



PATRICIA LEMA LARRIEU

Dra.

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: 18/09/2018
Última actualización SNI: 18/09/2018

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

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

Institución financiadora: Gouvernement Français, Francia

Areas 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

Institución financiadora: University of Minnesota, Estados Unidos

Areas 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

Areas 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

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

En Marcha

Equipo:

Áreas 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.

Áreas 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., MOMBRO A.

Áreas 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)

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

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

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: BARRIOS S. , 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 hora semanales
Instituto de Ingeniería Química
Desarrollo
Integrante del Equipo
En Marcha
Equipo:

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) , CROSA M. J. , ZACCARI F. , IRAZOQUI M. , AMADO M (Responsable) , PACHECO P. , OLIVERA A. , PIPPOLO DANIEL , VILARÓ F. , OSORIO F. , SILVEIRA A. , SILVEIRA D.

Areas 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 O₂ y CO₂ 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 listos 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.

Caracterización 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 propuesta 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.

Áreas 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 distintos 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
Areas 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

Areas 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 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 (12/2001 - a la fecha)

Facultad de Ingeniería

Participación en consejos y comisiones

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

Areas 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 (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

Areas de conocimiento:

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

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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / ultrasonido
ISSN: 02608774

Scopus' WEB OF SCIENCE"

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® WEB OF SCIENCE™

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® WEB OF SCIENCE™

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®

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®

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® WEB OF SCIENCE™

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

Areas 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% O₂ (Completo, 2008)

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

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

Areas 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

Areas 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

Areas 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)

G ARES, C LAREO, LEMA, P.

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

Palabras clave: mushrooms modified atmosphere packaging

Areas 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

Areas 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 sotored 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

Areas 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

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: Valparaíso

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

Areas de conocimiento:

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

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

Resumen

SCHENCK, S. , BARRIOS S. , LEMA, P.

Evento: Internacional

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

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Areas 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

Areas 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

Areas 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 cressa 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

Areas 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

RODRÍGUEZ 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

RODRÍGUEZ 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

RODRÍGUEZ 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
RODRIGUEZ 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
RODRIGUEZ 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 crespa (cv. Vera) envasada en atmósfera modificada pasiva y activa (2013)

Resumen
IRAZOQUI M., SCHENCK, S., VIDAL L., BARRIOS S., GARES, LEMA, P.

Evento: Internacional
Descripción: Sexto Simposio de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2013
Áreas de conocimiento:

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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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. , LAREO 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

Areas 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

Areas 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. , C LAREO , LEMA, P.

Evento: Regional

Descripción: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Areas 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 postres 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., GARES, 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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., GARES, 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

GARES, MARTÍNEZ I., MARTÍN A., CLAREO, 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., GARES, CLAREO, 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 antipardecimiento en la calidad de hongos Shiitake almacenados en atmósfera modificada (2006)

Resumen

PARDOL., QUIÑONES D., VEIRA J.P., CLAREO, 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

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

Áreas 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., GARES

Evento: Internacional

Descripción: 4th Mercosur Congress on Process System Engineering

Ciudad: Río de Janeiro

Año del evento: 2005

Publicación arbitrada

Áreas 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

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

Evento: Internacional

Descripción: Jornadas de Análisis Sensorial- Tendencias Actuales y Aplicaciones

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2005

Publicación arbitrada

Áreas 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

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

Áreas 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:

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
Areas 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
Areas 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
Areas 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
Areas 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: Restringida

Institución financiadora: CEMAGREF, Francia

Áreas 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 térmicamente fluidos newtonianos 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 escreta 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 escreta 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

Areas 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. , GARES, C LAREO , BARRIOS S. , MARTÍN A.

País: Uruguay

Disponibilidad: Irrestricta

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. , CLAREO , GARES , 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 anaerobio de residuos domésticos. Estudio de operación de un 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 rectores 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas de conocimiento:

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

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Espacio Interdisciplinario Universidad de la República (2009 / 2015)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Espacio Interdisciplinario , Uruguay

Cantidad: De 5 a 20

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

Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay

Cantidad: Mas de 20

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

FONCYT (2014)

Argentina
Cantidad: Menos de 5

CSIC (2012 / 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

Espacio Interdisciplinario Universidad de la República (2009 / 2015)

Uruguay
Cantidad: De 5 a 20

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)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Postharvest Biology and Technology (2009 / 2013)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: De 5 a 20

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

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

Revisiones
Uruguay

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

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 / 2015)

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

Fondo Clemente Estable (2015)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Posgrados en el exterior - ANII (2015)

Evaluación independiente

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

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

Evaluación independiente

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

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 Educación Superior/Público / / , Uruguay

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

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
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnologías emergentes

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
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / 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
Áreas 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
Áreas 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:

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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Atmósfera modificada

Evolución post 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
Areas 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
Areas 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
Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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.Goncalvez, N.Segura, C.Pérez

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Areas 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

Areas 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
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

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
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

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. Charriée, M. Preve, A. Roda, D. Souza
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

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
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

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
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

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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Areas 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
Areas 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
Areas 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:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

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
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 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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

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

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

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

Estudio de la aplicación de tecnología de atmósfera modificada para conservación de lechuga crespa Lactuativa var Vera como producto mínimamente procesado (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: 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

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

Modelado de procesos y calidad de producto para tomates deshidratados (2010)

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: Berta Zecchi
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: modelado deshidratación osmótica secado calidad tomates

Áreas 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

Estudio del desarrollo de la reacción de Maillard en la elaboración de dulce de leche. (2009)

Tesis de doctorado

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

Programa: Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA)

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

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

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

Fracción de ácidos grasos en la leche y su regulación: efecto de la alimentación (2015)

Candidato: Joaquín Barca
Tipo Jurado: Otras
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: Graciela 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 Galletta
 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

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	124
Artículos publicados en revistas científicas	26
Completo	26
Trabajos en eventos	95
Libros y Capítulos	1
Capítulos de libro publicado	1
Textos en periódicos	2
Revistas	2
PRODUCCIÓN TÉCNICA	18
Productos tecnológicos	2
Procesos o técnicas	6
Trabajos técnicos	6
Otros tipos	4
EVALUACIONES	42
Evaluación de proyectos	22
Evaluación de eventos	13
Evaluación de publicaciones	2
Evaluación de convocatorias concursables	4
Jurado de tesis	1
FORMACIÓN RRHH	80
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	70
Tesis de maestría	2

Iniciación a la investigación	1
Tesis/Monografía de grado	62
Tesis de doctorado	3
Otras tutorías/orientaciones	2
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	10
Tesis de maestría	7
Otras tutorías/orientaciones	1
Tesis de doctorado	2