



PATRICIA LEMA LARRIEU

Dra.

[plema@fing.edu.uy](mailto:plema@fing.edu.uy)

Herrera y Reissig 565, 1130  
0 Montevideo  
7110871 - 9248460

**SNI**

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química  
Categorización actual: Nivel III (Activo)

Fecha de publicación: 12/11/2018  
Última actualización SNI: 12/11/2018

## 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) 7114478 / 103

Correo electrónico/Sitio Web: [plema@fing.edu.uy](mailto:plema@fing.edu.uy)

## Formación

### Formación académica

**CONCLUIDA****DOCTORADO****Doctorat (1990 - 1993)**

Institut National Agronomique Paris-Grignon, Francia

Título de la disertación/tesis: Etude d'un échangeur de chaleur à noyau tournant conique

Tutor/es: Dr. Henri Gibert

Obtención del título: 1993

Áreas de conocimiento:

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

**MAESTRÍA****Master of Science (1982 - 1985)**

University of Minnesota, Estados Unidos

Título de la disertación/tesis: Natural convection heating of liquids in containers: a model to provide parameters for thermal process calculations

Tutor/es: Dr. Irving J. Plug

Obtención del título: 1985

Financiación:

University of Minnesota, Estados Unidos

Áreas de conocimiento:

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

**GRADO****Ingeniería Química (1971 - 1977)**

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

Título de la disertación/tesis:

Obtención del título: 1977

Áreas de conocimiento:

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

## Idiomas

Inglés

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

#### **Francés**

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

## **Áreas de actuación**

### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /Procesos, reología, envasado atmósfera modificada

### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Ingeniería Química /Ingeniería de Procesos Químicos /Ingeniería de Alimentos

### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /Ciencia de alimentos

### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Ingeniería Química /Ingeniería de Procesos Químicos /Tratamiento de efluentes

### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Ingeniería Química /Ingeniería de Procesos Químicos /Ingeniería de Procesos

## **Actuación profesional**

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

Rectorado - UDeLaR

### **VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

#### **Funcionario/Empleado (08/2012 - a la fecha)**

Directora Carrera Ingeniería de Alimentos ,20 horas semanales / Dedicación total  
Es un cargo que depende directamente del Rector de la Universidad La Dedicación Total se comparte con el cargo de Profesor Titular de la Facultad de ingeniería  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 5  
Cargo: Efectivo

#### **Funcionario/Empleado (12/2011 - 08/2012)**

Directora Carrera Ingeniería de Alimentos ,40 horas semanales  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 5  
Cargo: Interino

#### **Funcionario/Empleado (12/2010 - 12/2011)**

,1 hora semanal  
Se continúa cumpliendo las funciones de Directora de la Carrera Ingeniería de Alimentos  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 5  
Cargo: Interino

#### **Funcionario/Empleado (10/1995 - 12/2010)**

Director Carrera Ingeniería de Alimentos ,40 horas semanales  
Directora Carrera Ingeniería de Alimentos es un cargo que depende directamente del Rector de la Universidad  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 5  
Cargo: Interino

## ACTIVIDADES

### PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

#### **Caracterización y evaluación funcional y de seguridad de compuestos bioactivos de frutas iberoamericanas como ingredientes alimentarios (01/2012 - a la fecha)**

RED CYTED

1 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: Patricia LEMA LARRIEU

Areas de conocimiento:

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

Atmósfera Modificada

#### **Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos IV gama (03/2011 - 03/2013)**

1 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

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

Equipo:

#### **Revalorización de la producción artesanal de quesos y productos lácteos fermentados (01/2009 - 12/2012)**

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

1 horas semanales

Ingeniería de Alimentos

Extensión

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo: G ARES, LEMA P., LÓPEZ-PEDMONTE T. (Responsable), PANIZZOLO L.A., JORCÍN S., DURÁN I.

Areas de conocimiento:

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

#### **Desarrollo de nanovehículos como sistemas inteligentes de entrega de compuestos bioactivos para ser incorporados en alimentos funcionales de la industria láctea (01/2010 - 12/2011)**

En este proyecto se desarrollará la producción de nanovehículos alimentarios inspirados en nanopartículas farmacéuticas sustituyendo los polímeros y tensoactivos farmacéuticos por lípidos, proteínas de suero lácteo y/o procesos tecnológicos de uso alimentario. La generación de liposomas, nanopartículas y nanoemulsiones para incorporarlos a matrices alimentarias y mejorar la absorción de moléculas bioactivas, es el objetivo fundamental de este proyecto.

2 horas semanales

Ingeniería de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

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

Equipo: LEMA P., LÓPEZ-PEDMONTE T. (Responsable), PANIZZOLO L.A., MEDRANO A.,

CABRERA C., MOMBRU A.

Areas de conocimiento:

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

**Estudio del aumento de la estabilidad y propiedades funcionales de leche de arroz mediante la aplicación de ultra alta presión de homogeneización (05/2009 - 05/2011 )**

El objetivo de este proyecto es diseñar y estabilizar mediante ultra alta presión de homogeneización (UHPH) leche de arroz hecha a partir de variedades uruguayas típicas.

1 horas semanales

Ingeniería de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Equipo: LEMA P. , LÓPEZ-PEDMONTE T. (Responsable) , PANIZZOLO L.A. , JORCÍN S. , MEDRANO A. , LEIZA A. , DURÁN I. , CABRERA C.

Areas de conocimiento:

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

**EXTENSIÓN**

**Desarrollo de complemento de alimento para adulto mayor (04/2007 - 12/2008 )**

1 horas

Areas de conocimiento:

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

**OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE**

**Coordinadora por Uruguay de la Unidad temática Agroalimentaria de la Asociación de Universidades Grupo Montevideo (01/2001 - a la fecha )**

1 horas semanales

**Miembro del Subcomité asesor del Comité Nacional del CÓDEX sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (01/1997 - a la fecha )**

1 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

**Miembro del Comité Científico del Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009 (02/2009 - 10/2009 )**

1 horas semanales

**Miembro del Comité Organizador del X. Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos - X COLMIC (11/2008 - 10/2009 )**

2 horas semanales

**Responsable por AUGM en el proyecto ALCUE FOODS From fork to LatinAmerican farm financiado por la Unión Europea (01/2005 - 02/2009 )**

2 horas semanales

**Miembro del Subcomité asesor del Comité Nacional del CÓDEX sobre Higiene de Alimentos. (01/1999 - 01/2004 )**

1 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

**Responsable en Uruguay del la Red CyTAlfa de Cooperación para el mejoramiento de los posgrados en Ciencia y Tecnología de Alimentos en el ámbito del Mercosur, Chile y la Unión Europea (01/1995 - 12/2001 )**

2 horas semanales

**Participación en la elaboración de recomendaciones en el área tecnología de alimentos para la preparación por parte del CONICYT de la propuesta del Programa Áreas de Oportunidad incluido en el Proyecto Programa de Desarrollo Tecnológico presentado al BID (01/1999 - 12/1999 )**

2 horas semanales

**Responsable en Uruguay del Proyecto Programa para el Fortalecimiento de Maestrías y Cursos de Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos para el Mercosur y Chile financiado en el marco del Programa Alfa de la Unión Europea (01/1996 - 12/1998 )**

2 horas semanales

## **GESTIÓN ACADÉMICA**

**Directora Carrera Ingeniería de Alimentos (10/1995 - a la fecha )**

Rectorado, Carrera Ingeniería de Alimentos

Gestión de la Enseñanza

Áreas de conocimiento:

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

**Integración de tribunales y comisiones asesoras para la evaluación de los méritos de postulantes a provisión de cargos docentes interinos y en efectividad. (01/2000 - a la fecha )**

Fac Química, Ingeniería , Agronomía y Veterinaria

Participación en consejos y comisiones

**Responsable Proyecto Comisión Sectorial de Enseñanza: Atención a la demanda docente del crecimiento del alumnado (01/2001 - 12/2009 )**

Gestión de la Enseñanza

Áreas de conocimiento:

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

**Responsable Proyecto Comisión Sectorial de Enseñanza: Estímulo y fortalecimiento de nuevas ofertas de grado (01/2001 - 12/2009 )**

Gestión de la Enseñanza

Áreas de conocimiento:

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

**Miembro del Comité de Área de Oportunidad Tecnología de Alimentos de CONICYT-DINACYT Programa de Desarrollo Tecnológico (01/2003 - 12/2003 )**

Participación en consejos y comisiones

**Responsable de la Comisión a cargo de la elaboración del Nuevo Plan de Estudios de la carrera Ingeniería de Alimentos (01/1999 - 12/2003 )**

Participación en consejos y comisiones

**Responsable Proyecto mejora de la infraestructura no edilícea (01/2001 - 12/2002 )**

Gestión de la Enseñanza

Áreas de conocimiento:

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

**Miembro del Comité de Área de Oportunidad Tecnología de Alimentos del CONICYT-DINACYT -Programa de Desarrollo Tecnológico (01/2001 - 12/2001 )**

Participación en consejos y comisiones

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

Facultad de Ingeniería - UDeLaR

## VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

### **Funcionario/Empleado (08/2012 - a la fecha)**

Profesor Titular ,20 horas semanales / Dedicación total  
Departamento de Ingeniería de Reactores del Instituto de Ingeniería Química de la Facultad de Ingeniería. La Dedicación Total es compartida con el cargo de Directora de la carrera Ingeniería de Alimentos de la Universidad de la República  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 5  
Cargo: Efectivo

### **Funcionario/Empleado (12/2011 - 08/2012)**

Profesor Titular ,20 horas semanales  
Departamento de Ingeniería de reactores del instituto de Ingeniería Química de la Facultad de Ingeniería. Interrupción de la dedicación total por 8 meses  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 5  
Cargo: Efectivo

### **Funcionario/Empleado (12/2010 - 12/2011)**

Profesor Titular ,30 horas semanales / Dedicación total  
Departamento de Ingeniería de Reactores del Instituto de Ingeniería Química  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 5  
Cargo: Efectivo

### **Funcionario/Empleado (05/2002 - 12/2010)**

Profesor Titular ,20 horas semanales  
Departamento de Ingeniería de Reactores del Instituto de Ingeniería Química  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 5  
Cargo: Efectivo

### **Funcionario/Empleado (01/1994 - 05/2002)**

Profesor Agregado ,40 horas semanales  
Departamento de ingeniería de Reactores del Instituto de Ingeniería Química  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 4  
Cargo: Efectivo

### **Funcionario/Empleado (02/1995 - 09/1995)**

Asistente Académico del Decano ,20 horas semanales  
en el Área de Actividades de Postgrado y Actualización  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 5  
Cargo: Interino

### **Funcionario/Empleado (10/1991 - 12/1993)**

Profesor Adjunto ,40 horas semanales  
Departamento de Ingeniería de Reactores del Instituto de Ingeniería Química  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 3  
Cargo: Interino

### **Funcionario/Empleado (02/1987 - 10/1991)**

Profesor Adjunto ,25 horas semanales  
Departamento de Ingeniería de Reactores del Instituto de Ingeniería Química  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 3  
Cargo: Interino

**Funcionario/Empleado (04/1986 - 10/1991)**

Profesor Adjunto ,12 horas semanales  
Departamento de Proyecto Industrial del Instituto de Ingeniería Química  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 3  
Cargo: Interino

**Funcionario/Empleado (12/1986 - 02/1987)**

Profesor Adjunto ,15 horas semanales  
Departamento de Ingeniería de Reactores del Instituto de Ingeniería Química  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 3  
Cargo: Interino

**Funcionario/Empleado (05/1986 - 12/1986)**

Asistente ,10 horas semanales  
Asignatura Ingeniería de los Procesos Químicos del Instituto de Ingeniería Química  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 2  
Cargo: Interino

**Funcionario/Empleado (06/1979 - 12/1982)**

Profesor Adjunto ,40 horas semanales  
Instituto de Ingeniería Química  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 3  
Cargo: Interino

**ACTIVIDADES**

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

**Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos (01/1994 - a la fecha )**

10 horas semanales  
Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Reactores , Coordinador o Responsable  
Equipo:  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

**Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos - Conservación de Alimentos en Atmósfera Modificada (01/2000 - a la fecha )**

15 horas semanales  
Facultad de Ingeniería, Instituto de Ingeniería Química , Coordinador o Responsable  
Equipo:  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

**Ingeniería de Procesos - Reología (06/2002 - a la fecha )**

5 horas semanales  
Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Reactores , Coordinador o Responsable  
Equipo:  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Reología

**Tecnología emergente: Ultrasonido (03/2008 - a la fecha )**

2 horas semanales  
Facultad de Ingeniería, Instituto de Ingeniería Química , Coordinador o Responsable  
Equipo:

**Tratamiento biológico de efluentes (10/1986 - 10/1989 )**

Tratamiento aerobio y anaerobio  
15 horas semanales  
Instituto de Ingeniería Química, Departamento de Reactores , Integrante del equipo  
Equipo:  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Tratamiento de efluentes

**Energías renovables: Producción de Biogás (01/1979 - 01/1981 )**

Diseño y operación de un biodigestor para producción de biogás a partir de excreta de equinos y ovinos y desechos rurales  
20 horas semanales  
Instituto de Ingeniería Química , Integrante del equipo  
Equipo:  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos

**PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**

**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 estudiaron condiciones de envasado para la extensión de la vida útil de tomates frescos prontos para consumir y se desarrolló el proceso para el secado de tomates.

10 horas semanales  
Instituto de Ingeniería Química  
Desarrollo  
Coordinador o Responsable  
Concluido  
Alumnos encargados en el proyecto:  
Maestría/Magister:1  
Equipo: Sofía BARRIOS TOMÁS , PAULSEN E , ZECCHI B , GERLA P

**Núcleo interdisciplinario: Ultrasonido aplicado a procesos agroindustriales (08/2015 - a la fecha)**

En este proyecto se evaluó la aplicación de ultrasonido a diferentes procesos alimentarios: coagulación de leche para la producción de queso, maduración de queso y desinfección de frutas y hortalizas.  
6 horas semanales  
Instituto de Ingeniería Química  
Investigación  
Coordinador o Responsable  
En Marcha  
Alumnos encargados en el proyecto:  
Pregrado:1  
Maestría/Magister:1  
Doctorado:1  
Equipo: Sofía BARRIOS TOMÁS , NEGREIRA C. , BRUM J. , PEREZ N. , BUDELLI, E. , IRAZOQUI M.

**Puesta a punto y sistematización de un método elastográfico para uso en la industria cárnica (01/2014 - a la fecha)**

1 horas semanales  
Instituto de Ingeniería Química  
Desarrollo  
Integrante del Equipo  
En Marcha  
Equipo:

**Estimación de pérdidas y desperdicios de alimentos en Uruguay: alcance y causas (03/2017 - a la fecha)**

Responsable del proyecto. Se realizó una consultoría para FAO Uruguay para desarrollar la



metodología y realizar una primera estimación de las pérdidas y desperdicio de alimentos en Uruguay.

5 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Uruguay, Remuneración

Equipo: Patricia LEMA LARRIEU (Responsable), Barboza R., Crosa M.J., Sofía Barrios, Gabriel Camaño, AcostaM.J.

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

Se evalúa la aplicación de ultrasonido de potencia para la extracción de compuestos bioactivos de diferentes matrices agroindustriales: hojas de brócoli, orujo de uva, hojas de olivo y spirulina.

1 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química

Integrante del Equipo

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Facultad de Ingeniería - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Patricia LEMA LARRIEU, Nicolás Pérez, Sofía BARRIOS TOMÁS, carlos negreira, Eliana BUDELLI DI PAOLA

#### **Elaboración de Dulce de Leche utilizando leche en polvo. Influencia de la proporción de sustitución de leche fluida y otras variables del proceso (03/2017 - a la fecha)**

El dulce de leche (DDL), producto obtenido por el calentamiento y concentración de leche adicionada de sacarosa (principalmente), adquiere sus apreciadas características de color, sabor y textura por el desarrollo de reacciones de pardeamiento no enzimático, principalmente la Reacción de Maillard. Dichas características se modifican tanto con el proceso de elaboración como con la formulación y definen la calidad del mismo. Una alternativa en la elaboración del DDL es el uso de leche en polvo (LP) sustituyendo parcial o totalmente la leche fluida. Esto puede resultar de interés o necesario ante escasez de leche fluida así como despertar interés económico cuando hay depresión del precio de la LP, dado que poder partir de un mayor contenido de sólidos iniciales disminuye tiempos de trabajo y consumo energético. En el presente trabajo se plantea estudiar el uso de LP en la preparación de la mezcla de elaboración del DDL. Dada la complejidad de reacciones y fenómenos que llevan a las características del producto, se plantea también estudiar la influencia de principales variables de proceso: pH inicial de la mezcla y tratamiento térmico. La evaluación del producto obtenido a través del estudio del desarrollo del color, textura y estudios sensoriales permitirá lograr una caracterización del mismo, sacar conclusiones respecto a la influencia de dichas variables y poder elegir las mejores condiciones. El estudio de la Reacción de Maillard en el proceso de elaboración del DDL contribuirá a un mejor conocimiento sobre la influencia en las características del mismo y su control.

1 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Patricia LEMA LARRIEU, Analía RODRÍGUEZ BLANCO, Luis Panizzolo

#### **Determinación de la influencia y control de la temperatura y otros parámetros en el desarrollo de color en la elaboración de Dulce de Leche (03/2010 - a la fecha)**

El Dulce de Leche (DDL), es un producto alimenticio ampliamente producido y comercializado principalmente en Argentina, Brasil y Uruguay, entre otros. Los compuestos que se forman por el desarrollo de la reacción de Maillard durante la elaboración del DDL, son muy importantes en las características y la aceptabilidad del dicho alimento. El estudio de estos compuestos, no ha tenido aún un gran desarrollo y en particular no se han realizado estudios a escala piloto como se propone en este proyecto. Estudiar la evolución de la Reacción de Maillard durante el proceso de elaboración del DDL permitirá tener una mejor comprensión de la influencia de las principales variables de elaboración sobre las características y propiedades de este alimento y por tanto disponer de información para mejorar el control y la calidad final del producto. Realizar este estudio en escala piloto, permitirá obtener resultados más prácticos, y efectivos, y representativos del avance de la reacción de Maillard en el proceso de elaboración de DDL. El color en el DDL es uno de los factores fundamentales en la calidad del producto. Conocer la influencia de variables del proceso de elaboración en el desarrollo de color determinará cuales de esas variables son preponderantes en el color del producto final y cuales serían los principales instrumentos de control

necesarios en los equipos para tener un mayor y mejor control en el desarrollo de color. En particular la temperatura es un parámetro importante para controlar la reacción de Maillard, ya que influye intensa y sustantivamente en su cinética y por tanto también, en especial, en el color de DDL. Con el presente proyecto se espera conocer en que grado influyen las variables en estudio en el color del producto final y cómo lograr controlarlo en un proceso. En particular el control de la temperatura es una cuestión interesante que permitiría realizar cambios en la producción que podrían repercutir tanto en aspectos de la calidad del dulce de leche como en el gasto de energía durante su elaboración. La aplicabilidad de dicha información estará en un mejor control en el proceso de elaboración y de la calidad del producto final.

1 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

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

Equipo: Patricia LEMA LARRIEU , Analía RODRÍGUEZ BLANCO , Luis Panizzolo

#### **Plataforma Tecnológica Poscosecha Frutihortícola (05/2012 - 04/2015)**

En el proyecto se realiza una Alianza para la Innovación que prevé la formación de una Plataforma Tecnológica que conforme una unidad de apoyo a la investigación y desarrollo tecnológico en poscosecha. La misma se concibe como un grupo de trabajo multidisciplinario y altamente especializado en la cual confluyen actores del sector productivo hortofrutícola e instituciones de investigación y desarrollo: CAMM IMM, DIGEGRA, UR (Facultades de Ingeniería, Química y Agronomía), INIA y LATU. Las competencias, capacidades y aportes complementarios de estas instituciones hacen que la Alianza contribuya a potenciar las capacidades de todos los participantes y al desarrollo de la cadena hortofrutícola. En el desarrollo del proyecto nuestro grupo es responsable del desarrollo de productos IV gama de lechuga y frutilla.

5 horas semanales

Facultad de Ingeniería , Instituto de Ingeniería Química - Departamento de Reactores

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Equipo: C LAREO , G ARES , SOUBES M. , BARRIOS S. , LEMA P. (Responsable) , ROSA M. J. , ZACCARI F. , IRAZOQUI M. , AMADO M (Responsable) , PACHECO P. , OLIVERA A. , PIPPOLO DANIEL , VILARÓ F. , OSORIO F. , SILVEIRA A. , SILVEIRA D.

Áreas de conocimiento:

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

Poscosecha

#### **Tecnología de envasado en atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos hortofrutícolas: aspectos básicos y tecnológicos (04/2011 - 03/2015)**

Proyecto Grupos I+D: En los estudios de envasado en atmósfera modificada (EAM), se determinaron condiciones de envasado que extienden la vida útil de lechuga cressa (cv. Vera) y mantecosa (cv. Sages) entera envasada, pronta para consumir. Se determinaron condiciones de desinfección que extienden la vida útil de lechuga cressa y mantecosa entera pronta para consumir y se evaluó la aplicación de tratamientos físicos como pre-tratamientos en el EAM. Se estudió la cinética respiratoria de frutilla (cv. Albion y cv. San Andreas), brócoli (cv. Avenger y cv. Tradition), tomate cherry (cv. Wanda) y lechuga (cv. Vera), evaluando la influencia de la concentración de O<sub>2</sub> y CO<sub>2</sub> y la temperatura sobre la velocidad de respiración. Se obtuvieron modelos de cinética respiratoria que pueden ser utilizados como insumo para el modelado del EAM. Se desarrollaron dos modelos teóricos (modelo compartimental y modelo de lecho poroso) para predecir la evolución de la composición gaseosa interior de los envases de frutillas (cv. Albion y cv. San Andreas) y la temperatura de los frutos durante el almacenamiento refrigerado. Asimismo, se obtuvieron datos para modelar la evolución de los atributos de calidad de frutillas (cv. Albion) almacenadas en atmósfera modificada. A través de estudios con consumidores, se estudiaron las percepciones y conceptos que los consumidores asocian a las ensaladas prontas para consumir, así como las motivaciones para su consumo o su rechazo. También se determinaron límites de vida útil objetivos para los parámetros sensoriales.

5 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química , Departamento de Reactores

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Financiación:

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

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

**Caracterización fisicoquímica y sensorial de los quesos de leche de oveja y de cabra uruguayos (03/2013 - 03/2015)**

2 horas semanales

Facultad de Ingeniería

Investigación

Integrante del Equipo

Cancelado

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GÁMBARO, A. , BUDELLI, E. , GROMPONE M.A. , IRIGARAY B. , MIRABALLES M. , VIEITEZ  
I. (Responsable) , CALLEJAS N. , LOPEZ T. , SAIBENE M.

**Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación postcosecha de productos IV gama (03/2010 - 06/2013)**

Se evaluará la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos prontos para consumir, enteros y cortados. Se realizarán ensayos de envasado de brócoli y naranja, en atmósfera modificada pasiva y activa, almacenados a distintas temperaturas y en distintos envases. Estos ensayos permitirán evaluar el efecto de las condiciones de almacenamiento (temperatura, composición de la atmósfera de los envases, y permeabilidad de los films) en la calidad, fisiología y vida útil de los productos. A partir de estos resultados se determinará la vida útil de los productos envasados en las condiciones seleccionadas, y se conocerán los parámetros responsables del deterioro. Se realizarán determinaciones de cinéticas respiratorias para mejor selección de las condiciones de envasado

8 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química , Departamento de Reactores

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

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

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

Areas de conocimiento:

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

**Monitoreo de las etapas de coagulación y desuerado del proceso de fabricación de queso aplicando métodos no destructivos (08/2009 - 04/2012)**

5 horas semanales

Facultad de Ingeniería , Instituto de Ingeniería Química

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

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

Equipo: G ARES , BARRIOS S. , NEGREIRA C. , BRUM J. , LEMA P. (Responsable) , CANETTI, R. ,  
BUDELLI, E.

Areas de conocimiento:

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

**Procedimientos innovadores y valorización de compuestos bioactivos para la industria alimentaria (01/2009 - 12/2011)**

Proyecto de cooperación entre: Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, UDELAR. Departamento de Ingeniería de Reactores, Instituto de Química, Facultad de Ingeniería, UDELAR. Equipe de Biochimie et Technologie Alimentaires, UMR 1208 - Ingénierie des

Agropolymères et Technologies Emergentes, Département Agro-ressources et Procédés Biologiques et Industriels, Université Montpellier II, Francia.

3 horas semanales

Facultad de Ingeniería , Instituto de Ingeniería Química

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

Institución del exterior, Cooperación

Equipo: LÓPEZ-PEDMONTE T., DUMAY E. (Responsable) , CHEVALIER D., HEINZEN H. , JACHMANIAN I.

Areas de conocimiento:

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

**Desarrollo y evaluación de técnicas reológicas para predecir la textura sensorial de productos lácteos semi-sólidos (01/2009 - 07/2011 )**

1 horas semanales

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

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

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

Equipo: G ARES , LEMA P. , BUDELLI, E. , GIMÉNEZ A. (Responsable) , BRUZZONE F.

**Cracterización de Queso Grana Uruguay del Cluster de Quesería Artesanal de Colonia y San José (09/2009 - 05/2010 )**

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

3 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química , Departamento Ingeniería de Reactores

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Maestría/Magister:2

Doctorado:1

Equipo: G ARES , GÁMBARO, A. , SOUBES M. , BARRIOS S. , LEMA P. (Responsable) , BUDELLI, E. , LÓPEZ-PEDMONTE T. (Responsable) , GROMPONE M.A. , PANIZZOLO L.A. , IRIGARAY B. , JORCÍN S. , RODRÍGUEZ G. , ROMEU C. , MIRABALLES M.

Areas de conocimiento:

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

**Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación postcosecha de duraznos, frutillas, morrones y tomates (05/2007 - 04/2009 )**

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

5 horas semanales

Departamento de Ingeniería de Reactores , Instituto de Ingeniería Química

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

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

Equipo: ARES, G. , AMADO, M. (Responsable) , BARRIOS, S. , SOUBES M. , LAREO C. , LEMA P. (Responsable)

Palabras clave: envasado atmósfera modificada

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado  
atmósfera modificada

**Mejora del control del proceso de fabricación y de la calidad de queso por aplicación de técnicas ultrasónicas (01/2006 - 02/2009 )**

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.

5 horas semanales

Departamento de Ingeniería de Reactores , Instituto de Ingeniería Química

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Equipo: G ARES, NEGREIRA, C. (Responsable), CANETTI, R., BARRIOS S., BRUM J., LEMA P., BENECH, N.

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Técnicas ultrasónicas - Productos lácteos

**Adquisición de un Reómetro oscilatorio digital (01/2007 - 08/2008 )**

Uno de los 8 proyectos financiados por el Programa Generación y/o Fortalecimiento de Servicios Científico-Tecnológicos: Adquisición de Equipamiento o Software no Disponible en el País

8 horas semanales

Departamento de Ingeniería de Reactores , Instituto de Ingeniería Química

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Equipo: C LAREO, G ARES, GIMÉNEZ A.M., NEGREIRA C., LEMA P. (Responsable), PANIZZOLO L., BOLOGNA A., MARTÍNEZ J., GROMPONE A.

Áreas de conocimiento:

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

**Aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación de hongos y lechugas (01/2004 - 12/2006 )**

10 horas semanales

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

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: LAREO, C., SOUBES, M. (Responsable), LEMA P.

**Comparación de la calidad de productos congelados por procesos de inmersión en soluciones acuosas concentradas y por túnel de aire (01/1999 - 12/2002 )**

10 horas semanales

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

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo: BENTANCURT, P., FERRÚA M.J., LEMA P. (Responsable)

**Estabilización y formulación de alimentos por métodos no convencionales (01/1995 - 12/2000 )**

Realizado en el marco de las actividades de Cooperación Francia- Uruguay.

10 horas semanales

Departamento de Ingeniería de Reactores , Instituto de Ingeniería Química

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo: WACK, A. L. (Responsable), DIANO, W. (Responsable), SILVERA C., GALIETTA G., CROSA

M. J. , GUILBERT S. , LUCAS T.

**Caracterización de la distribución de tiempos de residencia de equipos utilizados en el procesamiento de alimentos (11/1995 - 07/1998 )**

10 horas semanales

Departamento de Ingeniería de Reactores , Instituto de Ingeniería Química

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

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

Equipo:

**Estudio de la estabilidad física de vegetales deshidratados (01/1996 - 12/1997 )**

Co-tutoría junto con el Dr. Washington Diano de Facultad de Química en el Programa para la Iniciación de la investigación y formación de posgrado.

10 horas semanales

Departamento de Ingeniería de Reactores , Instituto de Ingeniería Química

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

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

Equipo: CROSA, M.J. (Responsable)

**Alimentos de Humedad Intermedia, Grupo U5, Lácteos del Programa Iberoamericano de Tecnología de Alimentos del CYTED (01/1988 - 12/1989 )**

10 horas semanales

Departamento de Ingeniería de Reactores , Instituto de Ingeniería Química

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Institución del exterior, Cooperación

Equipo:

**Obtención de biogas (01/1979 - 12/1981 )**

10 horas semanales

Departamento de Ingeniería de Reactores , Instituto de Ingeniería Química

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: IBARLUCEA, H. (Responsable) , CIPOLINA, J.

**DOCENCIA**

**Ingeniería de Alimentos (02/2008 - a la fecha)**

Grado

Responsable

Asignaturas:

Ingeniería de las Reacciones Químicas 1, 8 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

**Ingeniería Química (02/2008 - a la fecha)**

Grado

Responsable

Asignaturas:

Ingeniería de las Reacciones Químicas 1, 8 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

**Maestría en Ingeniería Ambiental (08/2011 - 09/2011 )**

Maestría

Asignaturas:

Introducción al Diseño de Reactores, 8 horas, Teórico

**Maestría en Ingeniería de Celulosa y Papel (08/2011 - 09/2011 )**

Maestría

Asignaturas:

Introducción al Diseño de Reactores, 8 horas, Teórico

**Ingeniería Química (02/1986 - 12/2009 )**

Grado

Asignaturas:

Ingeniería de las reacciones químicas 1 y 2 (Diseño de reactores), 8 horas, Teórico-Práctico

**Maestría en Ingeniería Ambiental (08/2009 - 09/2009 )**

Maestría

Asignaturas:

Introducción al Diseño de Reactores, 8 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

**Ingeniería de Alimentos (02/1997 - 02/2008 )**

Grado

Asignaturas:

Ingeniería de las Reacciones Químicas 1 (Cinética Aplicada y Reactores), 8 horas, Teórico-Práctico

**Maestría en Ingeniería Ambiental (01/2001 - 12/2006 )**

Maestría

Asignaturas:

Diseño de reactores y cinética química, 8 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

**EXTENSIÓN**

**Delegada por la Universidad de la República a la Mesa de la Cadena Láctea (01/2005 - a la fecha )**

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

1 horas

**OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE**

**Miembro constitutivo de la Red IILA ALADI de cooperación en sanidad alimentaria (03/2018 - a la fecha )**

1 horas semanales

**Miembro del Comité Científico del Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2011 (09/2010 - 10/2011 )**

1 horas semanales

**GESTIÓN ACADÉMICA**

**Miembro de la Subcomisión de Postgrado en Ingeniería Química (01/2007 - a la fecha )**

Facultad de Ingeniería

Participación en consejos y comisiones , 1 horas semanales

**Integrante de la Sub-comisión de Recursos Humanos asesora de la Comisión de Instituto del Instituto de Ingeniería Química (01/1998 - a la fecha )**

Facultad de Ingeniería, Instituto de Ingeniería Química  
Participación en consejos y comisiones

**Miembro Titular de la Asamblea General del Claustro de la Universidad de la República Orden docente (01/2006 - a la fecha )**

Participación en cogobierno

**Miembro Titular del Consejo Delegado Académico de la Universidad de la República (05/2011 - a la fecha )**

Participación en cogobierno

**Miembro titular de la Sub-Comisión Académica de de Posgrado en Ciencia, Tecnología e Ingeniería de Alimentos (04/2010 - a la fecha )**

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

**Miembro suplente por el orden docente en el CDC de la Universidad de la República (2006-2014) y 2018 (06/2006 - a la fecha )**

Participación en cogobierno

**Responsable del proyecto A.N.I.I de apoyo a la Creación de programas de posgrado: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (12/2009 - a la fecha )**

Gestión de la Enseñanza  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Miembro de la Comisión Académica de Posgrado (01/2014 - a la fecha )**

Gestión de la Investigación , 1 horas semanales

**Delegada por Facultad de Ingeniería a la Asamblea General del Claustro en carácter titular (2006-2014) y suplente (2014-2018) (01/2006 - a la fecha )**

Participación en cogobierno , 1 horas semanales

**Integrante en carácter titular de la delegación por el orden docente al Consejo Delegado Académico (2011-2014) (01/2011 - a la fecha )**

Participación en cogobierno , 1 horas semanales

**Miembro Suplente del Claustro Central de la Universidad de la República (01/1998 - 12/2005 )**

Participación en cogobierno

**Miembro del Comité de Área de Oportunidad Tecnología de Alimentos del Programa de Desarrollo Tecnológico (01/2005 - 12/2005 )**

Participación en consejos y comisiones

**Delegada Docente de la Comisión de Instituto (01/1994 - 12/1999 )**

Facultad de Ingeniería, Instituto de Ingeniería Química  
Participación en cogobierno

**Comisión responsable de la elaboración del nuevo Plan de Estudios de la carrera Ingeniería Química (01/1997 - 01/1998 )**

Facultad de Ingeniería  
Participación en consejos y comisiones

**Delegada por la Facultad de Ingeniería a la Comisión Directiva de Ciencia e Ingeniería de Alimentos de la**



## Universidad de la República (01/1994 - 12/1995 )

Facultad de Ingeniería  
Participación en cogobierno

**Delegada durante el año 1989 por la Facultad de Ingeniería a la comisión asesora del Consejo Directivo Central encargada de estudiar la creación de la nueva carrera de Ingeniería y Ciencia de los Alimentos (01/1989 - 12/1989 )**

Facultad de Ingeniería  
Participación en cogobierno

## SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - NO CORRESPONDE - URUGUAY

### Actuación como Ingeniera Química

#### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

##### Funcionario/Empleado (01/1994 - 12/1995)

Ingeniera Asesora de Óptimas S.R.L. ,20 horas semanales  
Fábrica de caramelos de leche. Se trabajó en desarrollo de productos y del proceso.

##### Funcionario/Empleado (01/1987 - 12/1989)

Ingeniera Asesora de Cookies S.R.L. ,20 horas semanales  
Fábrica de galletitas y productos panificados. Trabajo en control de calidad y en el desarrollo de los productos comercializados y procesos.

##### Funcionario/Empleado (01/1987 - 12/1987)

Jefe de Producción ,40 horas semanales  
Jefe de producción en la elaboración chocolates, mermeladas y helados y caramelos. Se trabajó en producción y en desarrollo de nuevos productos (bombones y caramelos).

##### Funcionario/Empleado (01/1985 - 12/1987)

Ingeniera de Control de Calidad ,40 horas semanales  
Compañía de Fósforos Montevideana S.A.- sector alimentario de la empresa. Desde 1986, responsable de producción del sector alimentario como asistente del Gerente de Producción. Desarrollo de nuevos productos (turroneos y nuevas fórmulas de caramelos de leche).

##### Funcionario/Empleado (01/1979 - 12/1980)

Ingeniera Química D. Massaro S.A. ,40 horas semanales  
Asesora de calidad y producción en la fabricación de mermeladas, dulces y conservas de tomate y desarrollo de nuevos productos (dulces de corte)

##### Funcionario/Empleado (01/1978 - 12/1978)

Ingeniera Química de ANCAP ,40 horas semanales  
Ingenio azucarero "El Espinillar" Responsable del laboratorio de Control de Calidad.

## SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - FRANCIA

### CEMAGREF

#### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

##### Becario (01/1990 - 07/1993)

Becario de Investigación ,40 horas semanales  
Division Génie des Procédés Frigorifiques et Thermiques.

#### ACTIVIDADES

#### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

**Estudio y modelización de la transferencia de calor y del comportamiento hidrodinámico de un intercambiador de calor con núcleo rotatorio (01/1990 - 12/1993)**

40 horas semanales , Coordinador o Responsable

Equipo:

Areas de conocimiento:

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

**PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**

**Estudio y modelización de la transferencia de calor y del comportamiento hidrodinámico de un intercambiador de calor con núcleo rotatorio (01/1990 - 12/1993)**

40 horas semanales

Investigación

Otros

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo:

**Estudio de Ingeniería - Trabajo complementario a la tesis de doctorado (01/1993 - 12/1993)**

A partir de los resultados obtenidos en la tesis doctoral, se estudió la aplicación del equipo al procesamiento de alimentos. Se ensayaron productos alimenticios reales Informe confidencial.

20 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo: FLICK, D. (Responsable)

**SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESTADOS UNIDOS**

University of Minnesota

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

**Funcionario/Empleado (01/1982 - 12/1985)**

Asistente de investigación ,30 horas semanales

Research Assistant del Department of Science (Departamento de Ciencias de Alimentos)

**ACTIVIDADES**

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

**Tratamiento térmico de alimentos (01/1982 - 12/1985)**

20 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: PFLUG, I.

Areas de conocimiento:

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

**PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**

**Formulación de un modelo para predecir los parámetros  $fh$  y  $j$  que se utilizan en los cálculos de procesos térmicos de alimentos envasados que calientan por convección natura (01/1982 - 12/1985)**

20 horas semanales

Investigación  
Otros  
Concluido  
Alumnos encargados en el proyecto:  
Maestría/Magister:1  
Equipo:

**Diseño y evaluación de procesos térmicos utilizados por la industria en la esterilización de alimentos envasados que se comercializan en Estados Unidos (09/1982 - 12/1985)**

convenio con la Food and Drug Administration  
20 horas semanales  
Investigación  
Integrante del Equipo  
Concluido  
Equipo: PFLUG, I. (Responsable)

**Estudio de los parámetros de cálculo de procesos térmicos para el procesamiento de productos envasados (01/1984 - 12/1984)**

10 horas semanales  
Investigación  
Integrante del Equipo  
Concluido  
Equipo: PFLUG, I. (Responsable)

**Verificación experimental de la estimación teórica del "overshooting" en el calentamiento por conducción de alimentos envasados (01/1982 - 12/1982)**

10 horas semanales  
Investigación  
Integrante del Equipo  
Concluido  
Equipo: PFLUG, I. , NAVEH, D. (Responsable)

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

Facultad de Química - UDeLaR

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

**Colaborador (01/1973 - 12/1974)**

Ayudante Honorario de Física III ,10 horas semanales  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 1  
Cargo: Interino

**CARGA HORARIA**

Carga horaria de docencia: 10 horas  
Carga horaria de investigación: 17 horas  
Carga horaria de formación RRHH: 8 horas  
Carga horaria de extensión: 5 horas  
Carga horaria de gestión: 20 horas

**Producción científica/tecnológica**

Ingeniera Química Facultad de Ingeniería de la Universidad de la República, Montevideo, Uruguay (1977); Master of Science en Ciencia de Alimentos de University of Minnesota, Estados Unidos (1985); Docteur de l'Institut National Agronomique Paris-Grignon, Francia (1993) en ingeniería de procesos alimentarios..

Actualmente docente de la Universidad de la República de Uruguay: Directora de la Carrera Ingeniería de Alimentos y Profesor Titular del Instituto de Ingeniería Química de la Facultad de Ingeniería (en régimen de Dedicación Total). Responsable del desarrollo y gestión de la formación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos a nivel de grado en cuyo dictado participan cuatro facultades

de la Universidad y también en el desarrollo de una maestría en Ciencia y Tecnología de alimentos. Principales áreas de la actividad de investigación: ciencia e ingeniería de alimentos (tratamientos térmicos, transferencia de calor, congelado, reología, tecnología de atmósfera modificada, tecnologías emergentes) y anteriormente tratamiento de efluentes (tratamiento anaerobio y aerobio). Actualmente centrada en aplicación de la tecnología de atmósfera modificada al envasado de productos hortofrutícolas frescos y IV gama, estudiando aspectos básicos y tecnológicos; en la aplicación de la tecnología emergente ultrasonido a procesos de la industria láctea, en el estudio del efecto de parámetros del proceso y componentes en la calidad del producto particularmente en las características reológicas. Experiencia profesional en ingenio azucarero e industrias de alimentos (ingeniera de planta, asesora de control de calidad y desarrollo de productos)

## 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)**

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

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

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Ingeniería de Alimentos

ISSN: 09255214

Scopus® WEB OF SCIENCE™

##### **A diffraction correction for storage and loss moduli imaging using radiation force based elastography (Completo, 2017)**

BUDELLI, E., BRUM J., BERNAL M., DEFFIEUX, T., TANTER M., LEMA, P., NEGREIRA C., GENNISSON JL.

Physics in Medicine and Biology, v.: 62 2017

Palabras clave: elastografía caracterización reológica difracción

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 00319155

Scopus® WEB OF SCIENCE™

##### **Evaluation of ultrasonic techniques for on line coagulation monitoring in cheesemaking (Completo, 2017)**

BUDELLI, E., PEREZ N., NEGREIRA C., LEMA, P.

Journal of Food Engineering, 2017

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 02608774

Scopus® WEB OF SCIENCE™

##### **Study of the browning and gelation kinetics in a concentrated sheep milk and sucrose system (Completo, 2016)**

LEMA, P., RODRÍGUEZ, A., Cuffia F., Piagentini A., Panizzolo L., Rozycki S.D

International Journal of Dairy Technology (E), v.: 70 2, 2016

ISSN: 14710307

DOI: [10.1111/1471-0307.12327](https://doi.org/10.1111/1471-0307.12327)

Scopus®

##### **Use of shear wave elastography for monitoring enzymatic milk coagulation. (Completo, 2014)**

BUDELLI, E., BERNAL M., LEMA, P., FINK M., NEGREIRA C., TANTER M., GENNISSON JL.

Journal of Food Engineering, 2014

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 02608774

Scopus® WEB OF SCIENCE™

##### **Passive modified atmosphere packaging extends shelf life of enzymatically and vacuum peeled ready to eat**

**Valencia orange segments (Completo, 2014)**

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

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

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 01469428

Scopus<sup>®</sup> WEB OF SCIENCE<sup>™</sup>

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

BARRIOS S., LEMA, P., CLAREO

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

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 10942912

Scopus<sup>®</sup> WEB OF SCIENCE<sup>™</sup>

**Modelling Passive Modified Atmosphere Packaging of Strawberries: Numerical Analysis and Model Validation (Completo, 2013)**

BARRIOS S., LEMA, P., MARRA F

International Food Research Journal, v.: 21 2, p.:507 - 515, 2013

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / modelado del EAM

ISSN: 19854668

Scopus<sup>®</sup>

**Evolución del desarrollo del color en sistema modelo de composición similar al dulce de leche. Influencia del tiempo de calentamiento y del pH (Completo, 2012)**

PIAGENTINI A., RODRIGUEZ A., ROZYCKI S., LEMA, P., PAULETTI M., PANIZZOLO L.

INNOTEC, v.: 7 1, p.:38 - 42, 2012

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 16883691

latindex

**Analysis of ultrasonic techniques for monitoring milk coagulation during cheesemaking (Completo, 2012)**

BUDELLI, E., PEREZ N., LEMA, P., NEGREIRA C.

IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, v.: 42 2012

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 17578981

Scopus<sup>®</sup>

**Consumers texture perception of milk desserts. I- Relationship with rheological measurements (Completo, 2011)**

GARES, BUDELLI, E., BRUZZONE F., GIMÉNEZ A., LEMA, P.

Journal of Texture Studies, v.: 43 p.:203 - 213, 2011

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00224901

Scopus<sup>®</sup> WEB OF SCIENCE<sup>™</sup>

**Influence of temperature on shelf life of butterhead lettuce leaves under passive modified atmosphere packaging. (Completo, 2009)**

LAREO, C., ARES, G., FERRANDO, L., LEMA, P., GÁMBARO, A., SOUBES, M.

Journal of food quality, v.: 32 2 , p.:240 - 261, 2009

Palabras clave: lettuce passive modified atmosphere packaging

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 01469428

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

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

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

Palabras clave: técnicas acústicas parámetros elásticos evaluación no destructiva

Areas 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, 2009)**

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

Postharvest Biology and Technology, v.: 52 1 , p.:97 - 102, 2009

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09255214

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Failure criteria based on consumers to determine the sensory shelf life of minimally processed lettuce (Completo, 2008)**

ARES, G. , MARTÍNEZ, I. , LAREO, C. , LEMA, P.

Postharvest Biology and Technology, v.: 49 2 , p.:255 - 259, 2008

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09255214

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Influence of modified atmosphere packaging on sensory quality of shiitake mushrooms (Completo, 2008)**

ANTMANN, G. , ARES, G. , LEMA, P. , LAREO, C.

Postharvest Biology and Technology, v.: 49 1 , p.:164 - 170, 2008

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09255214

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Influence of cut and packaging film on sensory quality of fresh-cut butterhead lettuce (*Lactuca sativa* L., cv. Wang) (Completo, 2008)**

MARTÍNEZ I. , G ARES , LEMA, P.

Journal of food quality, v.: 31 1 , p.:48 - 66, 2008

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 01469428

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Sensory shelf life of butterhead lettuce in passive and active modified atmosphere packages (Completo, 2008)**

G ARES , C LAREO , LEMA, P.

International Journal of Food Science & Technology, v.: 43 p.:1671 - 1677, 2008

Áreas de conocimiento:

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

ISSN: 09505423

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Influence of temperature on respiration rate of shiitake mushrooms under air and 15% O<sub>2</sub> (Completo, 2008)**

ANTMANN G., CLAREO, GARES, LEMA, P.

Fresh Produce, v.: 21 p.:14 - 16, 2008

Áreas de conocimiento:

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

ISSN: 17494788

**Sensory and microbiological quality of shiitake mushrooms in modified atmosphere packages (Completo, 2007)**

PARENTELLI, C., ARES, G., CORONA, M., LAREO, C., GAMBARO, A., SOUBES, M., LEMA, P.

Journal of the Science of Food and Agriculture, v.: 87 p.:1645 - 1652, 2007

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00225142

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Influence of gelatin and starch on the texture of stirred yogurt (Completo, 2007)**

ARES, G., GONCALVEZ, D., PÉREZ, C., REOLON, G., SEGURA, N., LEMA, P., GAMBARO, A.

International Journal of Dairy Technology, v.: 60 4, p.:263 - 269, 2007

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 1364727X

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Modified Atmosphere Packaging for Postharvest Storage of Mushrooms. A Review (Completo, 2007)**

GARES, CLAREO, LEMA, P.

Fresh Produce, v.: 1 p.:32 - 40, 2007

Palabras clave: mushrooms modified atmosphere packaging

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 17494788

**Effect of thickeners on the texture of stirred yogurt (Completo, 2006)**

GONZÁLEZ, D., PÉREZ, C., REOLON, G., SEGURA, N., LEMA, P., GAMBARO, A., ARES, G., VARELA, P.

Alimentos e Nutrição, v.: 16 3, 2006

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 01034235

**Sensory shelf life of shiitake mushrooms stored under passive modified atmosphere packages (Completo, 2006)**

GARES, PARENTELLI, C., GÁMBARO, A., CLAREO, LEMA, P.

Postharvest Biology and Technology, v.: 41 p.:191 - 197, 2006

Áreas de conocimiento:

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

ISSN: 09255214

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Sensory and Instrumental Texture Measures on Ketchup Made with Different Thickeners (Completo, 2003)**

VARELA, P., GAMBARO, A., GIMÉNEZ, A., DURÁN, I., LEMA, P.

Journal of Texture Studies, v.: 34 p.:317 - 330, 2003

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00224901

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Etude hydrodynamique et thermique dun échangeur de chaleur à noyau tournant conique (Completo, 1996)**

MOUREH, J., FLICK, D., LEMA, P.

Revue Générale de Thermique, v.: 35 p.:402 - 407, 1996

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00353159

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Transferts thermiques dans un échangeur conique à noyau tournant traitant des fluides newtoniens et rhéofluidifiants (Completo, 1994)**

FLICK, D., LEMA, P., GIBERT, H.

Revue Générale de Thermique, v.: 391 p.:414 - 421, 1994

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00353159

WEB OF SCIENCE™

**LIBROS**

**Récents Progres en Génie des Procédés ( Participación , 1993)**

LEMA-LARRIEU P., LEMA, P., DENIS FLICK , GIBERT H.

Número de volúmenes: 7

Edición: ,

Editorial: ,

Areas de conocimiento:

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

Procesos - Ingeniería de Alimentos

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 2910239047

Capítulos:

Distribution des temps de séjour dans l'entrefer de deux cones rotatifs

Organizadores:

Página inicial 115, Página final 120

**PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS**

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

Resumen

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

Evento: Internacional

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

Ciudad: Córdoba

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada



**Influencia del pH en el desarrollo de color y en la formación de melanoidinas en la elaboración del dulce de leche (2017)**

Resumen

LEMA, P. , RODRÍGUEZ, A. , Bessio M.I. , Ferreira F. , Panizzolo L.A.

Evento: Internacional

Descripción: XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, CIBIA XI

Ciudad: Valparaíso

Año del evento: 2017

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

M. IRAZOQUI , PAULSEN E. , sylvia schenck , BARRIOS S. , LEMA, P.

Evento: Internacional

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

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

**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.A. , HEINZEN, H , LEMA, P.

Evento: Internacional

Descripción: VI Postharvest Unlimited, ISHS International Conference

Ciudad: Madrid

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

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

Resumen

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

Evento: Internacional

Descripción: VI Postharvest Unlimited, ISHS International Conference

Ciudad: Madrid

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

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

Resumen

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

Publicación arbitrada

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

Resumen

sylvia schenck , BARRIOS S. , LEMA, P.

Evento: Internacional

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

Ciudad: Munich

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

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

Resumen

Patricia BURZACO , BARRIOS S. , LEMA, P.

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos

Ciudad: Valparaiso

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

**Development of a multiple-scattering acoustic sensor for process monitoring (2017)**

Completo

BLASINA F. , BUDELLI E. , KIRI ING R. , C. NEGREIRA , LEMA, P. , N. PEREZ

Evento: Internacional

Descripción: International Instrumentation and Measurement Technology Conference

Ciudad: Torino

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

**Desarrollo de un sensor acústico de reflexiones múltiples para el monitoreo de procesos (2017)**

Resumen

Florencia Blasina , BUDELLI E. , KIRI ING R. , C. NEGREIRA , LEMA, P. , N. PEREZ

Evento: Internacional

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

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

**Uso de técnicas acústicas para el monitoreo del proceso de maduración de quesos (2017)**

Resumen

González, M , BUDELLI E. , LEMA, P. , N. PEREZ

Evento: Internacional

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

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

**Monitoreo del proceso de maduración de quesos mediante técnicas acústicas (2017)**

Resumen

González, M , BUDELLI E. , LEMA, P. , N. PEREZ

Evento: Regional

Descripción: VI Encuentro Regional de Ingeniería Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

**Desarrollo de un sensor acústico de reflexiones múltiples para el monitoreo de procesos. Aplicación a la coagulación de leche (2017)**

Resumen

Florencia Blasina , BUDELLI E. , KIRI ING R. , C. NEGREIRA , LEMA, P. , N. PEREZ

Evento: Regional

Descripción: VI Encuentro Regional de Ingeniería Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

**Shear wave attenuation quantification in viscoelastic transverse isotropic soft tissue using shear wave elastography (2017)**

Resumen  
Javier BRUM NUÑEZ, LEMA, P., TANTER M., C. NEGREIRA

Evento: Internacional  
Descripción: IEEE International Ultrasonics Symposium, IUS  
Año del evento: 2017  
Publicación arbitrada

**Características de textura en quesos de cabra uruguayos (2016)**

Resumen  
VIEITEZ I., CALLEJAS N., BUDELLI, E., LEMA, P.

Evento: Regional  
Descripción: 2o. Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos  
Ciudad: Punta del Este  
Año del evento: 2016  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Reología

**Mapping of storage G' and loss G'' moduli of blood during coagulation using supersonic shear imaging (2016)**

Completo  
LEMA, P., BUDELLI, E., BERNAL M., BRUM J., FLAUD, P., TANTER M., NEGREIRA C., GENNISSON JL.

Evento: Internacional  
Año del evento: 2016  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / ultrasonido

**Trabajo del núcleo interdisciplinario: (2016)**

Resumen  
BUDELLI, E., BLASINA, F., CABRERA, L., IRAZOQUI M., BRUM J., PEREZ N., NEGREIRA C., LEMA, P.

Evento: Regional  
Descripción: I Congreso Latinoamericano de Investigación y Educación Superior Interdisciplinaria  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2016  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / ultrasonido

**Effect of storage temperature on quality parameters of ready-to-eat broccoli florets packaged in modified atmosphere (2016)**

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

Evento: Internacional  
Descripción: IUFOST World Congress of Food Science and Technology  
Año del evento: 2016  
Áreas 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: Regional  
Descripción: 2o. Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos  
Año del evento: 2016  
Áreas 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  
Año del evento: 2016  
Áreas 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  
Áreas 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 , 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 las malanoidinas en el dulce de leche (2015)**

Resumen  
RODRÍGUEZ A. , LEMA, P. , FERREIRA F. , PANIZZOLO L.

Evento: Internacional  
Descripción: Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) y  
Décimo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de alimentos (CIBIA)  
Ciudad: Montevideo, Uruguay  
Año del evento: 2015  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / química de  
alimentos

**Las rutas del color del dulce de leche: influencia del pH (2015)**

Resumen  
RODRÍGUEZ A. , DAVYT D. , LEMA, P. , PANIZZOLO L.

Evento: Nacional  
Descripción: Cuarto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI4  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2015  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / química de  
alimentos

**Storage and Loss moduli imaging in soft solids using Supersonic Shear Imaging technique (2015)**

Resumen  
BUDELLI, E. , BRUM J. , BERNAL M. , DEFFIEUX, T. , TANTER M. , LEMA, P. , NEGREIRA C. ,  
GENNISSON JL.

Evento: Internacional  
Descripción: 2015 IEEE International Ultrasonics Symposium  
Ciudad: Taipei  
Año del evento: 2015  
Palabras clave: rheology ultrasound Shear wave attenuation  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Físicas / Óptica, Acústica /

**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  
Áreas 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  
Áreas 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. , CLAREO

Evento: Internacional  
Descripción: XVII Seminario Latinoamericano y V Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
Ciudad: San José, Costa Rica  
Año del evento: 2014  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en  
Atmósfera Modificada

**Evolución de glioxal y metil-glioxal en la producción de dulce de leche en función del pH inicial (2014)**

Resumen  
RODRIGUEZ A. , DAVYT D. , LEMA, P. , PANIZZOLO L.

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  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / química de  
alimentos

**Nueva metodología de análisis de melanoidinas producidas en sistemas modelo (2014)**

Resumen  
RODRIGUEZ A. , BESSIO M. , LEMA, P. , PANIZZOLO L. , FERREIRA F.

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  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / química de  
alimentos

**Influencia de la temperatura y sacarosa en el desarrollo de Hidroximetilfurfural y color, en un sistema modelo (2014)**

Resumen  
RODRIGUEZ A. , LATORRE K. , LEMA, P. , CUFFIA F. , PIAGENTINI A. , PANIZZOLO L. , ROZYCKI  
S. , PAULETTI M.

Evento: Internacional  
Descripción: FoodInnova

Ciudad: Concordia, Argentina

Año del evento: 2014

Áreas de conocimiento:

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

**Influencia del pH inicial en la formación y evolución de compuestos a-dicarbonilos en elaboración de dulce de leche (2013)**

Resumen

RODRÍGUEZ A. , DAVYT D. , LEMA, P. , PANIZZOLO L.

Evento: Nacional

Descripción: Tercer Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI 3.0

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Áreas de conocimiento:

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

**Preparación de melanoidinas modelo y su análisis cromatográfico empleando el sistema de tres detectores (2013)**

Resumen

RODRÍGUEZ A. , BESSIO M. , LEMA, P. , FERREIRA F. , PANIZZOLO L.

Evento: Nacional

Descripción: Tercer Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI 3.0

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2013

Áreas de conocimiento:

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

**Separación de melanoidinas de dulce de leche por hidrólisis enzimática (2013)**

Resumen

RODRÍGUEZ A. , BESSIO M. , LEMA, P. , FERREIRA F. , PANIZZOLO L.

Evento: Internacional

Descripción: Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos - SLACA

Ciudad: San Pablo, Brasil

Año del evento: 2013

Áreas de conocimiento:

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

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

Completo

IRAZOQUI M. , SCHENCK, S. , PATTARINO L. , VIDAL L. , BARRIOS S. , GARES , 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 / Tecnología Poscosecha

**Influencia de la temperatura, composición gaseosa y variabilidad natural 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 / Tecnología Poscosecha

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

Resumen

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

Evento: Internacional

Descripción: Sexto Simposio de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Áreas de conocimiento:

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

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

Resumen expandido

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

Evento: Regional

Descripción: 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

**Desarrollo de furosina y color durante el calentamiento en un sistema modelo de dulce de leche. Influencia de los parámetros pH y temperatura (2012)**

Resumen

RODRÍGUEZ A., LATORRE K., LEMA, P., PANIZZOLO L.

Evento: Internacional

Descripción: 1er. Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL)

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2012

Áreas de conocimiento:

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

**Browning kinetics in concentrated sheep dairy system (2012)**

Resumen

RODRÍGUEZ A., LEMA, P., PANIZZOLO L., CUFFIA F., PIAGENTINI A., ROZYCKI S., PAULETTI M.

Evento: Internacional

Descripción: 16th. World Congress of Food Science and Technology

Ciudad: Foz de Iguazú

Año del evento: 2012

Áreas de conocimiento:

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

**Study of 5-Hidroxymethylfurfural and furosina as indicator of Maillard reaction and color development in Dulce de Leche model system as affected by pH (2012)**

Resumen

RODRÍGUEZ A., LEMA, P., PANIZZOLO L.

Evento: Internacional

Descripción: 16th. World Congress of Food Science and Technology

Ciudad: Foz de Iguazú

Año del evento: 2012

Áreas de conocimiento:



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

**Envasado de brócoli en atmósfera modificada (2012)**

Resumen

BARRIOS S., MARTÍNEZ I., GARES, MARTÍN A., CLAREO, 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 / Tecnología Poscosecha

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

Completo

BUDELLI, E., PEREZ N., BARRIOS S., ARES, G., NEGREIRA C., LEMA, P.

Evento: Regional

Descripción: V Encuentro Regional de Ingeniería Química.

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Palabras clave: coagulación ultrasonido

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Medio de divulgación: CD-Rom

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

Resumen expandido

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

Evento: Internacional

Descripción: 16th. World Congress of Food Science and Technology IUFoST

Ciudad: Foz de Iguazu

Año del evento: 2012

Palabras clave: packaging modified atmosphere respiration rate

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

**Analysis of ultrasonic techniques for monitoring milk coagulation during cheesemaking (2012)**

Completo

BUDELLI, E., PEREZ N., LEMA, P., NEGREIRA C.

Evento: Internacional

Descripción: . International Symposium on Ultrasound in the Control of Industrial Processes.

Ciudad: Madrid

Año del evento: 2012

Palabras clave: coagulation ultrasound

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Medio de divulgación: CD-Rom

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

Completo

BARRIOS S., CLAREO, LEMA, P.

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 /  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Estudio del desarrollo de hidroximetilfurfural y del color durante el calentamiento en un sistema modelo de dulce de leche. Influencia de los parámetros pH y temperatura (2011)**

Resumen  
RODRÍGUEZ A. , LEMA, P. , PANIZZOLO L.

Evento: Nacional  
Descripción: Segundo Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI 2011  
Ciudad: Montevideo, Uruguay  
Año del evento: 2011  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / química de alimentos

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

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

Evento: Internacional  
Descripción: International Congress of Engineering and Food (ICEF)  
Ciudad: Atenas, Grecia  
Año del evento: 2011  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: CD-Rom

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

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

Evento: Internacional  
Descripción: V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos  
Año del evento: 2011  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Aspectos temporales de la percepción de textura de yogur - Correlación con medidas reológicas (2011)**

Resumen  
BRUZZONE F. , G ARES, LEMA, P. , GIMÉNEZ A.

Evento: Internacional  
Descripción: V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2011  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Predicción de la textura sensorial de postres lácteos utilizando medidas reológicas (2011)**

Resumen  
BRUZZONE F. , G ARES, BUDELLI, E. , LEMA, P. , GIMÉNEZ A.

Evento: Internacional  
Descripción: V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2011

Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Evaluación de técnicas para estudiar la influencia de la saliva en la textura de postes lácteos (2011)**

Resumen  
G ARES, BUDELLI, E., BRUZZONE F., GIMÉNEZ A., LEMA, P.

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 /  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Envasado de morrones en atmósfera modificada pasiva (2010)**

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

Evento: Nacional  
Descripción: 12vo Congreso de la Sociedad Uruguaya de Horta-Fruticultura  
Ciudad: Montevideo, Uruguay  
Año del evento: 2010  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Papel

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

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

Evento: Regional  
Descripción: Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades del Grupo  
Montevideo  
Ciudad: Santa Fé, Argentina  
Año del evento: 2010  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Storage of Blueberries: Numerical Analysis 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 envasado en atmósfera modificada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Effect of emulsion stability on anaerobic degradation of wool grease emulsions (2010)**

Completo  
GUTIÉRREZ S., HERNÁNDEZ A., MORALES A.L., LEMA, P.

Evento: Internacional  
Descripción: 12th World Congress on Anaerobic Digestion  
Ciudad: Guadalajara  
Año del evento: 2010

Anales/Proceedings: Proceedings of 12th World Congress on Anaerobic Digestion  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /  
Medio de divulgación: CD-Rom  
www.ad12mexico.unam.mx

**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  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: CD-Rom

**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  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Estudio del fruto de Butia capitata como parte del diseño de alimentos funcionales (2009)**

Resumen  
FLORES L, BETANCURT P. , LEMA, P. , RUFFO C , DELLACASSA E

Evento: Internacional  
Descripción: Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2009  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Envasado de tomates en atmósfera modificada pasiva (2009)**

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

Evento: Internacional  
Descripción: Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2009  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: CD-Rom

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

Resumen  
BRUM J. , BARRIOS S. , G ARES , LEMA, P. , CANETTI, R. , NEGREIRA C.

Evento: Internacional  
Descripción: Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2009  
Publicación arbitrada  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: CD-Rom

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

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

Evento: Internacional  
Descripción: European Federation of Food Science and Technology (EFFOST) Conference  
Ciudad: Budapest  
Año del evento: 2009  
Publicación arbitrada  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Influencia de la temperatura en la velocidad de respiración de hongos shiitake (2008)**

Completo  
ANTMANN G., CLAREO, GARES, LEMA, P.

Evento: Regional  
Descripción: IV Encuentro Regional de Ingeniería Química  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2008  
Publicación arbitrada  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería Alimentos  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Modelado de la evolución de la textura y el color de tomates envasados en atmósfera modificada (2008)**

Completo  
GARES, MARTÍNEZ I., CLAREO, MARTÍN A., LEMA, P.

Evento: Regional  
Descripción: IV Encuentro Regional de Ingeniería Química  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2008  
Publicación arbitrada  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería Alimentos  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Diseño de una planta de elaboración de conservas (2008)**

Completo  
LEMA, P., LEZCANO J., PAVLISKO A., CASTRO J., MICHELOTTI C.

Evento: Nacional  
Descripción: IV Encuentro Regional de Ingeniería Química  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2008  
Publicación arbitrada  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

**Influencia de dos tipos de corte y dos films en la calidad sensorial y la vida útil de lechuga mínimamente procesada en atmósfera modificada pasiva (2007)**

Completo

MARTÍNEZ I., G ARES, LEMA, P.

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2007

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

**Influencia de la temperatura y envasado en atmósfera modificada en la calidad sensorial de tomates (2007)**

Completo

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

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2007

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

**Modelado de la cinética respiratoria de hongos Shiitake para el diseño del envasado en atmósfera modificada (2006)**

Completo

PARENTELLI, C., G ARES, C LAREO, LEMA, P.

Evento: Internacional

Descripción: XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: La Habana

Año del evento: 2006

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

**Efecto de la presencia de ácido cítrico y ácido ascórbico como agentes antipardeamiento en la calidad de hongos Shiitake almacenados en atmósfera modificada (2006)**

Resumen

PARDO L., QUIÑONES D., VEIRA J.P., C LAREO, LEMA, P.

Evento: Nacional

Descripción: VIII Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2006

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

**Envasado de hongos Shiitake en films macroperforados (2006)**

Completo

G ARES, PARENTELLI, C., GÁMBARO, A., C LAREO, LEMA, P.

Evento: Internacional

Descripción: XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: La Habana

Año del evento: 2006

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

**Effect of Xanthan Gum on Rheological Properties of Tomato Ketchup (2005)**

Completo

ROMANOS, S., SANTERO, N., SALVO, K., VIVAS, A., ARES, G., GIMÉNEZ, A., LEMA, P.

Evento: Internacional

Descripción: 4th Mercosur Congress on Process System Engineering.

Ciudad: Río de Janeiro

Año del evento: 2005

Anales/Proceedings: Proceedings of 4th Mercosur Congress on Process System Engineering.

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

**Effect of thickeners on stirred yoghurt texture (2005)**

Completo

GONCALVEZ D., PÉREZ M., REOLÓN G., SEGURA N., LEMA, P., GÁMBARO, A., VARELA P., G ARES

Evento: Internacional

Descripción: 4th Mercosur Congress on Process System Engineering

Ciudad: Río de Janeiro

Año del evento: 2005

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

**Determinación de vida útil de hongos shiitake. Influencia del envasado en atmósfera modificada pasiva (2005)**

Resumen

G ARES, PARENTELLI, C., GÁMBARO, A., C LAREO, LEMA, P.

Evento: Internacional

Descripción: Jornadas de Análisis Sensorial- Tendencias Actuales y Aplicaciones

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2005

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

**Calidad y vida útil de hongos shiitake almacenados en atmósfera modificada pasiva (2005)**

Completo

G ARES, PARENTELLI, C., GÁMBARO, A., C LAREO, LEMA, P.

Evento: Regional

Descripción: XIII Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades Grupo Montevideo

Ciudad: Tucumán

Año del evento: 2005

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

**Elaboración de un postre con WPC 60 (2004)**

Completo

CASTRO E., GARCÍA R., ORTIZ G., STAGNO P., CASTRO J., LEMA, P.

Evento: Internacional

Descripción: 8º Congreso Panamericano de la Leche

Ciudad: Miami  
Año del evento: 2004  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Eyectores de chorro confinado: transferencia de masa y aplicación a tratamientos biológicos de efluentes (2003)**

Completo  
GALISTEO M., VIÑAS M., LEMA, P.

Evento: Regional  
Descripción: III Encuentro Uruguayo de Ingeniería Química  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2003  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología del Medio Ambiente / Biotecnología Medioambiental /  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /

**Características reológicas de salsa ketchup producida con incorporación de gomas guar y xantana (2003)**

Completo  
VARELA P., GÁMBARO, A., GIMÉNEZ A.M., DURÁN I., LEMA, P.

Evento: Regional  
Descripción: III Encuentro Uruguayo de Ingeniería Química  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2003  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Comparación sensorial de frutillas frescas y pretratadas congeladas por diferentes métodos (2001)**

Completo  
GIMÉNEZ A.M., VARELA P., FERRÚA M.J., GALMÉS C., GÁMBARO, A., LEMA, P.

Evento: Internacional  
Descripción: IV Simposio y exposición de la sección de América Latina y el Caribe  
Año del evento: 2001  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia de alimentos

**Immersion freezing of fruits in aqueous refrigerating media: influence of the operating conditions on quality parameters and heat transfer (2001)**

Completo  
LEMA, P., FERRÚA M.J., GALMÉS C., BETANCURT P.

Evento: Internacional  
Descripción: 3rd Mercosur Congress on Process Systems Engineering  
Ciudad: Santa Fe  
Año del evento: 2001  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

**Efecto de los parámetros del proceso en la transferencia de masa en alimentos congelados por inmersión (2001)**

Completo  
LEMA, P., GALMÉS C., FERRÚA M.J., EBOLE V.

Evento: Internacional  
Descripción: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos  
Ciudad: Valencia



Año del evento: 2001  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

**Congelado de cilindros de manzana previamente impregnados: calidad y tiempo de congelado (2001)**

Completo  
LEMA, P., FERRÚA M.J., GALMÉS C.

Evento: Regional  
Descripción: VI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2001  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería Alimentos

**Estudio de la relación entre parámetros instrumentales de textura y su evaluación sensorial en yogur (2000)**

Completo  
GÁMBARO, A., ALDROVANDI A., LEMA, P.

Evento: Internacional  
Descripción: XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
Ciudad: Santiago de Chile  
Año del evento: 2000  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Incorporación de proteínas séricas en queso fundido untable (2000)**

Completo  
ALVAREZ M., LAZCANO A., LOACES A., OSSI A., LEMA, P., CASTRO J.

Evento: Internacional  
Descripción: Congreso Panamericano de la Leche  
Ciudad: La Habana  
Año del evento: 2000  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Obtención de lácteos de imitación a partir de leche de soja (2000)**

Completo  
LAGARMILLA M., GROSSO A., TASSANI A., VALICOSQUI J., LEMA, P., MICHELOTTI C., CASTRO J.

Evento: Regional  
Descripción: II Encuentro Uruguayo de Ingeniería Química  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2000  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Elaboración de bebida isotónica de permeado de ultrafiltración de lactosuero (1999)**

Completo  
PÉREZ G., RODRÍGUEZ D., SUNDBERG G., GONZÁLEZ A., CASTRO J., LEMA, P.

Evento: Nacional  
Descripción: 5tas. Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 1999

Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Identificación de características de textura de yoghurt bebible (1999)**

Completo  
GÁMBARO, A., ZLOTEJABLKO A., LEMA, P.

Evento: Nacional  
Descripción: 5tas. Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 1999  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Etude hydrodynamique et thermique d un échangeur de chaleur a noyau tournant conique (1994)**

Completo  
MOUREH J., LEMA, P., FLICK, D.

Evento: Internacional  
Descripción: Colloque STF  
Ciudad: Paris  
Año del evento: 1994  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Ingeniería de Procesos

**Transferts thermiques dans un échangeur à noyau tournant pour des fluides newtoniens et rhéofluidifiants (1993)**

Completo  
FLICK D., LEMA, P.

Evento: Internacional  
Descripción: 6ème. Colloque sur le Traitement Industriel des Fluides Alimentaires Non-newtoniens  
Ciudad: Le Croisic  
Año del evento: 1993  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /

**Flow patterns and heat transfer for pseudoplastic fluid (1993)**

Completo  
FLICK D., LEMA, P.

Evento: Internacional  
Descripción: Euromech Colloquium 301 Rheology of complex fluids, food processing and similar applications  
Ciudad: Nancy  
Año del evento: 1993  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /

**Transfert de chaleur dans lentrefer de deux cônes rotatifs (1991)**

Completo  
LEMA, P., FLICK, D., GIBERT, H.

Evento: Internacional  
Descripción: 3ème Congrès Français de Génie des Procédés.  
Ciudad: Compiègne  
Año del evento: 1991  
Anales/Proceedings: 3ème Congrès Français de Génie des Procédés.

Página inicial: 85  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /  
Medio de divulgación: Papel

**Tratamiento anaeróbico de un efluente de la fabricación de chapas de madera en un sistema UASB (1990)**

Completo  
VIÑAS M., LEMA, P., MARTÍNEZ J., GALAIN C., BASELLI B.

Evento: Internacional  
Descripción: II Congreso Latinoamericano de Biotecnología  
Año del evento: 1990  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología del Medio Ambiente / Biotecnología Medioambiental /

**Aplicación de un sistema anaerobio UASB al tratamiento de un efluente proteico con alto contenido de sólidos en suspensión (1990)**

Completo  
VIÑAS M., LEMA, P., LOIS M., GALAIN C., BASELLI B.

Evento: Internacional  
Descripción: II Congreso Latinoamericano de Biotecnología  
Año del evento: 1990  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología del Medio Ambiente / Biotecnología Medioambiental /

**Tratamiento anaerobio del efluente de fabricación de chapas de madera con separación de fases acidogénica y metanogénica (1990)**

Completo  
VIÑAS M., LEMA, P., MARTÍNEZ J., GALAIN C., BASELLI B.

Evento: Internacional  
Descripción: II Congreso Latinoamericano de Biotecnología  
Año del evento: 1990  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología del Medio Ambiente / Biotecnología Medioambiental /

**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., G ARES, LEMA, P., CANETTI, R., NEGREIRA C.

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

**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., G ARES, LEMA, P., CANETTI, R., NEGREIRA C.

Palabras clave: técnicas acústicas parámetros elásticos evaluación no destructiva  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Producción técnica**

## PRODUCTOS

### **Echangeur de chaleur à noyau tournant conique (1993)**

Prototipo, Equipo  
LEMA, P. , DENIS FLICK

País: Francia  
Disponibilidad: Restricta  
Institución financiadora: CEMAGREF, Francia  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos  
Se construyó un prototipo a escala piloto de un intercambiador de calor de forma cónica con el núcleo central giratorio para tratar termicamente fluidos newtoninos y no newtonianos en el que se podía regular el espacio entre conos, velocidad de rotación del cono central, caudal volumétrico, calor suministrado.

### **Reactor Biodigestor para producción de Biogas (1981)**

Piloto, Equipo  
H. E. IBARLUCEA , LEMA, P. , J. CIPOLINA , I. LIN  
Diseño, instalación y operación de un biodigestor experimental alimentado con excreta de equinos  
País: Uruguay  
Disponibilidad: Irrestricta  
Producto con aplicación productiva o social: Se utilizó en el lugar donde fue instalado  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Energías Renovables - Producción de Biogas  
Se construyó y operó un reactor experimental alimentado con excreta de equinos. El biodigestor se instaló en el Cuartel de Blandengues de Artigas. Se ajustaron los parámetros de operación lográndose los resultados esperados: la producción de biogas

## PROCESOS

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

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

País: Uruguay  
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)**

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

País: Uruguay  
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. , BARRIOS S. , PAULSEN E

País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

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

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

País: Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en  
Atmósfera Modificada

#### **Proceso y condiciones para conservación de Brócoli envasado (2008)**

Proceso Productivo  
LEMA, P. , SOUBES M. , G ARES , C LAREO , BARRIOS S. , MARTÍN A.

País: Uruguay  
Disponibilidad: Irrestringida  
Institución financiadora: CSIC de la Universidad de la República y Comisión Administradora del  
Mercado Modelo de la I.M.M.  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de  
Alimentos - Conservación Postcosecha  
Se diseñó el proceso de envasado en atmósfera modificada de Brócoli variedad Legacy: condiciones  
de envasado y almacenamiento. Se conoce la influencia de los parámetros en la vida útil, la vida útil  
en diferentes condiciones y las características de su deterioro en dichas condiciones.

#### **Proceso y condiciones para conservación de Tomate envasado (2008)**

Proceso Productivo  
LEMA, P. , SOUBES M. , C LAREO , G ARES , BARRIOS S. , MARTÍN A.

País: Uruguay  
Disponibilidad: Irrestringida  
Institución financiadora: CSIC de la Universidad de la República y Comisión Administradora del  
Mercado Modelo de la I.M.M.  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Conservación  
Postcosecha  
Se diseñó el proceso de envasado en atmósfera modificada de Tomate: condiciones de envasado y  
almacenamiento. Se conoce la influencia de los parámetros en la vida útil, la vida útil en diferentes  
condiciones y las características de su deterioro en dichas condiciones.

### **TRABAJOS TÉCNICOS**

#### **Mejora del Rendimiento Quesero (2004)**

Consultoría  
NIETO A. , LEMA, P. , SENDIN J.

País: Uruguay  
Idioma: Español  
Ciudad: San Ramón  
Disponibilidad: Restringida

Institución financiadora: Consorcio Fundaquim - Conaprole  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de  
alimentos  
Se estudió las pérdidas en toda la línea de producción de quesos de la planta industrial de San  
Ramón de Conaprole. Se estudió cada etapa, se hicieron propuestas de modificaciones tanto la  
operación de equipos como en el ajuste de maquinaria. Resultado: incremento significativo del  
rendimiento quesero.

#### **Echangeur à noyau tournant - Etude d ingénierie (1992)**

Informe o Pericia técnica  
LEMA, P. , FLICK, D.  
Estudio de Ingeniería realizado para la empresa Pierre Guerin  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Ciudad: Anthony, Francia  
Número de páginas: 176  
Institución financiadora: Societé Pierre Guerin

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Estudio de Ingeniería para la empresa fabricante de equipos Pierre Guerin: Cálculo de los parámetros para el diseño desde el punto de vista térmico, hidrodinámico y mecánico de un prototipo a escala industrial. Se comparó el comportamiento del intercambiador con el de otros equipos usados industrialmente con el mismo fin.

**Estudio de la utilización de reactores de flujo ascendente (UASB) para el tratamiento anaerobio de residuos domésticos. Estudio de operación de una planta de aguas cloacales en Las Piedras (1989)**

Consultoría

LEMA, P. , VIÑAS M.

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Las Piedras

Institución financiadora: OSE

Áreas de conocimiento:

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

Elaboración de propuesta para estudios de operación de una planta de aguas cloacales por adaptación de equipos existentes.

**Estudio de la utilización de reactores de flujo ascendente (UASB) para el tratamiento anaerobio de efluentes de fábrica de madera compensada (1989)**

Consultoría

LEMA, P. , VIÑAS M. , PATIÑO M. , BASELLI B. , OLASCOAGA J.

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: San José de Carrasco

Disponibilidad: Irrestringida

Institución financiadora: Empresa Fibromadera

Áreas de conocimiento:

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

El trabajo se hizo en el marco de un convenio con la empresa Fibromadera. Se estudiaron diversos inóculos y las variables que controlan la operación y el diseño de los procesos y equipos.

**Estudio de la utilización de reactores de flujo ascendente (UASB) para el tratamiento anaerobio de efluentes de industria de elaboración de industrias animales a partir de desechos frigoríficos (1988)**

Consultoría

LEMA, P. , VIÑAS M. , PATIÑO M.

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Canelones

Disponibilidad: Irrestringida

Institución financiadora: Empresa Harden S.A.

Áreas de conocimiento:

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

Trabajo en el marco de convenio con la empresa Harden S.A. Se hicieron ensayos a escala de banco y a escala industrial

**Puesta en funcionamiento de la planta de lodos activados para el tratamiento de efluentes de la fabricación de madera compensada (1987)**

Consultoría

LEMA, P. , VIÑAS M. , BASELLI B. , HERNÁNDEZ A.

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: San José de Carrasco  
Institución financiadora: Empresa Fibromadera  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Tratamiento de efluentes  
Trabajo en el marco de un convenio con la empresa Fibromadera. Se hicieron ensayos a escala industrial.

## Otras Producciones

### OTRA PRODUCCIÓN TÉCNICA

#### **Participación Seminario Taller de Elaboración de Indicadores Básicos para Programa de inocuidad de Alimentos (OPS) (2005)**

LEMA, P.

País: Uruguay  
Idioma: Español  
Participación en Seminario-Taller  
Lugar: Maldonado, Maldonado  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad de Alimentos

#### **Participación en el programa de Prospectiva tecnológica Área: Bioingeniería aplicada a la tecnología de alimentos (2001)**

LEMA, P.

País: Uruguay  
Idioma: Español  
Participación en Programa de Prospectiva Tecnológica  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

#### **Participación en el Taller Nacional para Planificación e Implementación de una Red de Laboratorios de Análisis de Alimentos y en el Taller de Lanzamiento de la Red Nacional de Laboratorios de Análisis de Alimentos (1999)**

LEMA, P.

País: Uruguay  
Idioma: Español  
Participación en Taller  
Institución Promotora/Financiadora: Ministerio de Salud Pública  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis de Alimentos

#### **Participación en las Jornadas de planteos básicos hacia un Código Nacional de alimentos (1997)**

LEMA, P.

País: Uruguay  
Idioma: Español  
  
Institución Promotora/Financiadora: Ministerio de Salud Pública  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Legislación Alimentaria

## Evaluaciones

### EVALUACIÓN DE PROYECTOS

#### COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS

**Panel de expertos CYTED ( 2018 )**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / CYTED , España  
Cantidad: Menos de 5

Integrante del Panel de Expertos CYTED 2018. Panel de evaluación de proyectos Área Agroalimentación. Se evaluaron proyectos presentados por distintos grupos de investigación integrados por distintos países de iberoamérica.

**Fondo María Viñas ( 2017 )**

Sector Gobierno/Público / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay  
Cantidad: De 5 a 20

**Subcomisión de proyectos I + D, Área tecnológica ( 2016 / 2018 )**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay  
Cantidad: De 5 a 20

**Comité de Evaluación y Seguimiento: Proyectos de Articulación ( 2013 )**

Sector Gobierno/Público / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay  
Cantidad: De 5 a 20

**Comité de Evaluación y Seguimiento de Alianzas - ANII ( 2009 / 2014 )**

Sector Gobierno/Público / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay  
Cantidad: Mas de 20

**EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS**

**CONACYT ( 2016 )**

Paraguay  
Cantidad: Menos de 5

**FONCYT ( 2010 / 2016 )**

Argentina  
Cantidad: De 5 a 20

**CSIC ( 2010 / 2014 )**

Uruguay  
Cantidad: Menos de 5

**Clemente Estable A.N.I.I. ( 2009 / 2009 )**

Uruguay  
Clemente Estable A.N.I.I.  
Cantidad: Menos de 5

**Comité de Evaluación y Seguimiento de Alianzas - ANII ( 2009 / 2014 )**

Uruguay  
Cantidad: Mas de 20

**CSIC ( 2007 / 2010 )**

Uruguay  
CSIC



Cantidad: De 5 a 20

**DINACYT MEC ( 2006 / 2006 )**

Uruguay  
DINACYT MEC  
Cantidad: Menos de 5  
Evaluación de propuestas de pasantías

**CSIC Sector Productivo ( 2006 / 2006 )**

Uruguay  
CSIC Sector Productivo  
Cantidad: De 5 a 20

**FONCyT ( 2004 / 2004 )**

Argentina  
FONCyT  
Cantidad: Menos de 5  
Evaluación de proyectos presentados al llamado a Proyectos de Modernización de Equipamiento de FONCyT

**PDT ( 2001 / 2008 )**

Uruguay  
PDT  
Cantidad: De 5 a 20  
Evaluación de proyectos presentados al PDT, Subprograma I: Apoyo a la innovación y competitividad de las empresas. Componente Apoyo directo a empresas individuales

**PDT ( 2000 / 2000 )**

Uruguay  
PDT  
Cantidad: Menos de 5  
Evaluación de proyectos presentados en el PDT en Subprograma II, en Programas de Cooperación con Argentina y Brasil

**CSIC Sector Productivo ( 2000 / 2000 )**

Uruguay  
CSIC Sector Productivo  
Cantidad: De 5 a 20  
Participación en la evaluación de proyectos presentados.

**CONICYT ( 2000 / 2000 )**

Uruguay  
CONICYT  
Cantidad: Menos de 5  
Evaluación de proyectos del programa FINTEC

**PDT ( 2000 / 2000 )**

Uruguay  
PDT  
Cantidad: Mas de 20  
Integrante del Comité de Evaluación de las solicitudes de Becas Crédito de Postgrado

**CONICYT-BID ( 1999 / 1999 )**

Uruguay  
CONICYT-BID  
Cantidad: Menos de 5  
Participación en la Evaluación Final del Área Tecnología Alimentaria del Programa del CONICYT-BID

**CSIC Programa I+D Área Tecnológica ( 1998 / 1998 )**

Uruguay  
CSIC Programa I+D Área Tecnológica  
Cantidad: Menos de 5  
Participación en la evaluación posterior de proyectos

**CONICYT Programa I + D y Jóvenes Investigadores ( 1997 / 1997 )**

Uruguay  
CONICYT Programa I + D y Jóvenes Investigadores  
Cantidad: Menos de 5  
Evaluación de proyectos

**CSIC Subcomisión de Proyectos Área Tecnológica ( 1995 / 1996 )**

Uruguay  
CSIC Subcomisión de Proyectos Área Tecnológica  
Cantidad: Mas de 20  
Integrante en calidad de suplente

**CSIC Programa I+D Área Tecnológica ( 1995 / 1996 )**

Uruguay  
CSIC Programa I+D Área Tecnológica  
Cantidad: Menos de 5  
Participación en la evaluación de proyectos presentados

**CONICYT ( 1995 / 1998 )**

Uruguay  
CONICYT  
Cantidad: Menos de 5  
Miembro de la comisión del Área Tecnología Alimentaria asesora del CONICYT para la selección y el seguimiento de avance técnico de proyectos

**EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES**

**REVISIONES**

**INNOTEC ( 2014 / 2016 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: Menos de 5

**Postharvest Biology and Technology ( 2009 / 2015 )**

Tipo de publicación: Revista  
Cantidad: De 5 a 20

**EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS**

**8vo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos INNOVA ( 2017 )**

Comité programa congreso  
Uruguay  
Arbitrado

**Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos ( 2016 )**

Comité programa congreso  
Uruguay  
Arbitrado

Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

**Congreso Latinoamericano de Investigación y Educación Superior Interdisciplinaria ( 2016 )**

Revisiones

Uruguay

**ALAACTA Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos ( 2016 )**

Revisiones  
Uruguay

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

Comité programa congreso  
Uruguay  
Arbitrado

**ALAACTA XIX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos ( 2015 )**

Revisiones  
Uruguay

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

Revisiones  
Uruguay

**Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2011 ( 2011 )**

Uruguay

**IX Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos ( 2011 )**

Uruguay

**Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009 ( 2009 )**

Uruguay

**COLMIC 2008 ( 2008 )**

Comité programa congreso  
Uruguay

**Tercer Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) ( 2007 )**

Uruguay

Integración del Comité Científico

**VIII Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos ( 2006 )**

Uruguay

Integrante del Comité Científico

**Segundo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) ( 2005 )**

Uruguay

Integración del Comité científico

**XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos ( 2004 )**

Uruguay

Integrante del Comité Científico

**Jorandas Jóvenes Investigadores Grupo Montevideo ( 2002 / 2018 )**

Revisiones

Uruguay

**VI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos ( 2001 )**

Uruguay

Integrante de Comité Científico

**3er Mercosur Congress on Process Systems Engineering ( 2001 )**

Argentina

Integrante de Comité Científico

**EVALUACIÓN DE PREMIOS**

**Premio L'Oréal 2013 ( 2013 )**

Comité de asignación de premios y concursos

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

**EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES**

**Sistema Nacional de Investigadores (Panamá) ( 2017 )**

Evaluación independiente

Panamá

Cantidad: Menos de 5

**Sistema Nacional de Investigadores (Uruguay) ( 2017 )**

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: De 5 a 20  
Miembro Comisión de Revisión del área Ingenierías y Tecnologías

**Becas de posgrado de la Comisión Académica de Posgrado ( 2015 )**

Comité evaluador  
Uruguay  
Cantidad: De 5 a 20

**Fondo Clemente Estable ( 2015 )**

Comité evaluador  
Uruguay  
Cantidad: Menos de 5

**Posgrados en el exterior - ANII ( 2015 )**

Evaluación independiente  
Uruguay  
Cantidad: Menos de 5

**Sistema Nacional de Investigadores (Uruguay) ( 2014 / 2017 )**

Comité evaluador  
Uruguay  
Cantidad: De 5 a 20  
Miembro Comité de Selección

**Vinculación con científicos y tecnólogos en el exterior - ANII ( 2014 )**

Evaluación independiente  
Uruguay  
Cantidad: Menos de 5

**Sistema Nacional de Investigadores (Uruguay) ( 2011 / 2013 )**

Comité evaluador  
Uruguay  
Cantidad: De 5 a 20  
Miembro Comisión Técnica de Área Ingeniería y Tecnologías

**Centros Espacio Interdisciplinario ( 2010 / 2015 )**

Comité evaluador  
Uruguay  
Cantidad: De 5 a 20

**JURADO DE TESIS**

**Maestría Ciencia y Tecnología de Alimentos ( 2014 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Gobierno/Público // , Uruguay

**Formación de RRHH**

**TUTORÍAS CONCLUIDAS**

**POSGRADO**

**Estudio de la influencia de parámetros de proceso en la calidad fisicoquímica, sensorial y nutricional de tomates prontos para consumir envasados en atmósfera modificada (2018)**

Tesis de maestría  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Erika Paulsen

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

**Aplicación de la tecnología de envasado en atmósfera modificada para la conservación de gajos de naranja como producto mínimamente procesado (2017)**

Tesis de maestría

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Sylvia Schenck

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

**Estudio del desarrollo de la reacción de Maillard en la elaboración de dulce de leche. (2017)**

Tesis de doctorado

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Analía Rodríguez

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

**Utilización de técnicas no destructivas para determinación de propiedades reológicas de productos semi-sólidos (2017)**

Tesis de doctorado

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

Programa: Doctorado en Ingeniería (Ingeniería Química)

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Eliana Budelli

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

**Estudio de la aplicación de tecnología de atmósfera modificada para conservación de lechuga crespa *Latuca sativa* var *Vera* como producto mínimamente procesado (2016)**

Tesis de maestría

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Magdalena Irazoqui

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

**Estudios fundamentales para la aplicación de la tecnología de envasado en atmósfera modificada a frutilla (2015)**

Tesis de doctorado

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

Programa: Doctorado en Ingeniería (Ingeniería Química)

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Sofía Barrios

Medio de divulgación: CD-Rom

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: modelado atmósfera modificada

Áreas de conocimiento:

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

### **Modelado de procesos y calidad de producto para tomates deshidratados (2015)**

Tesis de doctorado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad  
Nombre del orientado: Berta Zecchi  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Palabras Clave: modelado deshidratación osmótica secado calidad tomates  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Secado - Transferencia de calor y materia  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Modelado Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Alimentos y bebidas

### **Aplicación de técnicas ultrasónicas para el monitoreo de coagulación en el proceso de fabricación de queso (2013)**

Tesis de maestría  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Maestría en Ingeniería (Ingeniería Química)  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad  
Nombre del orientado: Eliana Budelli  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Palabras Clave: evaluación no destructiva coagulación  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Tecnologías emergentes

### **Degradación anaerobia de emulsiones de grasa en efluentes de lavadero de lana (2010)**

Tesis de doctorado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Doctorado en Ingeniería (Ingeniería Química)  
Nombre del orientado: Soledad Gutiérrez  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología del Medio Ambiente / Biotecnología Medioambiental / Tratamiento de efluentes

### **Eyectores de chorro confinado: transferencia de masa y aplicación al tratamiento biológico de efluentes (2003)**

Tesis de maestría  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Maestría en Ingeniería de los Alimentos  
Nombre del orientado: Melga Galisteo  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

## **GRADO**

### **Estudio de vida útil de naranjas peladas enteras envasadas en atmósfera modificada pasiva (2015)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: E. Ferrando y N. Maurente  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: atmósfera modificada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

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

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR,  
Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: Ignacio Llorca  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado

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

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR,  
Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: V. de Armas, G. Deccia, G. Chao, A. de Aceredo  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Palabras Clave: envasado en atmósfera modificada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Tomates deshidratados en octavos (2010)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR,  
Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: S Andorro, V Flachsland, R Penone  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Análisis de textura y evaluación sensorial en hamburguesas de minced de merluza con incorporación de transglutaminasa (2010)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR,  
Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: L Cardeza, M Quintero, M L Solé  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Evaluación sensorial y análisis fisicoquímico de distintas variedades de boniatos sometidos a tres métodos de cocción (2009)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR,  
Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: V. Cobas, M. Rodríguez  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Determinación de la vida útil de pimiento rojo envasado en atmósfera modificada pasiva (2009)**

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



, Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: C.Cobas, C.Vidal  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Desarrollo de Clostridium botulinum en productos alimentarios de riesgo (2007)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: R.Derossi,P.Grinner,P.Mussio,D.Rodríguez  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

**Determinación de vida útil de hongos shiitake envasados en atmósfera modificada (2007)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: G. Antmann  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Atmósfera modificada

**Evolución port cosecha del perfil de aceites esenciales de albahaca almacenada a distintas temperaturas en envases de polietileno y polipropileno (2006)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: M.Dobroyan  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

**Vida útil sensorial de lechugas envasadas en atmósfera modificada pasiva (2006)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: I. Martínez  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

**Queso con ojos tipo colonia con agregado de microorganismos probióticos (2005)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: V.González, B.Martegani, L.Molinari  
Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Dirección del Trabajo Experimental

**Estudio de diferentes factores que afectan la vida útil de hongos shiitake envasados (2005)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: L.Pardo, D.Quiñones, J.P.Veira  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Dirección del Trabajo Experimental

**Estudio del procedimiento de elaboración del zapallo confitado (2005)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: M.López, V.Curbelo  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

**Caracterización de diferentes variedades de tomate y evaluación de parámetros de calidad de subproductos (2005)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: L.Bianculli, A.Birillis, A.Curuchet, L Picardo, S Rodríguez  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

**Reducción de concentración de micotoxina en procesamiento de pastas (2004)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: A. Alder, G.Bertoni  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

**Estudio de la influencia de goma xantana en la reología y percepción del sabor de salsa ketchup (2004)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: S.Romano, N.Santero, K.Salvo  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

**Influencia de distintos espesantes en la textura de yogur (2003)**

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: D.González, N.Segura, C.Pérez

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

**Estudio de la aplicación de diferentes ácidos orgánicos comestibles en la elaboración de conservas de morrón (2003)**

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: N. Baccino, C. Luzardo, M. Novelli

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

**Diseño de planta para la elaboración de conservas artesanales (2003)**

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería Química

Nombre del orientado: A. Pavlisko

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

**Boniatos en almíbar (2003)**

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: V. Figueredo, L.Francini, F.Méndez

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

**Utilización de concentrado proteico de suero de leche en postres lácteos (2002)**

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado:

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

**Elaboración de helados a base de lactosuero (2002)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,  
Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: P. Benia, L. Bulanti, E. Chavarren  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de  
alimentos

**Conservas de dulce de zapallo y dulce de boniato en almíbar (2002)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: P. Deponti, R. Reinares  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Optimización del proceso de elaboración de hortalizas acidificadas para su implementación a nivel de productor artesanal (2002)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: A. Rodríguez, M. Tavokjian, C. Vitelio  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Procesamiento de alimentos por extrusión (2000)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,  
Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: A. Benítez, V. Crosa, L. Lugano, F. Pérez, R. Zubillaga  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de  
alimentos  
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

**Desarrollo de bebidas a partir de lactosuero (2000)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: L. García, M. Martínez, V. Saravia, R. Soutenes  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de  
alimentos  
Dirección del Proyecto de Fábrica

**Estudio de la influencia del espesante sobre la textura de salsa ketchup (2000)**

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

Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: P. Varela  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Dirección del Proyecto de Fábrica

**Planta de elaboración de papas congeladas (2000)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Nombre del orientado: K.Azeni, A.Medrano, L.Salle  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

**Formulación de alimentos a partir de cáscara de arroz procesados por extrusión (1999)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: R. Edelman, M.N. Morales, J.P. Peregalli, G. Steiner  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

**Obtención de productos derivados a partir de suero de leche: bebidas y productos fermentados (1999)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: C.Carriquiry, C.Fontana, C.Morales  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

**Estudio de envasado de alfajores en atmósfera modificada (1998)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: I. Miranda, J. Mochó, A. Pejich, M. Rubino  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

**Envasado de fiambres en atmósfera modificada (1998)**

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

Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: L. Clavijo, A. Gazzola, M.J. Ferrúa  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Dirección del Proyecto de Fábrica

**Obtención de concentrado proteico de lactosuero (1998)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: E. Cirio, R. García, G. Ortiz, P. Stagno  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Dirección del Trabajo Experimental

**Obtención de productos lácteos de imitación a partir de leche de soja (1997)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: A. Grosso, M. Lagarmille, A. Tassani, J. Valicosqui  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

**Elaboración de aderezos utilizando como base suero de leche (1997)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: G. Bangueses, G. Dragone, D. Spinelli  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

**Lácteos de imitación por procesos de fundición (1997)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: C. Bangueses, G. Dragone, A. Spinelli  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Dirección del Trabajo Experimental

**Envasado de carne en atmósfera modificada (1996)**

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

, Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: C. Charrié, M. Preve, A. Roda, D. Souza  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Dirección del Proyecto de Fábrica

**Aprovechamiento de lactosuero en productos alimenticios (1996)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: G. Pérez, D. Rodríguez, G. Sundberg  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

**Papas prefritas congeladas (1996)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: A.Arduino, M.Crosa, V.Sena  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

**Envasado de frutas y hortalizas en atmósfera modificada (1996)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: F.Caballero, G.Díaz, G.Roca  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

**Congelado de vegetales por inmersión (1995)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: A.Fernandez, J.cernadas, A.Maly  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

**Congelación de alimentos (2 grupos de proyectos) (1995)**

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: P. Ortiz, A. Fernández, A. Maly, J. Cernadas  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

**Congelación de alimentos (2 grupos de proyectos) (1995)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: M.J. Crosa, A. Adimino, L. Daliés, V. Sena  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

**Conservación de alimentos en atmósfera modificada (1995)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: L.Bayce, C.Strada, A.Montenegro  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

**Recuperación de proteínas de lactosuero (1994)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: M. Alvarez, A. Lazcano, A. Luaces  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos  
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

**Tratamiento de aguas residuales de Harden (1989)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: E.Gutiérrez, P.Pérez  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería Medioambiental y Geológica, Geotécnicas / Tratamiento de efluentes  
Dirección del Proyecto de Fábrica

**Tratamiento anaerobio de efluentes de fibromadera (1989)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Ingeniería Química



Nombre del orientado: P.Pazos, G.Lorenzo  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería Medioambiental y Geológica,  
Geotécnicas / Tratamiento de efluentes  
Dirección del Proyecto de Fábrica

**Obtención de benceno y tolueno a partir de nafta reformada. Simulación del proceso mediante un sistema flowtran (1988)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR,  
Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: J.Peluffo, F.Faveur, D.Deicas  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos  
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

**Obtención de metanol de residuos cítricos (1988)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR,  
Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: L.Somma, M.Starecaeta  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos  
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

**Obtención de etanol por cofermentación de suero de caseína con melaza (1988)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR,  
Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: Estudiantes  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

**Obtención de etanol por cofermentación de suero de caseína con sorgo sacarígeno (1988)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR,  
Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: Estudiantes  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

**Obtención de etanol por fermentación de suero de caseína en un fermentador de laboratorio (1988)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR,  
Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: Estudiantes  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:

**Obtención de etanol por fermentación de suero de caseína en fermentador piloto (1988)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: Estudiantes  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

**Obtención de etanol a partir de lactosuero (1987)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: P.Castallejo, R.Antoniello, R.González  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos  
Dirección del Proyecto de Fábrica

**Obtención de etanol a partir sorgo (1987)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: J.Barreto, D.Cimarra  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos  
Dirección del Proyecto de Fábrica

**Obtención de etanol a partir de melaza (1987)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: B.Aroategui, A.Garella, E.Kalamar  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos  
Dirección del Proyecto de Fábrica

**Tratamiento de aguas residuales de fibromadera (1986)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: A. Almada, S. Belvisi, J. Ramos, M.Rodas, A.Suárez  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería Medioambiental y Geológica,  
Geotécnicas / Tratamiento de efluentes

**Aprovechamiento de excedentes frutícolas: concentración de mosto de uva. (1986)**

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: C.Motta, G.Stanham, F.Deicas  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

**Obtención de magnesita a partir de dolomita y agua de mar (1986)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: T.Bordach, M.Angeloni, A.Bonita  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos  
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

**Obtención de etanol a partir de lactosuero (1986)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: F.Arlzaga, H.Morales  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos  
Dirección del Proyecto de Fábrica

**Obtención de ácidos biliares totales crudos (1986)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR  
, Uruguay  
Programa: Ingeniería Química  
Nombre del orientado: G.Ochoa, J.Villaronga  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos  
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

**OTRAS**

**Pasantías realizadas por estudiantes de la carrera Ingeniería de Alimentos (2009)**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay  
Nombre del orientado: Varios  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Pasantías realizadas por estudiantes de las carreras Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Química. (2008)**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay  
Nombre del orientado: Varios  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

### **Estudio de la estabilidad física de vegetales deshidratados (1997)**

Iniciación a la investigación

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

Programa: Formación de Posgrado de CSIC

Nombre del orientado: María José Crosa

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

### **TUTORÍAS EN MARCHA**

#### **POSGRADO**

#### **Alternativas de conservación y procesamiento de brócoli para la preservación de componentes bioactivos (2018)**

Tesis de doctorado

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Erika Paulsen

País/Idioma: Uruguay, Español

La tesis se desarrolla en co-tutoría con el Dr. Diego Ángel Moreno del CSIC de España.

#### **Estudio del proceso de liofilización para la conservación de arándanos. (2018)**

Tesis de doctorado

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Sylvia Schenck

País/Idioma: Uruguay, Español

#### **Frutas y hortalizas mínimamente procesadas: alternativas de procesos para la desinfección (2017)**

Tesis de doctorado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Centro Universitario Regional Litoral Norte , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Magdalena Irazoqui

País/Idioma: Uruguay, Español

#### **Monitoreo de la etapa de coagulación en la fabricación de queso por aplicación de técnicas no destructivas utilizando ultrasonido (2015)**

Tesis de maestría

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

Programa: Maestría en Ingeniería (Ingeniería Química)

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Leandro Cabrera

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

#### **Aplicación de tecnologías alternativas para conservación e incremento de nutrientes en tomate fresco (2013)**

Tesis de maestría

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

Programa: Maestría en Ingeniería de los Alimentos

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Patricia Burzaco

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

#### **Aplicación de Homogenización por altas presiones para reducción de colesterol en leche (2012)**

Tesis de maestría  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Maestría en Ingeniería de los Alimentos  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad  
Nombre del orientado: Daniela Escobar  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnologías emergentes

#### **Estudio del comportamiento reológico de yogur tipo batido usando distintos espesantes (2008)**

Tesis de maestría  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Programa: Maestría en Ingeniería de los Alimentos  
Nombre del orientado: Carla Barboni  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado atmósfera modificada

### **OTRAS**

#### **Pasantías realizadas por estudiantes de la carrera Ingeniería de Alimentos (2015)**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad  
Nombre del orientado: Varios  
Medio de divulgación: Papel  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química

## **Otros datos relevantes**

### **PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS**

#### **Premio INNOVA 2009 al mejor trabajo científico (2009)**

(Internacional)  
LATU  
Premio al mejor trabajo científico por la presentación del trabajo Brum J., Barrios S., Ares G., Lema P., Canetti R., Negreira C. Aplicación de elastografía por retorno temporal a la evaluación de textura en quesos.

#### **Miembro de "The National Honor Society of Agriculture Gamma Sigma Delta in recognition of high scholarship, outstanding achievement and service to agricultural science". (1984)**

University of Minnesota, U.S.A.

### **PRESENTACIONES EN EVENTOS**

#### **Mejoramiento del sistema de control sanitario de la cadena alimentaria para la protección de la salud en América Latina IILA - ALADI (2018)**

Taller

Curso sobre Tecnologías de preservación de alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Instituto Italo-Latinoamericano (IILA) y ALADI

**X. Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos - X COLMIC (2009)**

Congreso

Organización y coordinación de la Mesa Redonda "Leche y Productos Lácteos"

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

**1X Congreso Nacional de la Sociedad Uruguaya de Hortifruticultura (2005)**

Simposio

Higiene en las plantas de empaque de frutas y hortalizas: enfoque integral

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

**12 Simposio Internacional de la Asociación Mundial de Laboratorios de Diagnóstico Veterinario (WAVLD) y 7 Seminario de la OIE en Biotecnología (2005)**

Simposio

Inocuidad de Alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

**XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2004)**

Seminario

Programas de estudios en América Latina

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

**XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2004)**

Seminario

Acciones de la Unión Europea para la mejora de la calidad en la cadena agroalimentaria

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

**III Encuentro Uruguayo de Ingeniería Química. (2003)**

Encuentro

Características reológicas de salsa ketchup producida con incorporación de gomas guar y xantana

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

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

Autores: Varela P., Gámbaro A., Giménez A.M., Durán I. y P. Lema

**Seminario Alternativas Agroindustriales para Frutas y Hortalizas (2003)**

Seminario

Investigación en desarrollo tecnológico en procesamiento de frutas y hortalizas

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

**III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2001)**

Congreso

Efecto de los parámetros del proceso en la transferencia de masa en alimentos congelados por inmersión

España

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

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

Autores. - Lema P., Galmés C., Ferrúa M.J., Ebole V.

**5èmes. Journées d'Etudes: Ingénierie des dispositifs de formation à l'international (2000)**

Simposio

Programme de renforcement des formations en agro-alimentaire sur la base de la coopération entre les pays du Mercosur, le Chili et l'Union Européenne

Francia

Tipo de participación: Conferencista invitado

**I Congreso Ibero-Americano de Ingeniería de Alimentos (1995)**

Congreso

Transferencia de calor en un intercambiador cónico con rotor giratorio

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

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

Lema P., Flick D.

**Foro de Innovación Tecnológica (1994)**

Encuentro

Resultados II: Biotecnología, Tecnología Alimentaria y Química Fina

Uruguay

Tipo de participación: Comentarista

Nombre de la institución promotora: Cámara de Industrias, UdelaR, PIT-CNT y CONICYT

**VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (1994)**

Seminario

Organización y coordinación de la Mesa Redonda sobre Agroindustrias: nivel industrialización

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

**Seminario 10 Años del Programa CYTED (1994)**

Seminario

Red Iberoamericana de Ingeniería de Alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura

**Euromech Colloquium 301. (1993)**

Encuentro

Flow patterns and heat transfer for pseudoplastic fluid

Francia

Tipo de participación: Conferencista invitado

Autores: Flick D. and Lema-Larrieu P

**Taller sobre Alimentos de Humedad Intermedia (1988)**

Taller

Conservación de alimentos de humedad intermedia no tradicionales

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura

**JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS**

**Calidad sensorial y fisicoquímica de aceite de oliva nacional variedad Arbequina y Picual (2016)**

Candidato: Ana Claudia Ellis

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

LEMA, P., PANIZZOLO, LUIS, Villamil J.

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay  
Idioma: Español

**Aplicación de modelos cinéticos a la digestión anaeróbica de estiércol vacuno (2016)**

Candidato: Martín Benzo  
Tipo Jurado: Tesis de Maestría  
LEMA, P. , Pérez Elvira S.I. , Saravia V.  
Maestría en Ingeniería (Ingeniería Química) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR / Uruguay  
País: Uruguay  
Idioma: Español

**Fracción de ácidos grasos en la leche y su regulación: efecto de la alimentación (2015)**

Candidato: Joaquín Barca  
Tipo Jurado: Tesis de Maestría  
IRIGOYEN D , ASTIGARRAGA L  
Maestría en Producción Animal / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Veterinaria - UDeLaR / Uruguay  
País: Uruguay  
Idioma: Español

**(2013)**

Candidato: Laura Grille  
Tipo Jurado: Tesis de Maestría  
Maestría en Salud Animal / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Veterinaria - UDeLaR / Uruguay  
País: Uruguay  
Idioma: Español

**Evaluación de los cambios fisicoquímicos producidos en los aceites usados en la fritura de alimentos (2010)**

Candidato: Yenny Pinchak  
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado  
GÁMBARO, A. , S POMBO  
Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay  
Sitio Web: [Papel](#)  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Application fo sensory methodologies to the development of functional foods (2009)**

Candidato: Gastón Ares  
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado  
GROMPONE A. , HOUGH G.  
Doctorado en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay  
País: Uruguay  
Idioma: Español

**Estudio de procesos de adsorción asociados al uso de coadyuvantes de filtración en soluciones de compuestos antociánicos (2008)**

Candidato: Graciél Gil  
Tipo Jurado: Tesis de Maestría  
BOIDO E. , GONZÁLEZ G. , CASTILIONI J.  
Magister en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Alimentos

**Modelado de reactores anaerobios (2007)**



Candidato: Iván López  
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado  
Doctorado en Ingeniería (Ingeniería Química) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR / Uruguay  
País: Uruguay  
Idioma: Español

**Aplicación de nuevas metodologías sensoriales a un estudio integral de yogur (2002)**

Candidato: Adriana Gámbaro  
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado  
Doctorado en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay  
País: Uruguay  
Idioma: Español

**Aplicación de DSC al estudio del comportamiento térmico del chocolate y sus componentes grasos (2001)**

Candidato: Ricardo Correa  
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado  
Doctorado en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay  
País: Uruguay  
Idioma: Español

**Formación y caracterización de películas comestibles en base a suero de leche (2001)**

Candidato: Giovanni Galiotta  
Tipo Jurado: Tesis de Maestría  
Magister en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay  
País: Uruguay  
Idioma: Español

**Modelado de la cinética de secado por microondas y por convección (2000)**

Candidato: Jorge Martínez  
Tipo Jurado: Tesis de Maestría  
Maestría en Ingeniería (Ingeniería Química) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR / Uruguay  
País: Uruguay  
Idioma: Español

## Información adicional

- Beca otorgada por el Grupo de Coimbra de la Comunidad Económica Europea con el fin de visitar dos centros de formación académica o de investigación en el área de ingeniería de alimentos. (Usufructuada en 1993). - Beca de cuatro años del Gobierno Francés (a partir de octubre de 1989) para la realización de los estudios de doctorado en el área de alimentos. - Assistantship de la Universidad de Minnesota (Estados Unidos), para los estudios de Master of Science (1982-1985) - Beca de nueve meses de la Universidad de Minnesota (Fondos William Dawson) (1978). - Miembro de "The National Honor Society of Agriculture Gamma Sigma Delta in recognition of high scholarship, outstanding achievement and service to agricultural science". Minnesota, U.S.A. (1984). OTRAS ACTIVIDADES. INTEGRACIÓN DE COMISIONES TÉCNICAS Participación Seminario Taller de Elaboración de Indicadores Básicos para Programa de inocuidad de Alimentos OPS (Maldonado 2005) Miembro de Tribunal de concurso para cargos de jefatura en el servicio de Inspección y Tecnología de Alimentos de la Intendencia Municipal de Montevideo (2002) Participación en el programa de Prospectiva tecnológica Área: Bioingeniería aplicada a la tecnología de alimentos. (2001) (03/08/2008) (03/08/2008)

## Indicadores de producción

<b>PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>	<b>127</b>
<b>Artículos publicados en revistas científicas</b>	27
Completo	27
<b>Trabajos en eventos</b>	97

