabajo estuvo integrado por técnicos de Facultad de Ingeniería, Facultad de Ciencias Económicas, consultores independientes y la consultora Equipos. Se realizó una primera aproximación a la estimación de pérdidas y desperdicio de alimentos en Uruguay, identificándose las cadenas agroalimentarias donde se producen más pérdidas y las etapas de las cadenas con mayor incidencia.

4 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: LEMA P., CROSA M.J., BARBOZA R., CAMAÑO G.

Palabras clave: food waste pérdidas y desperdicio

Áreas de conocimiento:

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

Puesta a punto y sistematización de un método elastográfico para uso en la industria cárnica (03/2014 - 03/2016)

Se trabaja desde el punto de vista de textura instrumental para ofrecer una medida de referencia para la textura en carne, de forma de poder validar el método elastográfico. Se trabaja en conjunto con investigadores del Laboratorio de Acústica Ultraosnora de la Facultad de Ciencias.

1 hora semanales

Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

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

Equipo: LEMA P., DR., BENECH N. (Responsable), PIRIZ R.

Áreas de conocimiento:

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

CORNUCOPIA: Caracterización y evaluación funcional y de seguridad de compuestos bioactivos de frutas iberoamericanas como ingredientes alimentarios (01/2012 - 01/2016)

Proyecto perteneciente a la red CYTED (Ciencia y Tecnología para el Desarrollo). Se trabaja junto con numerosos grupos de Iberoamérica para el desarrollo de alimentos funcionales a partir de frutos nativos de la región americana. <http://redcornucopia.com/>

1 hora semanales

Instituto de Ingeniería Química, Ingeniería de las Reacciones Químicas

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo: LEMA P., MORENO-FERNÁNDEZ D. (Responsable), HEINZEN H., CESIO V.

Áreas de conocimiento:

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

Tecnología de envasado en atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos hortofrutícolas: aspectos básicos y tecnológicos (04/2011 - 04/2015)

En este proyecto se profundiza en aspectos básicos de investigación en conservación poscosecha de frutilla, lechuga y tomate cherry. Se hace especial hincapié en el modelado y simulación del proceso de envasado en atmósfera modificada.

10 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química, Ingeniería de las Reacciones Químicas

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:4

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

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

Equipo: ARES G., LEMA P. (Responsable), LAREO C., SOUBES M. (Responsable), BUDELLI E., SCHENCK S., LLORCA I., IRAZOQUI M., VIDAL L., PATTARINO L., PAULSEN E.

Palabras clave: modelado poscosecha cinética

Áreas de conocimiento:

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

Poscosecha

Plataforma Tecnológica Poscosecha Frutihortícola (03/2012 - 03/2015)

Se conformó una Alianza entre las instituciones LATU, UdelaR, INIA, DIGEGRA y CAMM para la investigación en temas de común interés en poscosecha. Las temáticas de investigación incluyen desarrollo de productos IV gama, estandarización de envases mayoristas y diseño de sistemas de trazabilidad.

10 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Equipo: LEMA P. (Responsable), LAREO C., ZACCARI F., SCHENCK S., IRAZOQUI M.,

PATTARINO L., PAULSEN E., AMADO M. (Responsable), PACHECO P., SILVEIRA D., PIPPOLO D., CROSA M.J.

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnologías de conservación poscosecha

Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos IV gama (06/2011 - 06/2013)

En este proyecto se estudia la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada pasiva y activa al envasado de brócoli entero y fresco cortado y frutillas enteras y frescas cortadas. Se evalúa la cinética respiratoria de cada producto, de forma de modelar la respiración y poder utilizar este modelo para la predicción del comportamiento de los productos en distintas condiciones de

almacenamiento. Se estudia el impacto de la tecnología en la calidad de los productos y en sus características nutricionales.

20 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química , Ingeniería de las Reacciones Químicas

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Doctorado:1

Financiación:

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

Equipo: ARES G. , LEMA P. (Responsable) , LAREO C. , BARRIOS S. , PAULSEN E

Palabras clave: MAP IV gamaposcosecha

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnologías de conservación poscosecha

Monitoreo de las etapas de coagulación y desuerado en el proceso de fabricación de queso por métodos no destructivos (08/2009 - 06/2012)

Se investigan nuevos métodos ultrasónicos y acústicos para la determinación del punto de corte y finalización del desuerado para el monitoreo no destructivo de estas etapas en la elaboración de queso. Las nuevas técnicas se contrastan con métodos texturométricos y reológicos de referencia.

10 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química , Ingeniería de las Reacciones Químicas

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

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

Equipo: ARES G. , LEMA P. (Responsable) , DR. , BRUM J. , CANETTI R. , BUDELLI E.

Palabras clave: monitoreo ultrasonido queso métodos no destructivos

Areas de conocimiento:

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

Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación postcosecha de duraznos, frutillas, morrones y tomates (09/2007 - 05/2009)

Determinación de las condiciones para envasado de frutas y hortalizas en atmósfera modificada, análisis de vida útil y la influencia de los distintos parámetros del proceso en la actividad biológica (cinética respiratoria). Productos considerados: tomate, brócoli, frutillas, duraznos y morrones.

10 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química , Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

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

Equipo: ARES G. , LEMA P. (Responsable) , LAREO C. , MARTÍN A. , SOUBES M. , BARRIOS S. , ZACCARI F.

Palabras clave: poscosecha atmósfera modificada

Areas de conocimiento:

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

Mejora del control del proceso de fabricación y de la calidad de queso por aplicación de técnicas ultrasónicas (09/2007 - 08/2008)

Se estudia la aplicación de técnicas ultrasónicas para el monitoreo de los procesos de coagulación y maduración en la fabricación de queso. También se evalúa la determinación de defectos en quesos utilizando técnicas no destructivas ultrasónicas.

10 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química , Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas
Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: ARES G. , LEMA P. , DR. (Responsable) , BRUM J. , CANNETI R. , BARRIOS S. , PEREZ N.

Palabras clave: monitoreo ultrasonido queso coagulación

Areas de conocimiento:

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

DOCENCIA

Ingeniería de Alimentos (01/2009 - a la fecha)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Fenómenos de Transporte, 20 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Fenómenos de transporte

Pasantía (03/2018 - 11/2018)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Tutoría de la Pasantía de grado de la carrera Ingeniería de Alimentos de la estudiante Agustina Rosales en un emprendimiento hidropónico de la ciudad de Tacuarembó, 1 horas, Práctico

Ingeniería de Alimentos (03/2016 - 09/2016)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Co - tutoría de la Pasantía de grado de la carrera Ingeniería de Alimentos del estudiante Germán Peri en Verdeagua Hidroponia SRL., 1 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería de Alimentos (03/2016 - 09/2016)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Co - tutoría de la Pasantía de grado de la carrera Ingeniería de Alimentos del estudiante Sebastián Freire en Casarone Agroindustrial S.A., 1 horas

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería de Alimentos (09/2011 - 12/2012)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Tutoría de la Pasantía de grado de la carrera Ingeniería de Alimentos del estudiante Ignacio Llorca en el Instituto de Ingeniería Química, 1 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería de Alimentos (10/2009 - 09/2011)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Tutoría de la Pasantía de grado de la carrera Ingeniería de Alimentos de las estudiantes Alejandra de Acaredo, Valeria de Armas y Gabriela Chao en el Instituto de Ingeniería Química, 1 horas,

Práctico

Áreas de conocimiento:

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

EXTENSIÓN

Presentación de resultados del proyecto FAO "Estimación de pérdidas y desperdicios de alimentos en Uruguay: alcance y causas". (04/2018 - a la fecha)

Instituto de Ingeniería Química 1 horas

Áreas de conocimiento:

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

Participación en Ingeniería de Muestra (11/2011 - a la fecha)

Instituto de Ingeniería Química, Ingeniería de las Reacciones Químicas

1 horas

Presentación de resultados de investigaciones en frutilla fresca pronta para consumir en la Jornada Evaluación de la Cadena Agroalimentaria de Frutilla, organizada por la CAMM y la cooperativa Coopunsa (Cooperativa Punta de Sarandí). (10/2017 - 10/2017)

Instituto de Ingeniería Química 1 horas

Áreas de conocimiento:

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

Implementación de un proceso de elaboración de merienda saludable en un centro educativo público. Responsable de proyecto de Extensión. (08/2014 - 08/2016)

Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas

2 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Conferencia de Prensa. Presentación de la "Plataforma Tecnológica Poscosecha Frutihortícola" ante actores del sector productivo (10/2013 - 10/2013)

Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas

1 horas

Áreas de conocimiento:

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

Asesoramiento y realización de medidas de textura instrumental de cortes de carne vacuna para un frigorífico local (01/2012 - 04/2012)

Instituto de Ingeniería Química, Ingeniería de las Reacciones Químicas

1 horas

Áreas de conocimiento:

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

Convenio de asesoramiento con el Laboratorio Tecnológico del Uruguay y un grupo de productores ganaderos para la evaluación de terneza en carne por métodos de textura instrumental y sensoriales (06/2010 - 12/2010)

Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas

3 horas

Áreas de conocimiento:

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

Presentación de los resultados de la investigación en envasado en atmósfera modificada de frutilla en la Jornada de Frutilla organizada por la CAMM en la IMM (09/2010 - 09/2010)

Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas

1 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnologías de conservación poscosecha

Presentación de los principales resultados del Proyecto CSIC ?Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación poscosecha de duraznos, frutillas, morrones, y tomates? a productores y operadores del Mercado Modelo. (04/2010 - 04/2010)

Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas

1 horas

Áreas de conocimiento:

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

CARACTERIZACIÓN DE QUESOS GRANA URUGUAY DEL CLUSTER DE QUESERÍA ARTESANAL DE COLONIA Y SAN JOSÉ (10/2009 - 03/2010)

Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas

2 horas

Áreas de conocimiento:

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

PASANTÍAS

Pasantía en IRSTEA Francia (11/2011 - 11/2012)

IRSTEA (ex CEMAGREF) - Francia, Génie des procédés frigorifiques

40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Pasantía en la Universidad de Salerno (05/2009 - 10/2009)

Università degli Studi di Salerno, Dipartimento di Ingegneria Chimica e Alimentare

40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

Programa de Fortalecimiento del Equipamiento para Investigación (CSIC) - Adquisición de un liofilizador piloto para investigación (05/2017 - a la fecha)

Instituto de Ingeniería Química 1 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Integrante del Comité Científico de INNOVA (11/2013 - a la fecha)

Instituto de Ingeniería Química

1 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Invitación a integrar la Mesa Técnica sobre Alimentos Procesados. La Mesa fue creada por la Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos (UITA) a pedido de la Cámara Industrial de Alimentos (CIALI) para discutir la nueva clasificación de alimentos que está utilizando el Ministerio de Salud Pública para la elaboración de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAS). (07/2015 - 10/2015)

Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas

3 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Asistencia a productor de manzanas (Alejandro Calcetto) para el registro ante la Intendencia Municipal de Montevideo de manzanas cortadas en tajadas. (09/2010 - 02/2011)

Instituto de Ingeniería Química, Ingeniería de las Reacciones Químicas

1 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Alimentos

GESTIÓN ACADÉMICA

Integrante de la Comisión de Género en Ciencias, Tecnologías y Matemáticas de la Facultad de Ingeniería (08/2018 - a la fecha)

Participación en consejos y comisiones , 1 horas semanales

Integrante de la Comisión de Pasantías de la carrera de Ingeniería Química. (04/2019 - a la fecha)

Gestión de la Enseñanza , 1 horas semanales

Integrante de la Comisión de Género en Ciencias, Tecnologías, Ingeniería y Matemática (10/2018 - a la fecha)

Instituto de Ingeniería Química Participación en consejos y comisiones , 1 horas semanales

Integrante electa de la Delegación Docente a la Comisión de Instituto del Instituto de Ingeniería Química. (11/2014 - a la fecha)

Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas
Participación en consejos y comisiones

integrante de la Comisión de Reválidas de Ingeniería de Alimentos (10/2016 - a la fecha)

Instituto de Ingeniería Química
Participación en consejos y comisiones
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

integrante de la Comisión de Evaluación y reformulación del Plan de Estudios de la Carrera Ingeniería de Alimentos. (08/2017 - a la fecha)

Instituto de Ingeniería Química
Participación en consejos y comisiones
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Integrante de la Unidad de Enseñanza del Instituto de Ingeniería Química (03/2016 - a la fecha)

Instituto de Ingeniería Química
Gestión de la Enseñanza
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Integrante del Grupo de Apoyo a la Investigación Estudiantil (GAIE) de la Facultad de Ingeniería. (03/2016 - a la fecha)

Instituto de Ingeniería Química
Gestión de la Investigación
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Apoyo a la organización de cursos dictados en el Instituto de Ingeniería Química por docentes del exterior en el marco de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. (12/2009 - 06/2013)

Instituto de Ingeniería Química, Ingeniería de las Reacciones Químicas
Gestión de la Enseñanza
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia y Tecnología de Alimentos

Integrante electa de la Delegación Docente a la Comisión de Instituto del Instituto de Ingeniería Química (11/2010 - 11/2012)

Instituto de Ingeniería Química, Ingeniería de las Reacciones Químicas
Participación en consejos y comisiones

Participación en la Comisión mixta ANEP UdelaR para la formación de la carrera de Tecnólogo Cárnico en la ciudad de Tacuarembó. Asesoramiento en la construcción del plan de estudios de dicha carrera.

(10/2008 - 10/2009)

Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas
Participación en consejos y comisiones
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de Alimentos

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

Facultad de Química - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (04/2008 - 08/2008)

Ayudante ,25 horas semanales
El vínculo con la institución se enmarca en el convenio de la Facultad de Química con la Unión de Ciegos de Uruguay para el entrenamiento de un panel sensorial de no videntes en el país.
Escala: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

ACTIVIDADES

EXTENSIÓN

Integrante del panel de jueces para la evaluación sensorial de leche en polvo (04/2008 - a la fecha)

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial
25 horas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Encargado de Panel de Jueces de leche en polvo (04/2008 - 04/2008)

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial
25 horas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

(04/2008 - 08/2008)

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial
25 horas semanales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (07/2006 - 07/2007)

Pasante asesor ,30 horas semanales
La pasantía remunerada se enmarcó en el convenio LATU-DINAPYME, el cual apunta a que una pequeña y mediana empresa de nuestro país se beneficie del trabajo de un pasante en un trabajo de su interés. En este caso la empresa beneficiaria fue Nutrísima, empresa láctea de Tacuarembó, quien presentó un proyecto para la implantación de un sistema HACCP en su planta industrial.

ACTIVIDADES

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

(07/2006 - 07/2007)

Proyectos Alimentarios, Módulo 8

30 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Seguridad e Higiene Alimentaria

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sistemas de Inocuidad Alimentaria

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

Implantación de un Sistema de Inocuidad Alimentaria (HACCP) (07/2006 - 07/2007)

Proyectos Alimentarios, Módulo 8

30 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 13 horas

Carga horaria de investigación: 15 horas

Carga horaria de formación RRHH: 5 horas

Carga horaria de extensión: 1 hora

Carga horaria de gestión: 6 horas

Producción científica/tecnológica

Mi trabajo se ha centrado principalmente en la investigación en técnicas de conservación innovadoras para frutas y hortalizas frescas enteras y cortadas prontas para consumir.

Los resultados de las investigaciones del equipo de trabajo en conservación poscosecha han aportado resultados valiosos para el sector hortofrutícola nacional. Se evaluó la conservación de frutas y hortalizas de interés para el sector productivo por medio de la tecnología de envasado en atmósfera modificada. Se evaluó la aplicación de la tecnología en frutilla, durazno, tomate cherry, lechuga, brócoli y morrón. Los envases ensayados han resultado efectivos en el aumento de la vida útil de los productos evaluados, lo que implica que los productos pueden encontrarse disponibles para los consumidores por más tiempo. Esto puede resultar en ganancias para el sector productivo, al reducirse la cantidad de producto que se descarta por no llegar al consumidor en buenas condiciones. Asimismo, se ofrece la posibilidad de ampliar la oferta de productos hortofrutícolas frescos en el mercado, al contarse con información y conocimiento generado para la elaboración de productos prontos para consumir. Actualmente pensamos enfocarnos en los procesos metabólicos del deterioro de los productos envasados en atmósfera modificada. Esto permitirá conocer e innovar en técnicas para el control del deterioro y la reducción de su impacto.

Asimismo, hemos abierto una nueva línea de investigación, enfocada al modelado y simulación de los procesos de envasado en atmósfera modificada. Hasta ahora, el tipo de trabajo que realizamos en el laboratorio implica ensayos de prueba y error para determinar qué condiciones de envasado extienden la vida útil de los diferentes productos con los que trabajamos. Existe la posibilidad de predecir el comportamiento de ciertos productos bajo determinadas condiciones de envasado, a través de modelos que tengan en cuenta los procesos metabólicos y fenómenos de transporte que se dan dentro de los envases a lo largo del almacenamiento. Trabajé, en el marco de mi tesis de doctorado, en el desarrollo de dichos modelos, lo cual implica determinaciones experimentales de cinética respiratoria, desarrollo de modelos teóricos para los fenómenos de transporte y validación de los modelos desarrollados. Este enfoque es nuevo en el país para el área de poscosecha.

Dentro de mi trabajo en el ámbito universitario, destaco la formación de recursos humanos, tanto a nivel de grado (dictado de clases y tutoría de trabajos de fin de estudios) como en el trabajo en el laboratorio (orientación de nuevos investigadores). Esto ha sido una prioridad en mi trabajo, entendiendo que la formación de recursos humanos en el área de poscosecha es necesaria para colaborar en la creación de una masa crítica de investigadores en el área. Asimismo, es creciente mi

involucramiento en tareas de gestión, fundamentalmente gestión de la enseñanza.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Effect of temperature on glucosinolate content and shelf life of ready-to-eat broccoli florets packaged in passive modified atmosphere (Completo, 2018) Trabajo relevante

PAULSEN E , BARRIOS S. , BAENAS N. , MORENO D.A. , HEINZEN H , LEMA P.

Postharvest Biology and Technology, v.: 138 p.:125 - 133, 2018

Palabras clave: envasado en atmósfera modificada calidad nutricional

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnologías de conservación poscosecha

ISSN: 09255214

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Modelling Respiration Rate of Strawberry (cv. San Andreas) for Modified Atmosphere Packaging Design (Completo, 2014)

BARRIOS S. , LEMA P. , LAREO C.

International Journal of Food Properties, v.: 17 9 , p.:2039 - 2051, 2014

Palabras clave: modelado poscosecha respiración

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 10942912

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

PASSIVE MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING EXTENDS SHELF LIFE OF ENZIMATICALLY AND VACUUM PEELED READY-TO-EAT VALENCIA ORANGE SEGMENTS (Completo, 2014)

BARRIOS S. , DE ACEREDO A. , CHAO G. , DE ARMAS V. , ARES G. , MARTÍN A. , LEMA P. , SOUBES M.

Journal of food quality, v.: 37 p.:135 - 147, 2014

Palabras clave: poscosecha productos IV gamatecnologías de conservación

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 01469428

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Modelling Passive Modified Atmosphere Packaging of Strawberries: Numerical Analysis and Model Validation (Completo, 2014)

BARRIOS S. , LEMA P. , MARRA F.

International Food Research Journal, v.: 21 2 , p.:507 - 515, 2014

Palabras clave: respiración modelado y simulación

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 19854668

Scopus[®]

Efecto de la incorporación de transglutaminasa microbiana en las propiedades sensoriales de hamburguesas de desmenuzado de merluza (Merluccius hubbsi) (Completo, 2013)

PANUCIO A. , CARDEZA L. , QUINTERO M. , SOLÉ , BARRIOS S. , GÁMBARO A.

INNOTEC, v.: 8 p.:39 - 43, 2013

Palabras clave: textura análisis de perfil de textura (TPA)

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 16883691

latindex

Aplicación de Elastografía por Retorno Temporal a la evaluación de textura en quesos (Completo, 2009)

BRUM J., BARRIOS S., ARES G., LEMA P., CANETTI R., DR.

INNOTEC, v.: 4 p.:37 - 40, 2009

Palabras clave: técnicas acústicas parámetros elásticos evaluación no destructiva

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16883691

[latindex](#)

Development of a Sensory Quality Index for Strawberries based on Correlation between Sensory Data and Consumer Perception (Completo, 2008) [Trabajo relevante](#)

ARES G., BARRIOS S., LAREO C., LEMA P.

Postharvest Biology and Technology, v.: 52 p.:97 - 102, 2008

Palabras clave: calidad sensorial frutillas control de calidad

Áreas de conocimiento:

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

Sensorial

ISSN: 09255214

[Scopus](#) WEB OF SCIENCE™

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Influence of packaging film and storage temperature on physicochemical and sensory quality of ready-to-eat cherry tomatoes (2019)

Resumen

BARRIOS S., PAULSEN E., LEMA, P.

Evento: Internacional

Descripción: 2nd Innovations in Food Science and Technology

Ciudad: Amsterdam

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Ácidos cítrico y ascórbico como desinfectantes alternativos al hipoclorito de sodio en la industria IV gama: aplicación en tomates cherry. (2018)

Resumen

BARRIOS S., PAULSEN E., LEMA, P.

Evento: Internacional

Descripción: VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ciudad: Córdoba

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Financiación/Cooperación:

Facultad de Ingeniería / Apoyo financiero, Uruguay

Cocción al vacío de lomo vacuno: influencia del tiempo y la temperatura en parámetros físicos y sensoriales. (2018)

Resumen

BARRIOS S., Hodos N., da Rosa G., PANIZZOLO, LUIS, GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ciudad: Córdoba

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Desarrollo de lechuga (cv. Vera) y frutilla (cv. San Andreas) mínimamente procesados y factores de procesamiento que influyen en su vida útil. (2017)

Resumen

IRAZOQUI M., PAULSEN E., SCHENCK S., BARRIOS S., LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: 8vo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos INNOVA

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Áreas de conocimiento:

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

Effect of Storage Temperature on Quality Characteristics and Shelf-life of Broccoli Florets Packaged in Modified Atmosphere. (2017)

Resumen

PAULSEN E., BARRIOS S., MORENO D., HEINZEN H., LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: VI Postharvest Unlimited, ISHS International Conference

Ciudad: Madrid

Año del evento: 2017

Áreas de conocimiento:

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

Chemical and physical disinfection of fresh-cut lettuce (cv. Vera) packaged in passive modified atmosphere (2017)

Resumen

IRAZOQUI M., BARRIOS S., LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: VI Postharvest Unlimited, ISHS International Conference

Ciudad: Madrid

Año del evento: 2017

Áreas de conocimiento:

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

Impact of passive modified atmosphere packaging on ready-to-eat orange (c.v Valencia) segments (2017)

Completo

SCHENCK S., BARRIOS S., LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: 2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference

Ciudad: Munich

Año del evento: 2017

Áreas de conocimiento:

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

Efecto de tratamientos poscosecha y envasado en atmósfera modificada en la extensión de la vida útil de tomates breaker (cv. Lapataia) (2017)

Resumen

BURZACO P., BARRIOS S., LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos

Ciudad: Valparaíso

Año del evento: 2017

Áreas de conocimiento:

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

Effect of storage temperature on glucosinolate content and shelf life of broccoli florets packaged in passive modified atmosphere (2017)

Completo

PAULSEN E , BARRIOS S. , BAENAS N. , MORENO D.A. , HEINZEN H , LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: 2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference

Ciudad: Munich

Año del evento: 2017

Palabras clave: envasado en atmósfera modificada glucosinolatos calidad nutricional

Areas de conocimiento:

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

Trabajo del núcleo interdisciplinario Ultrasonido Aplicado a Procesos Agroindustriales (2016)

Resumen

BARRIOS S. , BUDELLI E. , Blasina F. , Cabrera L. , M. IRAZOQUI , J. BRUM , N. PEREZ , Negreira C.

Descripción: I Congreso Latinoamericano de Investigación y Educación Superior Interdisciplinaria

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2016

Areas de conocimiento:

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

Vida útil de frutillas mínimamente procesadas (var. San Andreas) producidas a escala piloto (2016)

Resumen

PAULSEN E , IRAZOQUI M. , SCHENCK S. , PATTARINO L. , BARRIOS S. , LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2016

Palabras clave: IV gama

Areas de conocimiento:

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

Selection of different polymers for packaging minimally processed lettuce (cv. Vera) in passive modified atmosphere (2016)

Resumen

IRAZOQUI M. , BARRIOS S. , LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: 2º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIIAL)

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2016

Palabras clave: IV gama fresh cut

Areas de conocimiento:

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

Evaluación de vida útil de lechuga crespa cortada (cv. Vera) envasada en atmósfera activa y pasiva a diferentes temperaturas (2015)

Resumen

IRAZOQUI M. , BARRIOS S. , LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: 7mo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos - X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (INNOVA - CIBIA)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Evaluación de la aplicación de un modelo de cinética respiratoria de tomate cherry (cv. Wanda) para el producto cultivado en distintas estaciones (2015)

Resumen

SCHENCK S. , BARRIOS S. , LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: 7mo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos - X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (INNOVA - CIBIA)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Efecto de envasado en atmósfera modificada en la vida útil de frutillas enteras prontas para consumir (2015)

Resumen

PAULSEN E , BARRIOS S. , LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: 7mo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos - X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (INNOVA - CIBIA)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Evaluación de modelos alternativos para modelar la cinética respiratoria de tomate cherry (cv. Wanda) (2015)

Resumen

SCHENCK S. , BARRIOS S. , LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2015

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Estudio de diferentes tratamientos de desinfección en la vida útil de lechuga crespa cortada (cv. Vera) (2015)

Resumen

IRAZOQUI M. , BARRIOS S. , LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2015

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Efecto de la aplicación de atmósfera modificada pasiva y agentes antipardeamientos en la calidad de frutillas cortadas prontas para consumir (2015)

Resumen

PAULSEN E , IRAZOQUI M. , SCHENCK S. , BARRIOS S. , LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2015

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Cocción al vacío de lomo vacuno: influencia del tiempo y la temperatura en parámetros físicos y

sensoriales. (2014)

Resumen

BARRIOS S. , Natalia Hodos , Gonzalo da Rosa , Luis Panizzolo , GAMBARO, A.

Descripción: VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ciudad: Córdoba

Año del evento: 2014

Publicación arbitrada

Modified atmosphere packaging of sliced strawberries in PET and LDPE packages for shelf life extention (2014)

Resumen

PAULSEN E , BARRIOS S. , SCHENCK S. , PATTARINO L. , LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: Advances in Food Processing

Ciudad: Campinas

Año del evento: 2014

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Influence of temperature and gas composition on respiration rate of cherry tomato (cv. Wanda) (2014)

Resumen

SCHENCK S. , BARRIOS S. , LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: Advances in Food Processing

Ciudad: Campinas

Año del evento: 2014

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Modelado de la cinética respiratoria de frutillas (v. Albion) para el diseño de condiciones de envasado en atmósfera modificada. (2014)

Resumen

BARRIOS S. , LEMA P. , LAREO C.

Evento: Internacional

Descripción: XVII Seminario Latinoamericano y V Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: San José de Costa Rica

Año del evento: 2014

Areas de conocimiento:

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

Calidad de lechuga crespa (cv. Vera) envasada en atmósfera modificada pasiva y activa (2013)

Resumen

IRAZOQUI M. , SCHENCK S. , VIDAL L. , BARRIOS S. , ARES G. , LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: Sexto Simposio de Innovación y Desarrollo en Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Areas de conocimiento:

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

Influencia de la temperatura y composición gaseosa en la tasa respiratoria de lechuga crespa (cv. Vera) (2013)

Resumen

SCHENCK S. , IRAZOQUI M. , BARRIOS S. , LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Rosario
Año del evento: 2013
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Influencia de la desinfección y el tipo de corte en la vida útil de lechuga crespa (cv. Vera) (2013)

Completo
IRAZOQUI M., SCHENCK S., PATTARINO L., VIDAL L., BARRIOS S., ARES G., LEMA P.

Evento: Internacional
Descripción: XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Rosario
Año del evento: 2013
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Uso de tiempo de vuelo para el seguimiento de coagulación de leche (2012)

Resumen
BUDELLI E., PEREZ N., BARRIOS S., ARES G., CANETTI R., DR., LEMA P.

Evento: Internacional
Descripción: XXVI Congreso Interamericano de Ingeniería Química
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2012
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Modelling respiration rate of broccoli for modified atmosphere packaging design (2012)

Resumen
BUDELLI E., SCHENCK S., LLORCA I., BARRIOS S., LAREO C., LEMA P.

Evento: Internacional
Descripción: 16th IUFOST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad: Foz do Iguacu
Año del evento: 2012
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Conservación
Poscosecha
Medio de divulgación: CD-Rom

Envasado de brócoli en atmósfera modificada (2012)

Completo
BARRIOS S., MARTÍNEZ I., ARES G., MARTÍN A., LAREO C., LEMA P.

Evento: Internacional
Descripción: XXVI Congreso Interamericano de Ingeniería Química
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2012
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Conservación
Poscosecha

Evaluación de dos tecnologías de pelado para el desarrollo de gajos de naranja prontos para consumir (2012)

Resumen
BARRIOS S., DE ACEREDO A., CHAO G., DE ARMAS V., ARES G., MARTÍN A., SOUBES M., LEMA P.

Evento: Regional
Descripción: 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2012

Áreas de conocimiento:

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

Modelado de la cinética respiratoria de frutillas (v. San Andreas) para el diseño de condiciones de envasado en atmósfera modificada (2011)

Completo

BARRIOS S., LEMA P., LAREO C.

Evento: Regional

Descripción: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Modelling Passive Modified Atmosphere Packaging of Strawberries: Numerical Analysis and Model Validation (2011)

Resumen

BARRIOS S., LEMA P., MARRA F.

Evento: Internacional

Descripción: International Congress of Engineering and Food (ICEF)

Ciudad: Atenas

Año del evento: 2011

Palabras clave: modelado poscosecha

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Envasado de naranjas peladas en gajos en atmósfera modificada pasiva (2011)

Resumen

BARRIOS S., DE ACEREDO A., CHAO G., DE ARMAS V., ARES G., MARTÍN A., SOUBES M.,
LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2011

Áreas de conocimiento:

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

Análisis numérico del envasado de arándanos en atmósfera modificada pasiva (2010)

Completo

BARRIOS S., LEMA P., MARRA F.

Evento: Internacional

Descripción: XVIII Jornadas de Jóvenes investigadores

Ciudad: Santa Fé

Año del evento: 2010

Palabras clave: modelado envasado en atmósfera modificada método de elementos finitos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnologías de
conservación poscosecha

Envasado de morrones en atmósfera modificada pasiva (2010)

Completo

BARRIOS S., COBAS C., VIDAL C., ARES G., MARTÍN A., LEMA P.

Evento: Regional
Descripción: 12vo Congreso de la Sociedad Uruguaya de Hortifruticultura
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2010
Palabras clave: poscosecha envasado en atmósfera modificada morrón
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnologías de conservación poscosecha

Storage of Blueberries: Numerical Analysis of Modified Atmosphere Packaging (2010)

Resumen
BARRIOS S. , LEMA P. , MARRA F.

Evento: Internacional
Descripción: IFT10: Institute of Food Technologists Annual Meeting
Ciudad: Chicago, USA
Año del evento: 2010
Palabras clave: modelado atmósfera modificada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: CD-Rom

Sensory shelf life estimation of strawberries using a sensory quality index. (2009)

Resumen
ARES G. , BARRIOS S. , LAREO C. , LEMA P.

Evento: Internacional
Descripción: The Eighth Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Florencia
Año del evento: 2009
Palabras clave: shelf life strawberries modified atmosphere packaging
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de Alimentos
Medio de divulgación: Papel

Influencia de la temperatura y el envasado en atmósfera modificada pasiva en el color y la textura de tomates cherry (2009)

Completo
BARRIOS S. , ARES G. , MARTÍN A. , LAREO C. , LEMA P.

Evento: Internacional
Descripción: Segundo Congreso Americano de Tecnologías de Aire Acondicionado y Refrigeración
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2009
Palabras clave: atmósfera modificada tomates cherry textura color
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de Alimentos
Medio de divulgación: CD-Rom
La presentación del trabajo en el Congreso implicó presentación oral.

Storage of Fresh Fruits: Numerical Analysis of Active Packaging Effects (2009)

Resumen
BARRIOS S. , LEMA P. , MARRA F.

Evento: Internacional
Descripción: European Federation of Food Science and Technology (EFFOST) Conference New challenges in food preservation. Processing, safety and sustainability.
Ciudad: Budapest
Año del evento: 2009
Palabras clave: active packaging modelling finite element method
Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Envasado de tomates en atmósfera modificada pasiva (2009)

Resumen

BARRIOS S., LUZARDO C., ARES G., LAREO C., LEMA P.

Evento: Internacional

Descripción: Enviado a IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Palabras clave: atmósfera modificada tomates

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Aplicación de elastografía por retorno temporal a la evaluación de textura en quesos (2009)

Resumen

BRUM J., BARRIOS S., ARES G., LEMA P., CANETTI R., DR.

Evento: Internacional

Descripción: IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Palabras clave: monitoreo elastografía maduración

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Trabajo ganador de Premio Innova 2009

Comparación de hábitos de consumo de miel entre consumidores de Montevideo y de Mendoza (2009)

Resumen

DUPERTUIS L., BARRIOS S., GÁMBARO A.

Evento: Internacional

Descripción: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Concordia

Año del evento: 2009

Palabras clave: hábitos de consumo miel

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Vida útil sensorial de pan para hamburguesas (2008) Trabajo relevante

Resumen

L. DUPERTUIS, G. ARES, C. BARREIRO, BARRIOS S., A.C. ELLIS, A. GÁMBARO, A. GIMÉNEZ

Evento: Internacional

Descripción: V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial

Ciudad: Bogotá

Año del evento: 2008

Palabras clave: vida útil evaluación sensorial

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS

Aplicación de Elastografía por Retorno Temporal a la evaluación de textura en quesos (2009)

Tecnología Láctea Latinoamericana v: 57, 44, 46
Revista
BRUM J., BARRIOS S., ARES G., LEMA P., CANETTI R., DR.

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel

Aplicación de Elastografía por Retorno Temporal a la evaluación de textura en quesos (2009)

La Alimentación Latinoamericana v: 283, 50, 53
Revista
BRUM J., BARRIOS S., ARES G., LEMA P., CANETTI R., DR.

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel

Producción técnica

PROCESOS

Producción de lechuga crespa (cv. Vera), hoja entera, pronta para consumir (2015)

Proceso Productivo
LEMA P., IRAZOQUI M., BARRIOS S., SCHENCK S.

País: Uruguay
Disponibilidad: Irrestringida
Institución financiadora: Agencia Nacional de Investigación e Innovación
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en
Atmósfera Modificada

Producción de lechuga crespa (cv. Vera), hoja cortada, pronta para consumir (2015) Trabajo relevante

Proceso Productivo
LEMA P., IRAZOQUI M., BARRIOS S., SCHENCK S.

País: Uruguay
Disponibilidad: Irrestringida
Institución financiadora: Agencia Nacional de Investigación e Innovación
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en
Atmósfera Modificada

Producción de frutilla entera (cv. Albion) pronta para consumir (2015) Trabajo relevante

Proceso Productivo
LEMA P., PAULSEN E., BARRIOS S.

País: Uruguay
Disponibilidad: Irrestringida
Institución financiadora: Agencia Nacional de Investigación e Innovación
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en
Atmósfera Modificada

Producción de frutilla (cv. Albion) cortada pronta para consumir (2015)

Proceso Productivo
LEMA P., PAULSEN E., BARRIOS S.

País: Uruguay
Disponibilidad: Irrestringida
Institución financiadora: Agencia Nacional de Investigación e Innovación
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en

TRABAJOS TÉCNICOS

Estudio de propiedades de interés tecnológico de cepas nativas aisladas de la cadena láctea uruguaya con especial énfasis en la producción de bactericinas (2007)

Otra

BARRIOS S.

Monografía de grado para la carrera Ingeniería de los Alimentos

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo

Disponibilidad: Irrestricta

Número de páginas: 40

Duración: 8 meses

Palabras clave: microbiología bacterias lácticas bacteriocinas

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

El presente trabajo consistió en el aislamiento de unas 100 cepas nativas de diferentes productos lácteos del país, en especial, de leche cruda de diferentes productores. Se realizó la identificación bioquímica de algunas de las cepas y luego se estudiaron diferentes propiedades de interés tecnológico como producción de exopolisacáridos y producción de bacteriocinas. El trabajo se realizó en la Unidad de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Agronomía y fue tutorado por la Dra. Stella Reginensi.

Proyecto de planta industrial para la elaboración de alimentos para bebé (2007)

Elaboración de proyecto

BARRIOS S., AROCENA L., SEGARRA A., MARRA M., SALGADO S., VIOLA N.

Proyecto industrial para Monografía de grado de la carrera Ingeniería de los Alimentos

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo

Disponibilidad: Irrestricta

Número de páginas: 80

Duración: 32 meses

Palabras clave: diseño de planta industrial esterilización alimento para bebé

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

El trabajo forma parte del proyecto de final de carrera de Ingeniería de los Alimentos y consiste en el diseño de una planta industrial para la elaboración de comida para bebé. El diseño abarca un estudio de mercado nacional y regional para el producto, análisis de posible localización, definición de materias primas y demás recursos necesarios, diseño del proceso industrial, diseño de los servicios industriales necesarios, análisis de factibilidad económica y análisis de impacto del proyecto en la economía y el medio ambiente.

Otras Producciones

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Fitoquímicos en Agroalimentación y Salud (2015)

BARRIOS S.

Otro

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay, Facultad de Química Montevideo

Idioma: Español

Duración: 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Ingeniería y Facultad de Química

Áreas de conocimiento:

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

Información adicional: El Seminario se desarrolló en la Facultad de Química y reunió a más de 40 investigadores de Iberoamérica. La organización fue con motivo de las reuniones de cierre de dos redes CYTED vinculadas a alimentos: CORNUCOPIA e IBERCAROT.

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Programa de Iniciación a la Investigación (2017 / 2019)

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

Cantidad: De 5 a 20

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

Vinculación con Científicos y Tecnólogos en el Exterior 2018 (2018)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

COMITÉ EDITORIAL

INNOTEC (2016 / 2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

REVISIONES

International Journal of Food Properties (2017)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Food Bioprocess Technology (2016 / 2017)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Journal of Food Processing and Preservation (2016 / 2017)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Journal of Food Science (2015 / 2016)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Postharvest Biology and Technology (2011 / 2015)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2017) (2017)

Revisiones

Chile

7mo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) y X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA) (2015)

Revisiones
Uruguay

7mo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) y X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA) (2015)

Comité programa congreso
Uruguay
Arbitrado

Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) (2013)

Revisiones
Uruguay

Simposio de Innovación y Desarrollo de Alimentos (Innova) (2013 / 2017)

Comité programa congreso
Uruguay
Arbitrado

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

Becas de Posgrado Nacionales 2018 - Agencia Nacional de Investigación en Innovación (2018)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
Agencia Nacional de Investigación en Innovación

Becas Pasantías en el exterior 2018 - Agencia Nacional de Investigación en Innovación (2018)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
Agencia Nacional de Investigación en Innovación

JURADO DE TESIS

Máster en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2017 / 2019)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Nivel de formación: Maestría

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

GRADO

Asesoramiento Técnico y participación de nuevo emprendimiento de cultivos hidropónicos mínimamente procesados de la empresa Sociedad Cecilia Blanco e hijos en el interior del país (2018)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Agustina Rosales

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Co - tutoría de la Pasantía de grado de la carrera Ingeniería de Alimentos del estudiante Germán Peri en Verdeagua Hidroponia SRL (2016)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Germán Peri

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

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

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

OTRAS

Desarrollo de un prototipo de ?snack saludable (2017)

Otras tutorías/orientaciones

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

Nombre del orientado: Marcelo Miraballes, Ana Leiza, Mariana Martínez

País/Idioma: Uruguay, Español

Determinación de la permeabilidad de films utilizados en envases de alimentos (2012)

Otras tutorías/orientaciones

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

Nombre del orientado: Ignacio Llorca

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Desarrollo de naranja cortada en gajos envasada en atmósfera modificada (2009)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay

Nombre del orientado: V. de Armas, G.Chao, A. de Aceredo

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: envasado en atmósfera modificada productos IV gama conservación poscosecha

Áreas de conocimiento:

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

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Estudio del proceso de liofilización para la conservación de arándanos (2017)

Tesis de doctorado

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Sylvia Schenck

País/Idioma: Uruguay, Español

OTRAS

Desarrollo de un prototipo de alimento para niños en base a vegetales aplicando una tecnología emergente (2018)

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Laura Raggio, Gabriela Fajardo, Valeria Berrondo

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Premio a trabajo científico - Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2016)

(Internacional)

Asociación de Ingenieros Alimentarios

El título del trabajo fue "Vida útil de frutillas mínimamente procesadas (var. San Andreas) producidas a escala piloto

Beca del gobierno francés (2011)

(Internacional)

Embajada de Francia en Uruguay

La beca fue otorgada para la realización de una pasantía de 1 mes de duración en el instituto de investigación CEMAGREF, en Antony, Francia

Beca CSIC para apoyo a la realización de estudios de posgrado (2010)

(Nacional)

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UdeLaR

La beca otorga un incentivo financiero para la realización de estudios de Doctorado a docentes de la Universidad de la República.

Primer premio al trabajo científico (2009)

(Internacional)

LATU

Se premió el trabajo presentado en el Cuarto Simposio Internacional de Innovación y desarrollo en alimentos INNOVA 2009. El título del trabajo fue "Aplicación de Elastografía por Retorno Temporal a la evaluación de textura en quesos".

Beca para la realización de una pasantía de investigación en la Universidad de Salerno, Salerno, Italia (2009)

Instituto Italo Latinoamericano (IILA)

Beca CSIC para apoyo a la realización de posgrados nacionales (2008)

Comisión Sectorial de Investigación Científica

PRESENTACIONES EN EVENTOS

Curso de Alta Formación en el marco del Proyecto de Cooperación IILA ? ALADI ?Mejoramiento del sistema de control sanitario de la cadena alimentaria para la protección de la salud en América Latina (2018)

Otra

Dictado de una clase sobre ?Tecnologías para la preservación de alimentos?

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: IILA - ALADI

Áreas de conocimiento:

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

Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2016)

Congreso

Conferencista invitado. Título de la ponencia: "Frutas y hortalizas mínimamente procesadas. Avances en tecnologías para su producción"

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Palabras Clave: IV gama envasado en atmósfera modificada

Áreas de conocimiento:

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

Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos (2011)

Simposio

Conferencista invitado. Título de la ponencia: Modelado para el diseño de condiciones de envasado de frutilla en atmósfera modificada.

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Presentación de resultados del Proyecto CSIC - CAMM - UR (2010)

Encuentro

Presentación de los principales resultados del proyecto CSIC de aplicación de la tecnología de atmósfera modificada a productos hortofrutícolas a productores y operadores del Mercado Modelo

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Comisión Administradora del Mercado Modelo

Palabras Clave: atmósfera modificada

Áreas de conocimiento:

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

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	51
Artículos publicados en revistas científicas	7
Completo	7
Trabajos en eventos	42
Textos en periódicos	2
Revistas	2
PRODUCCIÓN TÉCNICA	7
Procesos o técnicas	4
Trabajos técnicos	2
Otros tipos	1
EVALUACIONES	16
Evaluación de proyectos	2

Evaluación de eventos	5
Evaluación de publicaciones	6
Evaluación de convocatorias concursables	2
Jurado de tesis	1
FORMACIÓN RRHH	7
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	5
Otras tutorías/orientaciones	3
Tesis/Monografía de grado	2
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	2
Otras tutorías/orientaciones	1
Tesis de doctorado	1