



LAURA ANDREA GARCÍA
LLOBODANIN

Dra.

LAGARCIA@LATITUD.ORG.UY
www.latitud.org.uy

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 29/08/2024
Última actualización: 28/08/2024

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Laboratorio Tecnológico del Uruguay/ Latitud - Fundación LATU / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Latitud - Fundación LATU / Sector Gobierno/Público

Dirección: Av. Italia 6201 / 11500

País: Uruguay

Teléfono: (+598) 26013724

Correo electrónico/Sitio Web: lagarcia@latitud.org.uy <http://www.latitud.org.uy/>

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Graduate Studies in Chemical and Process Engineering (2003 - 2008)

Universitat Rovira i Virgili , España

Título de la disertación/tesis/defensa: Potential of Blanquilla pear variety to produce pear spirits: influence of the fermentation and distillation conditions in the final quality of the spirits

Tutor/es: Francisco López Bonillo

Obtención del título: 2008

Financiación:

Universitat Rovira i Virgili , España

Palabras Clave: bebidas alcohólicas análisis cromatográfico caracterización aromática fermentación destilación

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / bebidas alcohólicas

GRADO

Ingeniería Química (1991 - 2002)

Universidad de la República - Facultad de Ingeniería , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Elaboración de bebida a base de suero de leche

Obtención del título: 2003

Formación complementaria

CONCLUIDA

POSDOCTORADOS

Efecto de la zafra en las características químicas y sensoriales y en la actividad antioxidante de vinos jóvenes sudamericanos clasificados de acuerdo con la variedad y región" (2011 - 2013)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidade de São Paulo / Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental-Faculdade de Farmácia , Brasil

Financiación:

Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de São Paulo , Brasil

Palabras Clave: vinos análisis de alimentos actividad antioxidante polifenoles
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica /

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Desarrollo de habilidades para la gestión de equipos y proyectos (08/2023 - 11/2023)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / CHUS SANZ , Uruguay
47 horas

Palabras Clave: liderazgo gestión de equipos

Áreas de conocimiento:

Humanidades / Otras Humanidades / Otras Humanidades / Recursos Humanos

Administración de Proyectos (05/2023 - 07/2023)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Fibase , Uruguay
18 horas

Palabras Clave: Administración de proyectos; Project Server; Gestión de proyectos

Insights Discovery: Los 4 colores de la comunicación efectiva en el equipo (09/2022 - 09/2022)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / CHUS SANZ , Uruguay
8 horas

Palabras Clave: comunicación equipo

Áreas de conocimiento:

Humanidades / Otras Humanidades / Otras Humanidades / Recursos Humanos

Poscosecha de Cebada Cervecera (10/2021 - 10/2021)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria / Estación Experimental Agropecuaria Balcarce , Argentina
15 horas

Palabras Clave: cebada cerveceraalmacenamiento de granos secado de granos calidad de granos

Áreas de conocimiento:

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

Tópicos de Deshidratación en la Industria Alimentaria (11/2019 - 11/2019)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería / Instituto de Ingeniería Química , Uruguay
27 horas

Palabras Clave: secado alimentos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Alimentos

Segurança no manuseio, descarte e transporte de resíduos químicos (09/2011 - 09/2011)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de San Pablo / Facultad de Ciencias Farmacéuticas , Brasil
3 horas

Palabras Clave: seguridad manejo de residuos descarte de residuos transporte de residuos

Tips and Tricks to improve productivity in HPLC (03/2010 - 03/2010)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Agilent Technologies , España
8 horas

Palabras Clave: cromatografía líquida HPLC

Introducción al análisis cuantitativo de datos con el programa SPSS (01/2008 - 01/2008)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
6 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Análisis estadístico

Oral presentations in English (01/2008 - 01/2008)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
17 horas

Familiarización Avanzada con Software de la Estación de Trabajo de Cromatografía de Gases (01/2004 - 01/2004)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Agilent Technologies , España

6 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Cromatografía de gases

Gestión de la calidad (07/2003 - 11/2003)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / UNIT , Uruguay

27 horas

Palabras Clave: calidad gestión

Normalización y evaluación de la conformidad (03/2003 - 05/2003)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / UNIT , Uruguay

21 horas

Palabras Clave: calidad normalización evaluación de la conformidad

Herramientas para la mejora de la calidad (08/2002 - 11/2002)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / UNIT , Uruguay

27 horas

Palabras Clave: calidad gestión

Áreas de conocimiento:

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

Seguridad Alimentaria. Buenas Prácticas de Manufactura (03/2002 - 05/2002)

Sector Extranjero/Internacional/Organismos internacionales / Organismos Internacionales /

Organismo Uruguayo de Acreditación , Uruguay

Palabras Clave: Normas ISO

Toxicología y Seguridad Industrial (09/2001 - 09/2001)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Tecnológica Nacional-Facultad Regional

Córdoba , Argentina

Palabras Clave: Toxicología Seguridad Alimentar

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /

Proteínas: su uso como ingredientes funcionales en la elaboración de alimentos (01/1998 - 01/1998)

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

Áreas de conocimiento:

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

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Inauguración de la Cosecha de Arroz (2023)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Asociación de Cultivadores de Arroz, Uruguay

Alcance geográfico: Nacional

Palabras Clave: arroz cultivos cosecha

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Agricultura /

11° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2023)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Latitud - Fundación Latu, Uruguay

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: alimentos tecnología de alimentos ciencia de alimentos bienestar

Áreas de conocimiento:

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

10° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2021)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Latitud - Fundación LATU, Uruguay
Palabras Clave: alimentos ingeniería de alimentos ciencia y tecnología de alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Inauguración de la Cosecha de Arroz (2020)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Asociación de Cultivadores de Arroz, Uruguay
Palabras Clave: arroz; sector productivo

9º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2019)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: Latitud - Fundación Latu, Uruguay
Palabras Clave: alimentos nutrición
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

10th. EuroFed Lipid Congress (2012)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Euro Fed Lipid, Polonia
Palabras Clave: actividad antioxidante alimentos

XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2011)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: OIV, Chile
Palabras Clave: vinos enología polifenoles actividad antioxidante

V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (2008)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: CESIA, España
Palabras Clave: alimentos tecnología de alimentos

3rd. Worldwide Distilled Spirits Conference (2008)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: The Institute of Brewing and Distilling, Escocia
Palabras Clave: aromas bebidas destiladas composición aromática

IV Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (2006)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: CESIA, España
Palabras Clave: alimentos ingeniería de alimentos tecnología de alimentos

Off-Flavours: Musty Taint in Wines and Other Beverages (2005)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Universitat Rovira i Virgili, España
Palabras Clave: alimentos vino off-flavour

Encuentro Nacional de Microbiólogos (2001)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Facultad de Ciencias (UDELAR), Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Microbiología

Idiomas

Inglés

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

Francés

Entiende bien / Habla regular / Lee bien / Escribe regular

Catalán

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

Portugués

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

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Ingeniería Química / Ingeniería Química / Alimentos

Actuación profesional

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PRIVADO - UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL URUGUAY - URUGUAY

Departamento de Ingeniería

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (08/2024 - a la fecha)

Profesor Adjunto 1 hora semanal

Profesor visitante (11/2023 - 11/2023)

Docente 4 horas semanales

Docente del módulo arroz en la materia Tecnología de Cereales y Oleaginosas

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Ingeniería de alimentos (08/2024 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Tecnología de Cereales y Oleaginosas-Modulo Arroz, 15 horas, Teórico

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Latitud - Fundación LATU

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (09/2018 - a la fecha) Trabajo relevante

Investigadora 40 horas semanales

Investigadora en programas y proyectos vinculados al secado de granos.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Secado de Arroz-Programa Arroz (09/2018 - a la fecha)

Este programa, financiado por el Latu, busca identificar las variables del proceso de producción de arroz que afectan su calidad y optimizar las mismas con el fin de minimizar las pérdidas. Se trabaja en contacto permanente con la industria, fijando los objetivos del programa de acuerdo a sus necesidades. En el área de secado, se trabaja a nivel industrial en el relevamiento e implementación de mejoras en el proceso de secado, basadas en el análisis de los datos recolectados durante los relevamientos. Se apunta también a la incorporación de nuevas tecnologías, que permitan un mayor control y optimización del proceso. A largo plazo, se busca la obtención de procedimientos de secado, a medida según la materia prima para maximizar el rendimiento industrial, sin afectar la calidad del grano. A nivel de laboratorio, contamos con una secadora piloto y otros equipamientos

que nos permiten investigar el proceso de secado bajo condiciones controladas. Dentro de este marco, se realizan tutorías de tesis de grado y maestría de forma de generar conocimiento básico que luego será escalado y aplicado a escala industrial.

Aplicada

20 horas semanales , Coordinador o Responsable

Equipo: GARCÍA-LLOBODANIN , MARIA A. BILLIRIS , Ma. Romina Lemus , Mauro Olivera , Gastón Acosta , Mariana Nader

Palabras clave: arroz secado optimización de procesos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Secado

Programa Cebada Cervecera (09/2021 - a la fecha)

Este programa, en el que participa Latitud, Latu y diversas malterías, se inició en 2021 con el fin de mejorar la rentabilidad del sector por medio de un aumento en la eficiencia de los procesos industriales. En el área de secado, el objetivo es optimizar el proceso, evaluando las variables que impactan en la pérdida de calidad del grano. Para ello, se realizan relevamientos en las industrias combinados con experimentos a nivel de laboratorio en secadora piloto, de forma de entender el proceso y las variables involucradas.

Aplicada

5 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: GARCÍA-LLOBODANIN , Blanca Gómez , Lorena Camarota , Alicia Sánchez , Luna Perla , Mariana Nader

Palabras clave: secado cebada cervecera optimización de procesos productivos

Areas de conocimiento:

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

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Impacto de la humedad y las condiciones del aire de secado sobre el rendimiento industrial a escala de laboratorio (06/2020 - a la fecha)

Este proyecto busca identificar a escala de laboratorio en que etapa (utilizando la humedad de grano como indicador), se producen mayores pérdidas de rendimiento industrial utilizando distintos niveles de severidad de condiciones de secado.

5 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Financiación:

Latitud - Fundación LATU, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GARCÍA-LLOBODANIN , MARIA A. BILLIRIS , Camila Garcia , Valentina Márquez

Palabras clave: arroz secado rendimiento industrial

Areas de conocimiento:

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

Validación de la metodología utilizada en la instrumentación de secadoras comerciales (02/2024 - a la fecha)

En proyectos anteriores se instrumentaron secadoras comerciales en una planta de secado de arroz y se capacitó al personal para el correcto uso, mantenimiento y verificación de los equipos instalados. En esta instancia, se va a validar la metodología de uso y verificación de los equipos utilizada por los funcionarios de la arrocería que los operan.

10 horas semanales

Extensión

Coordinador o Responsable

En Marcha

Equipo: GARCÍA-LLOBODANIN , MARIA A. BILLIRIS , Mariana Emilia Nader Paz , Olivera , Rodriguez , Stirling , Lemus

Palabras clave: instrumentación secado arroz control de procesos

Areas de conocimiento:

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

Caracterización de una variedad peruana de arroz (02/2024 - a la fecha)

Se determinan algunas propiedades de una variedad peruana de arroz en distintas fases de

añejamiento. Las propiedades estudiadas impactan en el comportamiento de la variedad frente al secado, por lo que su estudio puede utilizarse para mejorar la eficiencia de dicho proceso.

5 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Equipo: GARCÍA-LLOBODANIN , MARIA A. BILLIRIS , Rodríguez , Olivera , Lemus

Palabras clave: arroz secado

Areas de conocimiento:

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

Mejora de la eficiencia del proceso de secado de variedades especiales (02/2024 - a la fecha)

El proyecto consta de varias etapas a desarrollarse a lo largo de 3 años. En una primera instancia, se instrumentan secadoras comerciales para poder realizar un seguimiento en línea de las variables relevantes del secado de las variedades especiales en estudio. Luego, se realiza un relevamiento del secado de las variedades de interés. A partir del análisis de los relevamientos, se proponen programas de secado que mejoran la eficiencia del proceso productivo.

10 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GARCÍA-LLOBODANIN , MARIA A. BILLIRIS , Rodríguez , Olivera , López , Stirling

Palabras clave: arroz secado control de procesos eficiencia de procesos calidad de arroz

Areas de conocimiento:

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

Impacto de las condiciones de secado sobre el rendimiento industrial en secadora comercial utilizando medidas continuas (03/2020 - a la fecha)

Este proyecto busca correlacionar y cuantificar el impacto de las variables monitoreadas en una secadora comercial, con el objetivo de llegar a recomendaciones de secado que minimicen pérdidas de rendimiento industrial. Cabe aclarar que se cuenta con un gran volumen de datos, por contar con instrumentación que permite el monitoreo y registro de las variables de interés en forma continua durante toda la zafra de secado (aprox. 40 días). Por tal motivo, se trabajó con personal especializado en ciencia de datos para extraer conocimiento valioso de este volumen de datos tan importante.

5 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

Latitud - Fundación LATU, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GARCÍA-LLOBODANIN (Responsable) , MARIA A. BILLIRIS (Responsable) , Mariana Nader , Gastón Acosta , Mauro Olivera

Palabras clave: arroz secado rendimiento industrial variables de secado

Capacitación en uso y mantenimiento de sensores en línea (02/2023 - 08/2023)

En un proyecto previo, se instrumentaron secadoras comerciales para el seguimiento en continuo de la temperatura y humedad de grano durante el secado. En el presente proyecto, se realizó una capacitación tanto del personal de planta como de laboratorio, para el correcto uso, verificación y mantenimiento de los sensores.

10 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo: GARCÍA-LLOBODANIN (Responsable) , MARIA A. BILLIRIS , Mariana Emilia Nader Paz , Olivera , Lemus

Palabras clave: automatización secado arroz control de procesos

Optimización de Procesos Industriales (06/2021 - 06/2023)

Proyecto que busca optimizar los procesos productivos de una empresa dedicada al cultivo, industrialización y comercialización de arroz. En la actualidad, la empresa ve como necesidad trabajar en la optimización de los procesos industriales, con el objetivo final de incrementar su

competitividad y capacidad de producción manteniendo el mismo nivel de calidad. Este proyecto se enmarca dentro del Fondo Sectorial de Innovación Industrial de la ANII (FSI_S_2020_1_165019).

15 horas semanales

Otra

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GARCÍA-LLOBODANIN, MARIA A. BILLIRIS (Responsable), Patricia ARCIA (Responsable), Alicia SANCHEZ, MAURO OLIVERA

Palabras clave: OPTIMIZACIÓN PROCESOS INDUSTRIALES HERRAMIENTAS TECNOLOGICAS

Areas de conocimiento:

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

Instrumentación de secadoras comerciales (02/2022 - 08/2022)

Este proyecto apunta a la instrumentación de secadoras comerciales de arroz para realizar el seguimiento en tiempo real de los parámetros de secado más relevantes. Se instalaron sensores de temperatura y humedad de grano en 5 secadoras de una planta industrial de secado y se realizó el seguimiento, puesta a punto y calibraciones de los equipos instalados.

15 horas semanales

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: GARCÍA-LLOBODANIN, MARIA A. BILLIRIS (Responsable), Mariana Emilia Nader Paz, Mauro Olivera

Palabras clave: arroz procesos industriales automatización instrumentación

Areas de conocimiento:

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

Instrumentación de secadora comercial (02/2019 - 06/2019)

La instrumentación se realizó en el equipo de secado comercial identificado como el de mayor potencial de mejora, en planta industrial designada por el Grupo de Molinos que participa del Proyecto (Saman, Casarone, Glencore, Coopar). La instrumentación consistió en: 1 - La instalación de un sensor de temperatura y humedad de grano continua en la secadora comercial seleccionada (Instalación de Equipo Dryer Master coordinada y ejecutada con representante Colombiano de empresa Sibler) 2 - La instalación de sensor de temperatura de bulbo seco y bulbo húmedo del aire de secado (en conjunto con la empresa Secoin) 3 - Muestreador automático en la carga y descarga de la secadora, de modo de asegurar representatividad de las muestras obtenidas). Todos los equipos instalados están comunicados a través de un PLC (trabajo realizado con empresa Secoin). Se contó con la colaboración de personal de la planta industrial en donde se instrumentó dicha secadora en todas la etapas del proceso.

20 horas semanales

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Latitud - Fundación LATU, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GARCÍA-LLOBODANIN, MARIA A. BILLIRIS, Joaquín Marquisá

Palabras clave: arroz secado automatización

Areas de conocimiento:

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

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

Facultad de Ingeniería / Fundación Julio Ricaldoni

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (09/2019 - 09/2021)

Investigadora 5 horas semanales

Participación en proyecto del Fondo Sectorial de Energía de la ANII (FSE_1_2018_1_152998):

'Biorrefinerías a partir de residuos de Eucalipto: Producción de bioetanol y bioproductos'. Período: 1/9/2019 a 31/8/2021.

Escalafón: No Docente

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Biorrefinerías a partir de residuos de Eucalipto: Producción de Bioetanol y Bioproductos (09/2019 - a la fecha)

Proyecto de aprovechamiento de residuos de Eucalipto para la producción de bioetanol y otros bioproductos.

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Laura Andrea GARCÍA LLOBODANIN , Leonardo CLAVIJO PEÑA (Responsable) , María Noel CABRERA KOLESNICK , Mairan Denise GUIGOU BERRETTA , Andrés DIESTE MARKL , Rodrigo CONIGLIO MOSKOVICS , Claudia LAREO VARELA , Mario Daniel FERRARI VIDAL , Valeria Inés Larnaudie Plachot , Melissa BARIANI BREMERMANN , Norberto CASSELLA ECHEZARRETA , Fernando Bonfiglio , Silvia BÖTHIG GARGIULO , Ana Lucía XAVIER SAAVEDRA

Palabras clave: bioetanol bioproductos aprovechamiento de residuos ingeniería forestal

Áreas de conocimiento:

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

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - BRASIL

Empresa Privada / Roji - Chás Gourmet

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (09/2013 - 06/2016)

Socia 40 horas semanales

Desarrollo y producción de los diferentes blends de té de la marca. Cumplimiento de tareas administrativas, dictado de cursos y organización de degustaciones de té.

ACTIVIDADES

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Dirección y Administración de la Empresa (09/2013 - 06/2016)

15 horas semanales

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

(09/2013 - 06/2016)

Dictado de cursos vinculados al mundo del té. Organización de catas.

10 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

Elaboración de productos (09/2013 - 06/2016)

15 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - BRASIL

Universidade de São Paulo / Laboratorio de Alimentos y Nutrición Experimental-Facultad de Farmacia

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Becario (03/2011 - 07/2013) Trabajo relevante

Becaria de postdoctorado 40 horas semanales / Dedicación total
Beca concedida por la Fapesp (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo) para el desarrollo del proyecto "Efeito da safra nas características químicas e sensoriais e na atividade antioxidante de vinhos jovens sul americanos classificados de acordo com a variedade e a região?".

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Clasificación de vinos tintos jóvenes sudamericanos según la variedad y el origen. (04/2011 - 07/2013)

Se plantea clasificar vinos tintos jóvenes sudamericanos según la variedad (Tannat, Carmenere, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec y Syrah) y el origen (Chile, Brasil, Argentina y Uruguay). Se plantea también estudiar el efecto de la zafra en dicha clasificación. Se estudia para ello la composición de antocianinas, la actividad antioxidante, polifenoles totales y color.

40 horas semanales

Departamento de Alimentos y Nutrición Experimental

Investigación

Otros

Concluido

Financiación:

Fundação de Ampara à Pesquisa de São Paulo, Brasil, Beca

Equipo: Laura Andrea GARCÍA LLOBODANIN

Palabras clave: vinos clasificación actividad antioxidante composición

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESPAÑA

Universitat Rovira i Virgili / Departamento de Ingeniería Química

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Becario (10/2003 - 03/2010) Trabajo relevante

becaria 38 horas semanales / Dedicación total

Beca concedida por la Universitat Rovira i Virgili envolviendo el cumplimiento de actividades docentes y actividades de investigación.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Bebidas alcohólicas (10/2003 - 03/2010)

La investigación se desarrolló en el tema: "Potencial de la variedad de pera Blanquilla para la producción de bebidas espirituosas?".

Aplicada

38 horas semanales

Departamento de Ingeniería Química, Grupo de Investigación en Tecnología de Alimentos, Integrante del equipo

Equipo: Laura Andrea GARCÍA LLOBODANIN

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

DOCENCIA

Grado de Ingeniería Química (10/2004 - 07/2008)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Diferentes asignaturas de la carrera de Ingeniería Química e Ingeniería Técnica Agrícola, 5 horas, Práctico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Ingeniería Química

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

Puritas

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2001 - 09/2003)

Sub-jefe de laboratorio 48 horas semanales / Dedicación total

Realización y supervisión de los controles de calidad de la materia prima que ingresaba a la planta, los productos en proceso, los productos finales y el envasado de los mismos. Me desvinculé en forma voluntaria al trasladarme a España para realizar un doctorado.

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: Sin horas

Carga horaria de investigación: 40 horas

Carga horaria de formación RRHH: Sin horas

Carga horaria de extensión: Sin horas

Carga horaria de gestión: Sin horas

Producción científica/tecnológica

Mi producción científica está focalizada en el área de ingeniería y tecnología de los alimentos. Actualmente, me desempeño en el área de secado de granos, principalmente arroz. Desde el año 2018, soy responsable del área de secado de arroz en Latitud-Fundación LATU. Dentro del Programa Arroz del LATU y de numerosos proyectos individuales con las industrias, buscamos dar apoyo al sector productivo arrocero optimizando el proceso de secado de forma de maximizar el rendimiento industrial, minimizando la generación de granos fisurados/quebrados. En este sentido, mantenemos un fuerte vínculo con la industria, apoyando al sector y ofreciéndole soluciones acordes a sus necesidades.

A su vez, para profundizar en el entendimiento de los fenómenos y variables que impactan en la calidad del grano durante el proceso de secado, desarrollamos una línea de investigación a nivel de laboratorio, dentro de la cual superviso pasantías y soy co-tutora de estudiantes de grado y posgrado. Dentro de esta línea de trabajo, han surgido publicaciones bibliográficas con información relevante para el sector y se busca continuar profundizando en la adquisición de conocimiento con aplicación industrial.

Dentro de los principales resultados obtenidos los últimos años en el área de secado de arroz, se destaca:

a - Identificación de parámetros de proceso críticos.

b - Generación e instalación de un producto tecnológico, que involucró la instrumentación de una secadora comercial. Este producto permite monitorear en forma continua parámetros de proceso críticos y relacionarlos con el rendimiento industrial.

c - Diseño y construcción de secadora piloto capaz de controlar los parámetros de proceso críticos. Este equipo nos permite verificar y optimizar hallazgos encontrados a partir de la instrumentación comercial, en condiciones de laboratorio controladas.

El conocimiento generado en la secadora comercial utilizando el producto tecnológico instalado, en combinación con los resultados obtenidos utilizando la secadora piloto, permiten generar recomendaciones de secado a los molinos que son difundidas al Grupo de Molinos en forma de devoluciones anuales.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Impact of the drying air conditions on the milling quality of a long-grain rice variety at different moisture content ranges using a lab-scale dryer (Completo, 2024)

Laura García-Llobodanin, Alejandra Billiris

Food Science and Technology, v.: 44 2024

Palabras clave: rice drying post-harvest drying parameters

Áreas de conocimiento:

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

Lugar de publicación: Brazil

E-ISSN: 1678457X

DOI: [10.5327/fst.0028223](https://doi.org/10.5327/fst.0028223)

<http://dx.doi.org/10.5327/fst.0028223>

latindex

Effect of the drying air conditions on the drying rate and milling quality of a long-grain rice variety (Completo, 2022) Trabajo relevante

García-Llobodanin, María A. Billiris

Food Science and Technology, v.: 43 p.:1 - 7, 2022

Palabras clave: rice rice drying drying rate milling quality glass transition

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Procesos industriales

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Campinas

ISSN: 01012061

E-ISSN: 1678457X

DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.65722>

<https://scielo.org/es/>

WEB OF SCIENCE™ Scopus® latindex

Efecto de la variedad y de la humedad de cosecha en la temperatura de transición vítrea de variedades uruguayas de arroz (Completo, 2020)

García-Llobodanin, Ponce de León, Natalia, Moreira, Sebastián, Billiris, Alejandra

INNOTEC, v.: 20 p.:106 - 116, 2020

Palabras clave: arroz transición vítrea secado arroz DSC

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 16886593

DOI: [10.26461/20.01](https://doi.org/10.26461/20.01)

<https://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTEC/article/view/512/1058>

latindex

The use of data mining to classify Carménère and Merlot wines from Chile. (Completo, 2019)

da Costa, N. L., García-Llobodanin, Castro, I. A., Barbosa, R.

Expert Systems, v.: 36 2, p.:12361 2019

Palabras clave: data mining wine classification

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 02664720

E-ISSN: 14680394

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Finding the most important sensory descriptors to differentiate some Vitis Vinifera L. South American wines using Support Vector Machines. (Completo, 2019)

da Costa, N. L., García-Llobodanin, Castro, I. A., Barbosa, R.

European Food Research and Technology, v.: 245 6, p.:1207 - 1228, 2019

Palabras clave: wine differentiation data mining

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

Medio de divulgación: Internet

Using Support Vector Machines and Neural Networks to classify Merlot wines from South America. (Completo, 2019)

Nattane, Luíza da Costa , GARCÍA-LLOBODANIN , Castro, Inar Alves , Barbosa, Rommel
Information Processing in Agriculture, v.: 6 2 , p.:265 - 278, 2019

Palabras clave: wine differentiation Neural networks

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 22143173

Scopus

Geographical classification of Tannat wines based on support vector machines and feature selection. (Completo, 2018)

Nattane Luíza da Costa , GARCÍA-LLOBODANIN , Castro Inar Alves de , Barbosa Rommel
Beverages, v.: 4 4 , 2018

Palabras clave: minería de datos clasificación de vinos caracterización de vinos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 23065710

<https://doi.org/10.3390/beverages4040097>

Geographical recognition of Syrah wines by combining feature selection with Extreme Learning Machine. (Completo, 2018)

Nattane, Luíza da Costa , GARCÍA-LLOBODANIN , de Lima, Márcio Dias , Castro, Inar Alves ,
Barbosa, Rommel

Measurement, v.: 120 p.:92 - 99, 2018

Palabras clave: wine analysis wine differentiation wine functionality

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Ingeniería Química

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 02632241

WEB OF SCIENCE™ Scopus

The Spirits World. (Completo, 2017)

Sacher, Johannes , GARCÍA-LLOBODANIN , López, Francisco , Segura, Hugo , Pérez-Correa, José
Ricardo

The Chemical Engineer, v.: 9 10 p.:36 - 39, 2017

Palabras clave: distilled beverages

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Ingeniería Química

Medio de divulgación: Papel

Escrito por invitación

E-ISSN: 03020797

WEB OF SCIENCE™ Scopus

Sensory Characterization of Young South American Red Wines Classified by Varietal and Origin. (Completo, 2014) Trabajo relevante

GARCÍA-LLOBODANIN , Barroso, L. P. , Castro, I. A.

Journal of Food Science, v.: 79 p.:1595 - 1603, 2014

Palabras clave: sensory analysis wines

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00221147

E-ISSN: 17503841

WEB OF SCIENCE™ Scopus

Prediction of the Functionality of Young South American Red Wines Based on Chemical Parameters. (Completo, 2014)

GARCÍA-LLOBODANIN , Castro, Inar Alves , Barroso, L. P.
Australian Journal of Grape and Wine Research, v.: 20 p.:15 - 24, 2014
Palabras clave: wines wine analysis wine differentiation wine functionality
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 13227130
E-ISSN: 17550238
[WEB OF SCIENCE™ Scopus®](#)

Dynamic Modeling and Simulation of an Alembic Pear Wine Distillation. (Completo, 2013) [Trabajo relevante](#)

GARCÍA-LLOBODANIN , Sacher, Johannes , López, Francisco , Segura, Hugo , Pérez-Correa, José Ricardo
Food and Bioproducts Processing, v.: 91 p.:447 - 456, 2013
Palabras clave: alcoholic beverages distillation process
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Ingeniería Química
Medio de divulgación: Papel
E-ISSN: 09603085
[WEB OF SCIENCE™ Scopus®](#)

Aromatically Enhanced Pear Distillates from Blanquilla and Conference Varieties Using a Packed Colum. (Completo, 2013)

GARCÍA-LLOBODANIN , Arrieta-Garay, Yanine , Pérez-Correa, José Ricardo , López-Vázquez, Cristina , Orriols, Ignacio , López, Francisco
Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 61 p.:4936 - 4942, 2013
Palabras clave: aroma compounds distilled beverages
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 00218561
E-ISSN: 15205118
[WEB OF SCIENCE™ Scopus®](#)

Aromatic Characterization of Pot Distilled Kiwi Spirits. (Completo, 2012)

GARCÍA-LLOBODANIN , López-Vázquez, Cristina , Pérez-Correa, José Ricardo , López, Francisco , Blanco, Pilar , Orriols, Ignacio
Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 60 p.:2242 - 2247, 2012
Palabras clave: alcoholic beverage distillation aroma compounds
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 00218561
E-ISSN: 15205118
[WEB OF SCIENCE™ Scopus®](#)

The Lack of Reproducibility of Different Distillation Techniques and its Impact on Pear Spirit Composition. (Completo, 2011)

GARCÍA-LLOBODANIN , Roca, Jordi , López, José Ramón , Pérez-Correa, José Ricardo , López, Francisco
International Journal of Food Science & Technology, v.: 46 p.:1956 - 1963, 2011
Palabras clave: alcoholic beverages distillation
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 09505423
E-ISSN: 13652621
[WEB OF SCIENCE™ Scopus®](#)

Influence of the fermentation pH on the final quality of pear spirits (Completo, 2010) [Trabajo relevante](#)

GARCÍA-LLOBODANIN , CO-AUTORA , CO-AUTOR , CO-AUTORA , AUTOR DE CONTACTO
International Journal of Food Science & Technology, v.: 45 p.:839 - 848, 2010
Palabras clave: fermentación alcohólica
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Reino Unido
ISSN: 09505423
E-ISSN: 13652621
[WEB OF SCIENCE™ Scopus™](#)

Pear distillates: influence of the raw material used on final quality (Completo, 2008) [Trabajo relevante](#)

GARCÍA-LLOBODANIN , CO-AUTORA , CO-AUTORA , AUTOR DE CONTACTO
European Food Research and Technology, v.: 228 p.:75 - 82, 2008
Palabras clave: destilación fermentación alcohólica destilados de pera composición aromática
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / bebidas alcohólicas
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Alemania
ISSN: 14382377
E-ISSN: 14382385
<http://www.springerlink.com/content/100491/>
[WEB OF SCIENCE™ Scopus™](#)

Pear distillates from pear juice concentrate: effect of lees in the aromatic composition (Completo, 2007) [Trabajo relevante](#)

GARCÍA-LLOBODANIN , CO-AUTORA , CO-AUTORA , CO-AUTORA , AUTOR DE CONTACTO
Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 55 9 , p.:3462 - 3468, 2007
Palabras clave: destilación destilados de pera composición aromática
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / bebidas alcohólicas
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Estados Unidos
ISSN: 00218561
E-ISSN: 15205118
pubs.acs.org/journals/jafcau/index.html
[WEB OF SCIENCE™ Scopus™](#)

Efecto de las condiciones de conservación sobre la calidad del vinagre (Completo, 2005)

PRIMER AUTOR , CO-AUTORA , CO-AUTORA , GARCÍA-LLOBODANIN , CO-AUTORA , AUTOR DE CONTACTO
Tecnología del Vino, v.: 24 p.:67 - 71, 2005
Palabras clave: vinagres
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: España
ISSN: 15786153

LIBROS

Drying Science and Technology (Participación , 2023) [Trabajo relevante](#)

GARCÍA-LLOBODANIN , MARIA A. BILLIRIS Publicado

Editor/Compilador: Editor Prof. Suvanjan Bhattacharyya
Editorial: IntechOpen
Tipo de publicación: Investigación
DOI: [10.5772/intechopen.112970](https://doi.org/10.5772/intechopen.112970)
Referado
Escrito por invitación
Palabras clave: secado arroz rendimiento industrial temperatura de transición vítrea
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Secado de

alimentos
Medio de divulgación: Internet
ISSN/ISBN: 978-1-83769-211-8

Capítulos:
Impact of operational and grain variables on the efficiency of the rice drying process
Página inicial 1, Página final 19

Potential of Blanquilla pear variety for producing pear spirits (Completo , 2009) Trabajo relevante

GARCÍA-LLOBODANIN Publicado

Editorial: VDM Verlag , Saarbrücken, Alemania
Tipo de publicación: Investigación
Palabras clave: bebidas alcohólicas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: 3639203417

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Drying or not drying? Studying the effect during storage in barley quality for malt production (2024)

Cammarota-Ricco , Perla , Lanaro , De León , Nader , GARCÍA-LLOBODANIN , Gomez-Guerrero
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 39th EBC Congress
Ciudad: Lille
Año del evento: 2024
Palabras clave: malteo secado granos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel

Metodología de trabajo de investigación en secado de arroz en Uruguay a escala comercial (2024)

MARIA A. BILLIRIS , GARCÍA-LLOBODANIN , Martin Lopez
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Conferencia Internacional de Arroz para América Latina y el Caribe
Ciudad: Panamá
Año del evento: 2024
Palabras clave: secado arroz control de procesos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Secado de granos
Medio de divulgación: Internet
<https://conferenciaarrozalc.com/resumen-del-evento/>

Modelado del gradiente de humedad del arroz durante el proceso de secado (2023)

Posada Ferreiro German , P. L. CURTO-RISSO , GARCÍA-LLOBODANIN , CÁCERES, J; CÁCERES
GONZALEZ, J.; GONZALEZ, J. ; Joselaine C. Gonzalez
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: Congreso Argentino Uruguayo de Mecánica Computacional (MECOM 2023)
Ciudad: Concordia-Salto
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Palabras clave: arroz modelado gradiente de humedad
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Mecánica / Ingeniería Mecánica / Modelado
Medio de divulgación: Otros

Determinación de las curvas de transición vítrea para variedades uruguayas de arroz (2019)

GARCÍA-LLOBODANIN , Ponce de León , Moreira , MARIA A. BILLIRIS

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Innova 2019

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Palabras clave: arroz transición vítrea secado

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Potential of Blanquilla pear variety to produce pear spirits (2008)

GARCÍA-LLOBODANIN , CO-AUTORA , CO-AUTORA , AUTOR DE CONTACTO

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: Worldwide Distilled Spirits Conference 2008

Ciudad: Edimburgo-Escocia

Año del evento: 2008

Palabras clave: destilación fermentación alcohólica destilados de pera composición aromática

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / bebidas alcohólicas

Medio de divulgación: CD-Rom

Influencia de las condiciones de fermentación en la calidad final de destilados de pera (2008)

GARCÍA-LLOBODANIN , CO-AUTOR , CO-AUTORA , CO-AUTORA , AUTOR DE CONTACTO

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: CESIA-CIBSA 2008

Ciudad: Barcelona

Año del evento: 2008

Palabras clave: fermentación alcohólica bebidas destiladas perfil aromático

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / bebidas alcohólicas

Medio de divulgación: Papel

Diferencias en la fracción aromática de destilados de pera: influencia del sistema de destilación (2006)

GARCÍA-LLOBODANIN , CO-AUTORA , AUTOR DE CONTACTO

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: CESIA 2006

Ciudad: Córdoba-España

Año del evento: 2006

Palabras clave: análisis cromatográfico destilados de pera composición aromática

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / bebidas alcohólicas

Medio de divulgación: Papel

Influence of distillation material and equipment on the quality of pear spirits (2005)

GARCÍA-LLOBODANIN , CO-AUTORA , CO-AUTORA , CO-AUTORA , AUTOR DE CONTACTO

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: Innocuous 2005

Ciudad: Tarragona, España

Año del evento: 2005

Palabras clave: destilación fermentación alcohólica destilados de pera composición aromática

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / bebidas alcohólicas

Producción técnica

PRODUCTOS

Instrumentación de secadora comercial en planta industrial (2019) Trabajo relevante

, Instrumento

GARCÍA-LLOBODANIN, MARIA A. BILLIRIS, Joaquín Marquisá

Instrumentación de secadora comercial que incluye la instalación de sensores, que permiten monitorear parámetros críticos del proceso de secado y la instalación de muestreadores a la entrada y salida del equipo, que permiten la obtención de muestras repre

País: Uruguay

Disponibilidad: Restringida

Producto con aplicación productiva o social

Institución financiadora: LATU

Palabras clave: instrumentación automatización optimización de proceso

Áreas de conocimiento:

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

La instrumentación de la secadora consiste en la instalación en simultáneo de sensores que permiten el seguimiento en línea de variables relevantes del proceso de secado de arroz (condiciones del aire de secado y del grano) así como de muestreadores, especialmente diseñados para la entrada y la salida de la secadora, que permite la obtención de muestras representativas del grano que está siendo secado. La implementación de esta tecnología es algo inédito en el país, hasta donde tenemos conocimiento. Si bien algunos de los equipamientos utilizados se encuentran disponibles en el mercado, la combinación de los mismos en una única secadora, incorporando muestreadores diseñados a medida, es un hecho innovador que permite monitorear en forma continua parámetros de proceso y de grano críticos y relacionarlos con el rendimiento industrial. Esto constituye un aporte importante para la industria arrocera, contribuyendo a la optimización del proceso de secado y a la reducción de pérdidas de calidad. A su vez, nos permite extraer conocimiento valioso en ensayos diseñados especialmente para validar hipótesis a escala comercial, lo que facilita enormemente el escalado de los hallazgos a escala piloto. La implementación de esta metodología se realizó a través del Programa de Industrialización de Arroz financiado por el LATU y su alcance abarca a las empresas arroceras que participan del mismo a través de la Gremial de Molinos (Saman, Casarone, Coopar y Glencore). A lo largo del proceso, participé en la instalación y puesta a punto y actué como responsable de la verificación y calibración de los equipos instalados. Luego de su implementación, se llevaron a cabo instancias de evaluación de los resultados obtenidos y del alcance de la metodología, en las que participaron las empresas involucradas. Se generó un ámbito de discusión e intercambio, suscitándose el interés de llevar a cabo la implementación en otras secadoras.

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

COMITÉ EDITORIAL

Agronomy (2022)

Tipo de publicación: Revista

Editorial: MDPI

Cantidad: Menos de 5

Revisora de artículos científicos

JURADO DE TESIS

Ingeniería de Alimentos (2023 / 2024)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería / Ingeniería de Alimentos, Uruguay

Nivel de formación: Grado

Jurado en tesis de grado de la carrera de Ingeniería en Alimentos.

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

GRADO

Impacto de las condiciones operativas de secado y las características fisicoquímicas del grano sobre el rendimiento industrial, la calidad culinaria y la apariencia en crudo de dos variedades uruguayas de arroz (2023 - 2024)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería / Ingeniería de Alimentos , Uruguay

Programa: Ingeniería de alimentos

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Belen Pazos, Catalina Pirotti, Agostina Rossido

País: Uruguay

Palabras Clave: arroz secado rendimiento industrial calidad culinaria

Areas de conocimiento:

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

Determinación de la capacidad calorífica de variedades uruguayas de arroz por calorimetría diferencial de barrido (DSC) (2023 - 2023)

Docente adscriptor/Practicantado

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería / Ingeniería de Alimentos , Uruguay

Programa: Ingeniería de alimentos

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Victoria Cabrera

País: Uruguay

Palabras Clave: arroz capacidad calorífica propiedades térmicas

Efecto de saltos de temperatura de grano durante el secado en el rendimiento industrial de arroz (2021 - 2022)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Ingeniería de Alimentos , Uruguay

Programa: Ingeniería de Alimentos

Tipo de orientación: Cotutor (GARCÍA-LLOBODANIN , MARIA A. BILLIRIS)

Nombre del orientado: Valentina Márquez y Camila García

País: Uruguay

Palabras Clave: secado arroz transición vítrea

Areas de conocimiento:

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

OTRAS

Determinación de la capacidad calorífica del arroz por DSC (2022 - 2023)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería / Ingeniería de Alimentos , Uruguay

Programa: Ingeniería de alimentos

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Ana Clara Bisio

País: Uruguay

Palabras Clave: capacidad calorífica arroz DSC

Areas de conocimiento:

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

Pasantía en el marco de la carrera de Ingeniería de Alimentos de la UCU. Puesta a punto de técnica de determinación de la capacidad calorífica del arroz por calorimetría diferencial de barrido (DSC) y determinación para una variedad de arroz a diferentes niveles de humedad de grano.

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Modelado del gradiente de humedad del arroz durante el proceso de secado (2021)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería /
Departamento de Ingeniería Mecánica , Uruguay
Programa: Maestría en Ingeniería Mecánica
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (GARCÍA-LLOBODANIN , CÁCERES, J; CÁCERES GONZALEZ, J.; GONZALEZ, J. ; Joselaine C. Gonzalez)
Nombre del orientado: Germán Carlos Posada Ferreiro
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Secado arroz gradientes de humedad modelado
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Mecánica / Termodinámica
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Secado de granos
Se busca evaluar la formación de gradiente de humedad en granos de arroz de diferentes variedades durante el proceso de secado a diferentes condiciones de humedad y temperatura de aire.

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Hutchison Medal (2014)

(Internacional)
The Institution of Chemical Engineers (United Kingdom)
Premio al mejor artículo científico de la categoría publicado durante el año anterior. El reconocimiento fue por el artículo 'Dynamic modeling and simulation of an alembic pear wine distillation?', citado en el apartado 'Producción'.

PRESENTACIONES EN EVENTOS

39th. EBC Congress (2024)

Congreso
Drying or not drying? Studying the effect during storage in barley quality for malt production
Francia
Tipo de participación: Otros
Alcance geográfico: Internacional Palabras Clave: secado de granos control de procesos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Cereales
Co-autora en el trabajo presentado oralmente por Blanca Gómez

Conferencia Internacional de Arroz para América Latina y el Caribe (2024)

Congreso
Metodología del trabajo de investigación en secado de arroz en Uruguay a escala comercial
Panamá
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: FLAR Palabras Clave: arroz secado de granos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Cereales

MECOM 2023 (2023)

Congreso
Modelado del gradiente de humedad del arroz durante el proceso de secado
Tipo de participación: Otros
Alcance geográfico: Regional Palabras Clave: mecánica computacional modelado
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Mecánica / Ingeniería Mecánica / Mecánica computacional
Co-autora del trabajo presentado oralmente por Germán Posadas

9º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2019)

Congreso

Presentación de poster
Uruguay
Tipo de participación: Otros
Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación Latu Palabras Clave: arroz transición vítrea
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Alimentos

10th. Euro Fed Lipid Congress (2012)

Congreso
Antioxidant Activity of Wine Polyphenols
Polonia
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: European Federation for the Science and Technology of Lipids
Palabras Clave: antioxidant activity polyphenols
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Worldwide Distilled Spirits Conference 2008 (2008)

Congreso
poster-Potential of Blanquilla pear variety to produce pear spirits: influence of the raw material on the final quality
Escocia
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 24
Nombre de la institución promotora: The Institute of Brewing & Distilling Palabras Clave: composición aromática bebidas destiladas calidad de bebidas destiladas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / bebidas destiladas

CESIA-CIBSA 2008 (2008)

Congreso
poster-Influencia de las condiciones de fermentación en la calidad final de destilados de pera
España
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 20
Nombre de la institución promotora: Universitat Politècnica de Catalunya Palabras Clave: alimentos y bebidas calidad de alimentos y bebidas seguridad alimentaria
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

CESIA 2006 (2006)

Congreso
poster-diferencias en la fracción aromática de destilados de pera: influencia de los sistemas de destilación
España
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 20
Nombre de la institución promotora: Universidad de Córdoba Palabras Clave: bebidas alcohólicas composición aromática alimentos bebidas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

Innocuous 2005 (2005)

Congreso
poster-Influence of the distillation material and equipment on the quality of pear spirits
España
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 12
Nombre de la institución promotora: Universitat Rovira i Virgili Palabras Clave: bebidas alcohólicas composición aromática calidad de bebidas alcohólicas
Areas de conocimiento:

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Diseño de una planta de elaboración de bebida de origen vegetal (2024)

Candidato: Camila González y Rocío Taberna

Tipo Jurado: Pregrado

GARCÍA-LLOBODANIN , Valentina Occhiuzzi

Ingeniería de alimentos / Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay /

Departamento de Ingeniería / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Diseño de planta para la obtención de jarabe de glucosa de almidón de arroz (2023)

Candidato: María Belén Silvera y Valentina Maverino

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

GARCÍA-LLOBODANIN , CURUTCHET,A. , Leonardo Salles

Ingeniería de alimentos / Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay /

Departamento de Ingeniería / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: alimentos arroz subproductos

Areas de conocimiento:

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

Produção de compostos voláteis característicos do aroma de mamões (Carica papaya cv goleen) tratados com metil-jasmonato e armazenados a baixa temperatura (2012)

Candidato: Deborah Oliveira de Fusco

Tipo Jurado: Iniciación científica

GARCÍA-LLOBODANIN , João Roberto Oliveira do Nascimento , Neuza Mariko Aymoto

Hassimotto

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Universidad de San Pablo / Brasil

País: Brasil

Idioma: Portugués

Areas de conocimiento:

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

Evaluación del proyecto "Produção de compostos voláteis característicos do aroma de mamões

(Carica papaya cv goleen) tratados com metil-jasmonato e armazenados a baixa temperatura" para ingreso a la maestría del Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo.

Información adicional

Estancias de investigación:

Centro: Estación de Viticultura y Enología de Galicia (Leiro, España). Fecha: Marzo de 2009. Tema: Caracterización aromática de destilados de pera por GC y GC/MS.

Centro: Universidad Hohenheim (Stuttgart, Alemania). Fecha: Abril Julio de 2007 Tema: Influencia de las condiciones de fermentación en la calidad de bebidas alcohólicas destiladas de pera.

Centro: Universidad de la Republica, Facultad de Química (Montevideo, Uruguay). Fecha: Enero Abril de 2006 Tema: Caracterización de aromas en bebidas alcohólicas utilizando GC y GC-MS. (03/12/2008) (03/12/2008).

Becas:

Beca de Posdoctorado. FAAP (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo). Abr. 20011 - Mar. 2013.

Beca de doctorado, Universitat Rovirai i Virgili (Tarragona, España). Fecha: Oct. 2004 - Set. 2008.

Beca DAAD (German Academic Exchange Service). Fecha: Abr. 2007 - Jul. 2007.

Docencia:

Toda la actividad docente ejercida entre 2004 y 2008 se llevó a cabo en el Departamento de Ingeniería Química (Facultad de Ingeniería) de la Universitat Rovira i Virgili (Tarragona, España), con excepción de la asignatura "Destilados y derivados de los vinos", que fue dictada en la Facultad de Enología de la misma universidad.

La actividad desarrollada a partir de 2018 se lleva a cabo en "Fenômenos Aprendizagem",

plataforma de clases de apoyo on-line para estudiantes del área de ingeniería (Itapema, Brasil).
 2018 ? 2018: Diversos temas en el área de química general y química analítica.
 2007 ? 2008: Operaciones básicas y tecnologías de alimentos. Carrera: Ingeniería Técnica Agrícola, especialidad Industrias Agrícolas y Alimentarias.
 2007 ? 2008: Laboratorio de Ingeniería Química I. Carrera: Ingeniería Química.
 2006 ? 2007: Operaciones básicas y tecnologías de alimentos. Carrera: Ingeniería Técnica Agrícola, especialidad Industrias Agrícolas y Alimentarias.
 2006 ? 2007: Destilados y derivados de los vinos. Carrera: Enología.
 2006 ? 2007: Prácticas de dirección de proyectos. Carrera: Ingeniería Química.
 2005 ? 2006: Laboratorio de Ingeniería Química I. Carrera: Ingeniería Química.
 2005 ? 2006: Laboratorio de procesos de fabricación. Carrera: Ingeniería Química.
 2005 ? 2006: Laboratorio de Ingeniería Química II. Carrera: Ingeniería Química.
 2004 ? 2005: Prácticas de dirección de proyectos. Carrera: Ingeniería Química.

Organización de Eventos:

Colaboración en la organización del ?Workshop of monitoring and visualizing membrane processes?, realizado por el ?Grupode Investigación en Tecnología de los Alimentos? en las instalaciones de la Facultad de Ingeniería de la Universitat Rovira i Virgili - 2006.

Participación en Proyectos de Investigación y Desarrollo:

2009 ? 2012: Proyecto de desenvolvimiento: ?Ajuda de Suport a Grups de Recerca Consolidats?. Coordinador: Francisco López Bonillo. Integrantes: Carme Güell; Montse Ferrando; Laura García-Llobodanin; Alexandre Trentin; Majka Zator; Alexandra Roczek. Financiamiento: Generalitat de Catalunya. Lugar: Universitat Rovira i Virgili (Tarragona, España).
 2006 ? 2009: Proyecto de investigación: ?Estabilidad proteica de vinos blancos en contínuo: viabilidad industrial?. Coordinador: Francisco López Bonillo. Integrantes: Fernando Salazar; Laura García-Llobodanin. Financiamiento: Ministerio de Educación y Ciencia. Lugar: Universitat Rovira i Virgili (Tarragona, España).
 2005 ? 2008: Proyecto de desenvolvimiento: ?Ajuda de Suport a Grups de Recerca Consolidats?. Coordinador: Francisco López Bonillo. Integrantes: Carme Güell; Montse Ferrando; Fernando Salazar; Laura García-Llobodanin; Mariela Labbé; Majka Zator; Alexandra Roczek. Financiamiento: Generalitat de Catalunya. Lugar: Universitat Rovira i Virgili (Tarragona, España).

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	29
Artículos publicados en revistas científicas	19
Completo	19
Trabajos en eventos	8
Libros y Capítulos	2
Libro publicado	1
Capítulos de libro publicado	1
PRODUCCIÓN TÉCNICA	1
Productos tecnológicos	1
EVALUACIONES	2
Evaluación de publicaciones	1
Jurado de tesis	1
FORMACIÓN RRHH	5
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	4
Tesis/Monografía de grado	2
Otras tutorías/orientaciones	1

Docente adscriptor/Practicantado	1
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	1
Tesis de maestria	1