



ANA CURUTCHET  
GONZALEZ

Dra., Ing Alim



[curutchetana@gmail.com](mailto:curutchetana@gmail.com)

11600

099863683

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 21/07/2025  
Última actualización: 14/05/2025

## Datos Generales

### INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad Católica del Uruguay/ Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Departamento de Ingeniería / Uruguay

### DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Sector Educación Superior/Privado

Dirección: 8 de Octubre 2801 / 11600

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (00598) 24872117 / 6426

Correo electrónico/Sitio Web:[curutchetana@gmail.com](mailto:curutchetana@gmail.com)

## Formación

### Formación académica

#### CONCLUIDA

#### DOCTORADO

##### Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria (2017 - 2021)

Universidad Politécnica de Valencia (U.P.V.) , España

Título de la disertación/tesis/defensa: Uso de subproductos de la industria agroalimentaria como fuente de fibra. Respuesta de los consumidores.

Tutor/es: Ampáro Tárrega Guillen/ Patricia Arcia Cabrera

Obtención del título: 2021

Sitio web de la disertación/tesis/defensa: [http://www.upv.es/pls/oalu/sic\\_ted.mostrar\\_tesis?p\\_num\\_reg=12196&P\\_REG\\_ACT=26&P\\_DESDE\\_FRM=RECIEN&P\\_VER\\_RESULTADOS=N&P\\_VER\\_TE](http://www.upv.es/pls/oalu/sic_ted.mostrar_tesis?p_num_reg=12196&P_REG_ACT=26&P_DESDE_FRM=RECIEN&P_VER_RESULTADOS=N&P_VER_TE)

Palabras Clave: Alimentos funcionales Pruebas con consumidores Revalorización de subproductos

Áreas de conocimiento:

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

#### MAESTRÍA

##### Maestría en tecnología e higiene de los alimentos (2008 - 2010)

Universidad Nacional de La Plata , Argentina

Título de la disertación/tesis/defensa: Calidad poscosecha de Mentha × piperita y Mentha spicata frescas, cortadas.

Tutor/es: Dra. Alicia Chaves, Dra. Sonia Viña

Obtención del título: 2011

Sitio web de la disertación/tesis/defensa: <http://www.biol.unlp.edu.ar/alimentos/tesis.htm>

Financiación:

Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

Palabras Clave: maestría

Áreas de conocimiento:

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

#### GRADO

##### Ingeniería de Alimentos (2000 - 2007)

Universidad de la República - Facultad de Ingeniería , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Obtencion de glutamato monosódico  
Tutor/es: Golnzalo Blasina-Cesar Michelotti  
Obtención del título: 2007  
Palabras Clave: Alimentos  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / evaluacion sensorial

## Formación complementaria

### CONCLUIDA

#### CURSOS DE CORTA DURACIÓN

##### **Introducción al Análisis Sensorial de Quesos, Módulo 2 (01/2013 - 01/2014)**

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

##### **Introducción al Diseño de Experimentos y al Análisis Multivariado (01/2011 - 01/2011)**

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

##### **"Vida útil sensorial" (01/2008 - 01/2008)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria , Argentina  
15 horas  
Palabras Clave: Vida util  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / evaluacion sensorial

##### **Entrenamiento para la determinación de olores (01/2007 - 01/2007)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / VTT Technical Research Centre of Finland , Finlandia  
30 horas  
Palabras Clave: medio ambiente  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / evaluacion sensorial

#### PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

##### **INNOVA 2011 (2011)**

Tipo: Simposio  
Institución organizadora: LATU, Uruguay

##### **Métodos para medir la aceptabilidad del consumidor: ultimos avances (2009)**

Tipo: Taller  
Institución organizadora: LATU, Uruguay  
Palabras Clave: evaluación sensorial  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / evaluacion sensorial

##### **INNOVA 2009 (2009)**

Tipo: Simposio  
Institución organizadora: LATU, Uruguay

##### **Curso " Textura en los alimentos" Dictado por Dra. Susana Fizman (2008)**

Tipo: Otro  
Institución organizadora: UDELAR, Uruguay

## Curso-Taller " Herramientas basicas para medir la satisfaccion del consumidor" Dictado por Hermilia Reyes" (2005)

Tipo: Taller

Institución organizadora: UDELAR, Uruguay

### Idiomas

#### Inglés

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

#### Portugués

Entiende bien / Habla regular / Lee bien / Escribe regular

### Areas de actuación

#### INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas

### Actuación profesional

#### SECTOR ORGANIZACIONES PRIVADAS SIN FINES DE LUCRO/ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES - ORGANIZACIONES SIN FINES DE LUCRO - URUGUAY

Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

#### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

##### Colaborador (12/2023 - a la fecha)

Vocal 2 horas semanales

##### Colaborador (12/2021 - 11/2023)

Tesorero 1 hora semanal

Fundada en 2007, la AIALU es una asociación civil sin fines de lucro integrada por Ingenieros Alimentarios y profesionales vinculados al sector alimentario. (www.aialu.org.uy).

#### SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Latitud - Fundación LATU

#### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

##### Otro (06/2022 - a la fecha) Trabajo relevante

Investigador 20 horas semanales

Trabajo como investigador en el área de desarrollo de alimentos de Latitud - Fundación LATU.

Actuo en la formulación, diseño y ejecución de proyectos de investigación y desarrollo, de alimentos, y en la transferencia de nuevos conocimientos a la industria

### ACTIVIDADES

#### PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

##### Cambio de fabricación de fórmulas nutricionales, de mezcla seca a mezcla húmeda y secado spray. CF\_1\_2023\_1\_174848 (07/2023 - a la fecha)

Proyecto de I&D de Cia Cibeles S.A. con la participacion de la UCU y Latitud-fundacion LATU. 10 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero  
Equipo: CURUTCHET,A , P.L. ARCIA , RODRÍGUEZ ARZUAGA , Juan Andres Fernandez

#### **Bebidas vegetales en polvo, HPI\_X\_2022\_1\_173349 (12/2022 - 09/2023 )**

Proyecto formulado por Latitud Fundación LATU, para empresa realizar desarrollo para NITER S.A.  
Aprobado por ANII A ejecutarse por Latitud Fundación LATU

5 horas semanales

Latitud-fundacion LATU

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: CURUTCHET,A , P.L. ARCIA

Areas de conocimiento:

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

#### **Merma Cero Ahumados del Sur (06/2022 - 03/2023 )**

Desarrollo de producto para empresa Ahumados del Sur. Financiado por ANDE - Programa  
Oportunidades Circulares - Convocatoria 2021

2 horas semanales

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: CURUTCHET,A , P.L. ARCIA

Areas de conocimiento:

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

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

## Facultad de Ingeniería y Tecnologías

### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

#### **Funcionario/Empleado (11/2015 - a la fecha)** Trabajo relevante

Profesor de alta dedicación 40 horas semanales

#### **Funcionario/Empleado (10/2012 - 11/2015)**

Consultor academico 2 horas semanales

#### **Profesor visitante (06/2012 - 11/2015)**

Profesor de aula 3 horas semanales

Docente en la materia Introducción a la evaluación sensorial.

### ACTIVIDADES

### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

#### **Aprovechamiento de subproductos (01/2019 - a la fecha )**

En la actualidad, los subproductos generados por la industria agroalimentaria son un punto focal a explorar al ir acompasando las tendencias mundiales referentes a economía circular, que tiene como una de sus premisas la recuperación de materiales para que puedan entrar en nuevos procesos de producción y llegar nuevamente a consumo. El destino más común dado por la industria uruguaya para estos subproductos es su disposición a un muy bajo costo como alimentación animal y en otros casos el vertido, lo cual tiene un costo económico y medioambiental asociado. Para poder abordar esta problemática, es fundamental sistematizar la metodología de investigación en lo que respecta a la caracterización, búsqueda de valor e identificación de potenciales usos para los subproductos generados por la industria agroalimentaria.

Aplicada

5 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: CURUTCHET,A , P.L. ARCIA

Areas de conocimiento:

**Desarrollo de nuevos alimentos y/o ingredientes funcionales (01/2018 - a la fecha )**

En la actualidad, los subproductos generados por la industria agroalimentaria son un punto focal a explorar al ir acompañando las tendencias mundiales referentes a economía circular, que tiene como una de sus premisas la recuperación de materiales para que puedan entrar en nuevos procesos de producción y llegar nuevamente a consumo. El destino más común dado por la industria uruguaya para estos subproductos es su disposición a un muy bajo costo como alimentación animal y en otros casos el vertido, lo cual tiene un costo económico y medioambiental asociado. Para poder abordar esta problemática, es fundamental sistematizar la metodología de investigación en lo que respecta a la caracterización, búsqueda de valor e identificación de potenciales usos para los subproductos generados por la industria agroalimentaria. Aplicada

20 horas semanales

Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos ,  
Coordinador o Responsable

Equipo: ARCIA, P.

Palabras clave: Alimentos funcionales Fibra antioxidante Subproductos

Áreas de conocimiento:

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

**Percepción sensorial de nuevos alimentos combinando medidas tradicionales y medidas fisiológicas y de emociones. (11/2020 - a la fecha )**

El desarrollo de alimentos tiene como desafío, por un lado, la incorporación del ingrediente a la formulación y, por otro lado, el análisis del impacto que genera en el consumidor la información al respecto. Los métodos tradicionales permiten conocer las percepciones multisensoriales de los consumidores, pero no evalúan las emociones generadas en el consumidor a causa del producto. Para ello, se miden las reacciones fisiológicas y psicológicas provocadas por los alimentos, mediante cuestionarios, softwares de detección de expresiones faciales y medidas de cambios fisiológicos en el sistema nervioso periférico. Esta línea busca combinar ambos tipos de técnicas, conocer las correlaciones que existen entre ellas. Para de esta forma tener un conocimiento más profundo de las respuestas del consumidor.

2 horas semanales

Facultad de Ingeniería y tecnologías, Departamento de Ingeniería , Coordinador o Responsable

Equipo: CURUTCHET, A. , G. BARG BELTRAME

Áreas de conocimiento:

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

**PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**

**Respuesta sensorial y emocional de los consumidores frente a alimentos sostenibles y saludables elaborados a partir de co-productos de la industria alimentaria. FCE\_3\_2022\_1\_172741 (02/2023 - a la fecha)**

A través de la ejecución del proyecto se espera medir, analizar y comprender la respuesta emocional y percepción sensorial de los consumidores frente a diferentes categorías de alimentos, elaborados a partir de co-productos de la industria alimentaria. Los alimentos a estudiar serán de distintas características hedónicas y factores de conveniencia y se evaluará el efecto de las características nutricionales, el efecto marca y el efecto precio en cada categoría. Se espera generar información que sirva a la estrategia de promover el consumo de alimentos saludables y sostenibles.

20 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:4

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: CURUTCHET, A. , P.L. ARCIA , G. BARG BELTRAME , M. MIGUEZ , Juan Andres Menendez

Palabras clave: neurociencias sostenibilidad desarrollo de productos

Áreas de conocimiento:

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

**Percepción sensorial y respuesta emocional asociada al consumo de alimentos elaborados a partir de subproductos de la agroindustria (03/2021 - 02/2023 )**

"El procesamiento de alimentos conlleva una generación de subproductos, que en muchos casos son dispuestos como residuos, con impacto negativo en el medio ambiente. La búsqueda de alternativas que le aporten valor parecería justificada en este contexto. El desarrollo de alimentos con subproductos tiene como desafío, por un lado, la incorporación del ingrediente a la formulación y, por otro lado, el análisis del impacto que genera en el consumidor la información al respecto. Los métodos tradicionales permiten conocer las percepciones multisensoriales de los consumidores, pero no evalúan las emociones generadas en el consumidor a causa del producto. Para ello, se miden las reacciones fisiológicas y psicológicas provocadas por los alimentos, mediante cuestionarios, softwares de detección de expresiones faciales y medidas de cambios fisiológicos en el sistema nervioso periférico. Este proyecto busca utilizar las mencionadas medidas de cambios fisiológicos para evaluar las emociones provocadas por alimentos elaborados con subproductos y correlacionarlas con la información obtenida mediante las evaluaciones hedónicas. De esta forma se espera obtener mayor información sobre la respuesta del consumidor, logrando identificar y valorar el impacto que tiene este tipo de alimentos, de modo de generar estrategias que fomenten y aumenten su consumo. "

5 horas semanales

Facultad de Ingeniería y Tecnologías

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:3

Financiación:

Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: CURUTCHET,A. (Responsable) , G. BARG BELTRAME (Responsable) , P.L. ARCIA , Menedez, J.

Palabras clave: Revalorización Consumidores Desarrollo de productos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo e productos

**Validación de tecnología de secado para el desarrollo de productos a base del fruto nativo Acca sellowiana. HPI\_X\_2019\_1\_156770 (09/2019 - 09/2021 )**

Desarrollo de producto para empresa

5 horas semanales

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA

Áreas de conocimiento:

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

**Validación de tecnología de extrusión para el desarrollo de un nuevo alimento saludable libre de gluten. HPI\_X\_2019\_1\_160564 (09/2020 - 05/2021 )**

Investigación y desarrollo para empresa Sanodeleite S.R.L Ejecutado por Latitud Fundación LATU

2 horas semanales

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA

Áreas de conocimiento:

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

**Aprovechamiento del subproducto generado en la elaboración de jugo de arándanos, (05/2016 - 05/2020 )**

Caracterización fisicoquímica y funcional del subproducto generado en la elaboración de jugo de arándanos. Desarrollo de un producto funcionales a partir del aprovechamiento del subproducto y su caracterización fisicoquímica, funcional y sensorial. Evaluación de expectativas y efecto de la

información en la aceptabilidad.

2 horas semanales

Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:2

Financiación:

Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Uruguay, Remuneración

Equipo: ARCIA, P. , COZZANO, S. (Responsable) , PEREZ, C. , TAGLIANI, C.

Palabras clave: Fibra antioxidante arándanos Alimento funcional

Areas de conocimiento:

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

**Revalorización del descarte de cáscara de mandarina mediante la obtención de fibra alimentaria. (07/2017 - 12/2019 )**

La industria citrícola Uruguaya destina el 28% de su producción principalmente a la elaboración de jugos y mermeladas generando 22.935 toneladas de cáscaras al año. Este residuo representa un problema ambiental y de costos para la industria ya que su eliminación directa sin tratamiento previo trae contaminación de suelos y aguas subterráneas. A su vez las cáscaras, son fuente de fibra dietética, compuestos fenólicos y carotenoides, siendo todos compuestos de interés por su impacto epidemiológico en la prevención de las enfermedades crónicas no transmisibles. Revalorizar los residuos obteniendo nuevos ingredientes alimentarios con potencial bioactivo, es una estrategia sustentable y de gran agregado de valor. Además, generará retornos económicos directos para las industrias procesadoras de cítricos contribuyendo al desarrollo de la agroindustria nacional, con proyección hacia la exportación de estos nuevos ingredientes aprovechando los canales ya gestados para la fruta fresca. Con este trabajo se busca obtener nuevos ingredientes alimentarios con potencial para la formulación de alimentos funcionales como fuente de fibra y antioxidantes (polifenoles y carotenoides) y por tanto de alto valor agregado a partir de un residuo industrial. Esto puede representar una ventaja competitiva a nivel económico para NOVACORE S.A. y para toda la industria citrícola nacional, además de ser una medida con impacto positivo en el medioambiente.

5 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: COZZANO, S. , GUTIERREZ, M.B.

Palabras clave: Fibra antioxidante Cascara naranja

Areas de conocimiento:

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

**Obtención y caracterización de un nuevo edulcorante a partir de salvado de arroz (08/2018 - 12/2019)**

Uruguay es un exportador neto de arroz blanco, exportando el 95% de su producción, y generando 140 mil toneladas anuales de salvado de arroz como descarte. El presente proyecto tiene por objetivo la revalorización de este subproducto a través de la obtención de compuestos con poder edulcorante mediante tratamiento enzimático. Adicionalmente, el desarrollo de nuevas sustancias edulcorantes tendría un gran impacto en la industria alimentaria, dado la necesidad de nuevos ingredientes adaptables a la reglamentación de etiquetado frontal; ayudando al mismo tiempo a la reducción de la prevalencia de sobrepeso y obesidad y sus enfermedades no transmisibles asociadas.

5 horas semanales

Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:2

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: CURUTCHET,A. , COZZANO, S. (Responsable) , Camila Santi , Isabella Fariello

Palabras clave: Salvado de arroz; poder edulcorante; revalorización  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

## **DOCENCIA**

### **Ing de Alimentos (03/2015 - a la fecha)**

Grado  
Responsable  
Asignaturas:  
Análisis de alimentos, 6 horas, Teórico-Práctico

### **Ingeniería de alimentos (03/2016 - a la fecha)**

Grado  
Responsable  
Asignaturas:  
Introducción a la evaluación sensorial, 2 horas, Teórico-Práctico

### **Ingeniería de Alimentos (06/2021 - 12/2021 )**

Grado  
Responsable  
Asignaturas:  
Modelado Físicoquímico, 84 horas, Teórico-Práctico

### **Ingeniería de alimentos (03/2016 - 12/2021 )**

Grado  
Invitado  
Asignaturas:  
Química de alimentos, 4 horas, Teórico-Práctico

### **Posgrado en tecnología de alimentos (03/2016 - 12/2019 )**

Perfeccionamiento  
Invitado  
Asignaturas:  
Química de alimentos, 2 horas, Teórico

## **GESTIÓN ACADÉMICA**

### **Coordinador de carrera Ingeniería de Alimentos (05/2016 - 03/2020 )**

Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
Gestión de la Enseñanza 10 horas semanales

## **SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY**

Cibeles S.A.

## **VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

### **Funcionario/Empleado (11/2015 - 12/2022)**

Consultor de desarrollo de productos 4 horas semanales  
Desarrollo de productos (formulación y registro). Desarrollo y validación de proveedores de materias primas.

### **Otro (11/2013 - 10/2015) Trabajo relevante**

Encargado de desarrollo de productos en Línea 40 horas semanales  
Desarrollo de nuevos productos (formulación y registro). Desarrollo de nuevos proveedores de materias primas y empaques. Apoyo al equipo de calidad en la implementación y mantenimiento del plan HACCP.

## **SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY**

# Laboratorio Tecnológico del Uruguay

## VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

### **Funcionario/Empleado (06/2008 - 11/2013)**

Analista II 40 horas semanales

Desarrollo de técnicas de evaluación sensorial como servicio para empresas privadas y proyectos de investigación.

### **Funcionario/Empleado (06/2005 - 06/2008)**

Analista I 40 horas semanales

Durante este período me desempeñé como analista de laboratorio, desarrollando, ejecutando y validando técnicas fisicoquímicas en alimentos.

## ACTIVIDADES

### PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

#### **PE ALI 2010 03: Desarrollo de productos de panificación a partir de harinas compuestas de grano entero precocidas por extrusión (11/2010 - 11/2013)**

El proyecto Desarrollo de productos de panificación a partir de harinas compuestas de grano entero precocidas por extrusión, fue presentado por la cooperativa en alianza con el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Centro Industriales de Panaderos del Uruguay (CIPU) y el Instituto de Tecnología Industrial de Argentina (INTI). El período de ejecución estuvo comprendido entre noviembre 2011 hasta mayo 2014, la cooperativa financió el proyecto con un monto total de 35171 U\$S y la ANII cofinanció la investigación con un monto de 52758 U\$S, exonerando a la cooperativa del pago del IVA. La propuesta de investigación se enmarca en la estrategia de inversión en tecnología e innovación de la empresa COPAGRAN, para aumentar el valor agregado de sus granos y promover el desarrollo de nuevos canales de comercialización. La investigación se realizó con un abordaje multidisciplinario de manera de visualizar todas las variables que podrían afectar la viabilidad del negocio de las harinas. Se aplicó metodología científica para el estudio de propiedades de las harinas elaboradas por la planta multipropósito de cereales y oleaginosos 9 de julio del INTI; el efecto de su inclusión en productos panificados. Para el estudio de aceptabilidad sensorial de los productos panificados en la población montevideana, se realizaron 3225 encuestas personales segmentados a los encuestados por su nivel socioeconómico y faja etaria. Se aplicó metodología cualitativa y exploratoria para consultas a actores de los eslabones de la cadena de valor de las Harinas Compuestas. Este estudio fue entregado a la Cooperativa, siendo parte de la información confidencial del proyecto.

10 horas semanales

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: CROSA, M. (Responsable), CURUTCHET, A., CURIA, A., ESCUDERO, J., SUBURU, G.,

FERREYRA, V., SOUTO, L., CADENAZZI, M., TIHISTA, H., P.L. ARCIA

Palabras clave: Harinas Integrales Compuestas; Extrusion

Áreas de conocimiento:

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

#### **Estudio de la evolución de cortes de carne vacuna envasados al vacío y almacenados a temperaturas de refrigeración (02/2012 - 11/2013)**

El proyecto consistió en realizar un muestreo representativo de cortes de bife angosto en frigoríficos exportadores del país. Los mismos se envasaron al vacío, mantuvieron a una temperatura de 0°±1°C y se estudió su evolución desde el punto de vista de las características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales. Los resultados obtenidos son propiedad de INAC.

15 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: MENDEZ, C., MARTINEZ, M., LOPEZ, C., CURUTCHET, A., LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

(Responsable) , MARQUEZ R. , P.L. ARCIA  
Palabras clave: Refrigeración, carne vacuna

Areas de conocimiento:

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

### **Primer Estudio Nacional del Impacto de la Irradiación en Carne Bovina Refrigerada (01/2013 - 11/2013 )**

Estudio del impacto de la aplicación de irradiación en carne industria (trimming) utilizada para la elaboración de hamburguesas. Evaluación de aspectos fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales.

10 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Instituto Nacional de Carnes, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LÓPEZ-PEDEMONTTE, T. (Responsable) , MENDEZ,C. (Responsable) , SORIA, A. ,

MAQUIEIRA,A. , MUSSIO P. , DAUBER, C. , MARQUEZ R.

Palabras clave: irradiación; trimming

Areas de conocimiento:

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

### **CARGA HORARIA**

Carga horaria de docencia: 10 horas

Carga horaria de investigación: 24 horas

Carga horaria de formación RRHH: 4 horas

Carga horaria de extensión: Sin horas

Carga horaria de gestión: 1 hora

## **Producción científica/tecnológica**

Egresada de la carrera de Ingeniería de Alimentos (Udelar 2007), Magister en tecnología e higiene de los alimentos (UNLP 2011) y Doctor en Ciencias, Tecnología y Gestión Alimentaria (UPV 2021). Mi trabajo está enfocado a contribuir en el desarrollo de acciones y actividades que apuntan a la mejora de la competitividad, rentabilidad y productividad de la industria nacional. Para ello trabajo en el desarrollo de nuevos procesos tecnológicos y/o productos, investigando e innovando en sintonía con las corrientes del conocimiento a nivel mundial y las necesidades y perspectivas del país. Dentro de este contexto utilizo la evaluación sensorial como herramienta científica dada su importancia como metodología de análisis aplicada a la solución de problemas tecnológicos concretos.

En el área de evaluación sensorial del LATU, desde 2007 a 2013, desarrollé tanto estudios con consumidores como trabajos con paneles de jueces entrenados. He trabajado en el desarrollo de paneles sensoriales para control de calidad de leche en polvo, paneles para evaluar el impacto de distintas alimentaciones en las características de cortes vacunos y un panel para evaluar olor en aire. También he trabajado en distintos estudios con consumidores, estudios de aceptabilidad, de preferencia, de discriminación ya sea para evaluar alimentos como para evaluar envases en contacto con alimentos.

Desarrollé ensayos de vida útil con metodologías tradicionales e innovadoras. Desde 2007 he participado en proyectos de investigación como integrante del equipo con financiación externa, como asesoramientos concretos de desarrollo de productos para empresas y apoyo a emprendedores. He incorporado a mi línea de trabajo la revalorización de subproductos de la industria alimentaria como ingredientes funcionales.

Desde el año 2012 soy docente de grado y posgrado en la UCU. Desde 2016 soy profesor de alta dedicación del departamento de Ingeniería. Coordino el Grado de Ingeniería de Alimentos de la UCU desde el 2016-2020. Desde 2022 trabajo como investigador en Latitud- Fundación LATU en proyectos de I&D.

He publicado 29 artículos en revistas arbitradas, he sido tutor y tribunal en tesis de grado y posgrado. Soy corresponsable de dos proyectos posdoctorales.

Acompañado empresas en la formulación y ejecución de proyectos de I&D en el área de alimentos. Actualmente lidero una nueva línea de investigación multidisciplinaria, que complementa los métodos clásicos de evaluación sensorial, con medidas fisiológicas y de emociones, que ya cuenta con publicaciones en revistas de impacto

## Producción bibliográfica

### ARTÍCULOS PUBLICADOS

#### ARBITRADOS

##### **Hybrid Yogurts: Exploring the Functional, Sensory and Nutritional Potential of Dairy-Plant Protein Combinations (Completo, 2025)**

CURUTCHET,A. , RODRÍGUEZ ARZUAGA , Paula Mendez Galarraga

Food Reviews International, 2025

Palabras clave: acceptability sustainability fermentation

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 15256103

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

##### **The future of hybrid foods: will consumers embrace dairy-plant blends? (Completo, 2024)**

CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA , RODRÍGUEZ ARZUAGA

International Journal of Food Science & Technology, 2024

Palabras clave: Canola check all that apply consumer survey dairy hemp soy.

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 09505423

E-ISSN: 13652621

DOI: <https://doi.org/10.1111/ijfs.17473>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

##### **Consumer Willingness to Pay for Food Products Enriched with Brewers' Spent Grain: A Discrete Choice Experiment (Completo, 2024)**

Varghese C. , CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA

Foods, v.: 13 22 , p.:3590 2024

Palabras clave: product category; sustainability logo; by-product; consumer perception

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 23048158

<https://www.mdpi.com/3035720>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

##### **Upcycling fruit pomaces (orange, apple, and grape-wine): The impact of particle size on phenolic compounds? bioaccessibility (Completo, 2024)**

PATRICIA ARCIA , ANA CURUTCHET , CLAUDIA PÉREZ-PIROTTO , ISABEL HERNANDO

Heliyon, v.: 10 2024

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Netherlands

ISSN: 24058440

DOI: [10.1016/j.heliyon.2024.e38737](https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e38737)

<http://dx.doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e38737>

WEB OF SCIENCE™ Scopus® 

##### **Formulación de croquetas congeladas: hacia un producto más saludable (Completo, 2024)**

P.L. ARCIA , Garcia, F. , Pereira, L. , Torrendell, M. , CURUTCHET,A.

INNOTECH, v.: 28 2024

Palabras clave: fritura grasa consumidores textura color

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 16883691

E-ISSN: 16886593

DOI: <https://doi.org/10.26461/28.04>

latindex 

**Incorporating an upcycled orange fibre on flan formulation: Impact on sensory properties (Completo, 2023)**

Perez, C., Hernando, I., Cozzano, S., CURUTCHET, A., Arcia, P.

Food Science and Technology International, 2023

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 10820132

E-ISSN: 15321738

DOI: <https://doi-org.proxy.timbo.org.uy/10.1177/1082013>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®  latindex

**Towards halving food waste: A comparative study using orange juice by-product in dairy desserts (Completo, 2023)**

Perez, C., Hernando, I., Cozzano, S., CURUTCHET, A., Arcia, P.

Heliyon, v.: 9 4, 2023

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación

ISSN: 24058440

DOI: [10.1016/j.heliyon.2023.e15403](https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e15403)

WEB OF SCIENCE™ Scopus® 

**Changes in consumers interest on cheeses with health benefits and different manufacture types over the last decade (Completo, 2023)**

CURUTCHET, A., Tarrega, A., P.L. ARCIA

CyTA - Journal of Food, 2023

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 19476337

E-ISSN: 19476345

DOI: <https://doi.org/10.1080/19476337.2022.2162973>

<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19476337.2022.2162973>

WEB OF SCIENCE™ Scopus® 

**Brewer's Spent Grain Used in Fiber-Enriched Burgers: Influence of Sustainability Information on Consumer Responses (Completo, 2023)**

CURUTCHET, A., Prisco, F., P.L. ARCIA, Tarrega, A.

Sustainability, 2023

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación

E-ISSN: 20711050

DOI: <https://doi.org/10.3390/su1505387>

<https://www.mdpi.com/2071-1050/15/5/3873>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Green extraction of rice bran proteins and full revaluation of the remaining by-products (Completo, 2022)**

M. Rajchman, CURUTCHET, A., María Belén Gutiérrez, COZZANO, S.

Cereal Chemistry, 2022

Areas de conocimiento:

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

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00090352

E-ISSN: 19433638

DOI: <https://doi.org/10.1002/cche.10462>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Effect of Information on Consumer's Response to Different Food Categories Enriched With Brewer's Spent Grain (Completo, 2022)**

CURUTCHET,A , Serantes, M. , Pontet, C. , Prisco, F. , G. BARG BELTRAME , M. MIGUEZ , LIC.  
JUAN MENÉNDEZ , P.L. ARCIA  
Frontiers in Food Science and Technology, 2022  
Palabras clave: By product  
Medio de divulgación: Internet  
E-ISSN: 26741121  
DOI: <https://doi.org/https://doi.org/10.3389/frfst.2022.899878/full>  
<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/frfst.2022.899878/full>

Scopus

**Consumer response to cake with apple pomace as a sustainable source of fibre (Completo, 2021)**

CURUTCHET,A , TRIAS,J. , TARREGA, A. , ARCIA, P.  
Foods, v.: 10 3 , p.:499 2021  
Palabras clave: By-product; Cake premixes; Acceptability; Information  
Medio de divulgación: Internet  
E-ISSN: 23048158  
DOI: <https://doi.org/10.3390/foods10030499>

WEB OF SCIENCE™ Scopus

**Sensory features introduced by Brewery Spent Grain with impact on consumers motivations and emotions for fiber-enriched products (Completo, 2021)** Trabajo relevante

CURUTCHET,A , Serantes, M. , Pontet, C. , Prisco, F. , G. BARG BELTRAME , Menendez, J. , Tárrega, A. , Arcia, P.  
Foods, v.: 11 1 36, 2021  
Palabras clave: BSG; brewery; by-product; acceptability; valorization; sensory.  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet  
E-ISSN: 23048158  
DOI: <https://doi.org/10.3390/foods11010036>  
<https://www.mdpi.com/journal/foods>

WEB OF SCIENCE™ Scopus

**Revalorización del descarte originado por la producción de jugo de manzana como ingrediente funcional en la formulación de premezclas para horneados (Completo, 2020)**

CURUTCHET,A , TRIAS, J. , P.L. ARCIA , COZZANO, S.  
INNOTEC, v.: 21 p.:52 - 67, 2020  
Palabras clave: Desarrollo de productos subproducto economía circular aceptabilidad fibra alimentaria.  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de productos  
Medio de divulgación: Internet  
ISSN: 16883691  
E-ISSN: 16886593  
DOI: <https://doi.org/10.26461/21.04>

latindex redalyc

**De residuo industrial a ingrediente funcional: el potencial de la cáscara de granada (Completo, 2019)**

CURUTCHET,A , Torres, A. , Lebed, M. , Arcia, P. , COZZANO, S.  
INNOTEC, 2019  
Palabras clave: Granada Subproductos Fibra antioxidante Desarrollo de productos Aceptabilidad sensorial  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos Funcionales  
Escrito por invitación  
ISSN: 16883691  
E-ISSN: 16886593  
DOI: [10.26461/19.04](https://doi.org/10.26461/19.04)

latindex redalyc

**Blueberry pomace as a source of antioxidant fibre in cookies: Consumer's expectations and critical attributes for developing a new product (Completo, 2019)**

CURUTCHET,A. , COZZANO, S. , Tarrega, A. , Arcia, P.

Food Science and Technology International, 2019

Palabras clave: Blueberry by-product fibre-enriched cookie label expectation consumer acceptance focus group

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 10820132

E-ISSN: 15321738

DOI: <https://doi.org/10.1177/1082013219853489>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®  

**Coffee Pulp Waste as a Functional Ingredient: Effect on Salty Cookies Quality (Completo, 2019)**

CURUTCHET,A. , Moreno, J. , COZZANO, S. , Patricia Arcia Cabrera

Journal of Food and Nutrition Research (Eslovaquia), 2019

Palabras clave: Coffee by-products Dietary fibre Antioxidant capacity Sensory acceptance Cookies

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 13368672

E-ISSN: 13384260

DOI: [10.12691/jfnr-7-9-2](https://doi.org/10.12691/jfnr-7-9-2)

WEB OF SCIENCE™ Scopus® 

**Blueberry pomace, valorization of an industry by-product source of fibre with antioxidant capacity (Completo, 2019)**

CURUTCHET,A. , Sonia Cozzano , Patricia Arcia , Camila TAGLIANI OSTUNI , Pérez Piroto, C. Food Science and Technology, 2019

Palabras clave: Antioxidant fibre; Industry waste; Blueberry pomace; Response surface methodology; Functional food; Polyphenol content.

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 14753324

E-ISSN: 26891816

DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.00318>

Scopus®

**New functional ingredient from orange juice byproduct through a green extraction method (Completo, 2019)**

Gutiérrez Barrutia MB , CURUTCHET,A. , Arcia P, COZZANO, S.

Journal of Food Processing and Preservation, v.: e13934 2019

Palabras clave: Antioxidant fibre Water extraction Functional food Carotenoids Polyphenols

Areas de conocimiento:

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

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 01458892

E-ISSN: 17454549

DOI: [10.1111/jfpp.13934](https://doi.org/10.1111/jfpp.13934)

WEB OF SCIENCE™ Scopus® 

**Bagazo de cervecería como ingrediente en el desarrollo de panificados. Impacto del rotulado en la intención de compra y aceptabilidad (Completo, 2018)**

CURUTCHET,A. , COZZANO, S. , ARCIA, P. , RODRIGUEZ, S.

INNOTEC, v.: 16 2018

Palabras clave: Subproducto de cervecera Fibra Pan Etiquetado frontal

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 16883691

E-ISSN: 16886593

DOI: <https://doi.org/10.26461/16.02>



**Blueberry by-product used as ingredient in development of functional cookies (Completo, 2018)** Trabajo relevante

PEREZ, C., TAGLIANI, C., P.L. ARCIA, COZZANO, S., CURUTCHET, A.

Food Science and Technology International, v.: 24 4, 2018

Palabras clave: Antioxidant fiber Cookies Functional food Consumer acceptability Bioaccessibility

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 10820132

E-ISSN: 15321738

DOI: [0.1177/1082013217748729](https://doi.org/10.1177/1082013217748729)

WEB OF SCIENCE™ Scopus® latindex

**Respuesta de los consumidores uruguayos a quesos con beneficios nutricionales (Completo, 2018)**

CURUTCHET, A., Arcia, P., Costes, E., Tarrega, A.

INNOTECH, v.: 16 p.:35 - 39, 2018

Palabras clave: Quesos Beneficios para la salud Escalamiento Motivos para comprar

Areas de conocimiento:

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

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

ISSN: 16883691

E-ISSN: 16886593

DOI: [DOI:10.26461/16.0](https://doi.org/10.26461/16.0)



**Use of mild irradiation doses to control pathogenic bacteria on meat trimmings for production of patties aiming at provoking minimal changes in quality attributes (Completo, 2014)**

XAVIER M.P., DAUBER, C., MUSSIO P., DELGADO, E., MAQUIEIRA, A., SORIA, A.,

CURUTCHET, A., MARQUEZ R., MENDEZ, C., LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Meat Science, v.: 98 2014

Palabras clave: Meat trimming, irradiation

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 03091740

E-ISSN: 18734138

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Influencia de la transglutaminasa en el rendimiento de la producción de queso Dambo uruguayo (Completo, 2014)**

ESCOBAR, D., P.L. ARCIA, CURUTCHET, A., PELAGGIO, R., URRESTARAZU, P., MARQUEZ R.

INNOTECH, v.: 9 2014

Palabras clave: Danbo cheese bar type, enzyme, yield

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 16883691

E-ISSN: 16886593



**Elaboración de pan multigrano con harinas precocidad por extrusion (Completo, 2014)**

CROSA, M., TIHISTA, H., CADENAZZI, M., SOUTO, L., CURUTCHET, A., FERREYRA, V., SUBURU, G., ESCUDERO, J.

INNOTEC, v.: 9 2014

Palabras clave: Proceso panificación; Pan Integral

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 16883691

E-ISSN: 16886593



**Sensory properties and acceptance of Uruguayan low-fat cheeses (Completo, 2013)**

P.L. ARCIA, CURUTCHET, A., A. TARREGA, E. COSTELL

Journal of Dairy Science, 2013

Palabras clave: low fat; cheese; sensory profile; acceptability

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 00220302

E-ISSN: 15253198



**Nutritional and sensory quality during refrigerated storage of fresh-cut mints (Mentha × piperita and M. spicata) (Completo, 2013)**

CURUTCHET, A., DELLACASSA, EDUARDO, CHAVES, ALICIA R., RINGUELET, JORGE A., VIÑA, SONIA Z.

Food Chemistry, 2013

Palabras clave: Fresh culinary herbs; Mentha spp

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 03088146



**Estudio comparativo de la estabilidad lipídica de harinas de soja, sorgo, avena, salvado y germen de trigo con y sin extrusión (Completo, 2013)**

CURIA, A., CROSA, M., CURUTCHET, A., CADENAZZI, M., DOTTA, G., FERREYRA, V., MAIDANA, F., ESCUDERO, J.

INNOTEC, v.: 8 2013

Palabras clave: HARINAS EXTRUDIDAS; HARINAS GRANO ENTERO

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 16883691

E-ISSN: 16886593



**Estudio de la composición fisicoquímica de harina de semillas de zapallo como ingrediente alimentario (Completo, 2012)**

ESCOBAR, D., CURUTCHET, A., ZIRBESEGGER, H., MARQUEZ R.

INNOTEC, v.: 7 2012

Palabras clave: harina vegetal; panificacos; pastas; celíacos

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 16883691

E-ISSN: 16886593



**Influence of Expectations Created by Label on Consumers Acceptance of Uruguayan Low-Fat Cheeses (Completo, 2012)** Trabajo relevante

ARCIA, P.L., CURUTCHET, A., COSTELL, E., TÁRREGA, A.

Journal of Sensory Studies, v.: 27 5 , p.:344 - 355, 2012

Palabras clave: Expectativas Queso Consumidor Uruguayo

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 08878250

E-ISSN: 1745459X

DOI: [10.1111/j.1745-459X.2012.00398.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-459X.2012.00398.x)

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

## PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

### **Bebidas híbridas: percepción del consumidor frente a un nuevo consumo de producto (2024)**

CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA , RODRÍGUEZ ARZUAGA

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad

Página inicial: 146

Página final: 146

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<https://ciial.org.uy/>

### **Efecto del precio en la respuesta del consumidor frente a alimentos elaborados con bagazo de cervecería (2024)**

CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA , Cinu Varghese

Publicado

Resumen

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad

Página inicial: 150

Página final: 150

ISSN/ISBN: 978-9974-8562-2-6

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

<https://ciial.org.uy/>

### **Evaluación de las propiedades tecno-funcionales de suplementos para deportistas en base a proteínas lácteas. (2023)**

CURUTCHET,A. , Mariana Rodriguez Arzuaga

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: INNOVA

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2023

Anales/Proceedings: 11° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Página inicial: 117

Página final: 117

ISSN/ISBN: 2301-0940

Publicación arbitrada  
Medio de divulgación: Internet

**Cannabis en alimentos. Uso de las redes sociales para evaluar la percepción de los consumidores (2023)**

P.L. ARCIA , Federico Kaestner , Ana Clara Bisio , Juliana Lacoste , CURUTCHET,A.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2023  
Anales/Proceedings:11º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet

**Respuesta emocional de los consumidores frente a alimentos sostenibles y saludables elaborados a partir de residuos de la industria cervecera (2023)**

P.L. ARCIA , CURUTCHET,A. , M. MIGUEZ  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: V Congreso AEPAS 2023  
Ciudad: Girona  
Año del evento: 2023  
Anales/Proceedings:Sostenibilidad y retos de futuro en las ciencias sensoriales  
Pagina inicial: 61  
Pagina final: 61  
Publicación arbitrada  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet  
<https://congresoaeapas.com/>

**Consumers´ response to different food categories enriched with brewer´s spent grain, sustainability information effect (2022)**

CURUTCHET,A. , SERANTES, M. , M. MIGUEZ , G. BARG BELTRAME , MSc. JUAN MENÉNDEZ , P.L. ARCIA  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: International Web Conference on Food Choice & Eating Motivation  
Año del evento: 2022  
Anales/Proceedings:International Web Conference on Food Choice & Eating Motivation  
Pagina inicial: 83  
Pagina final: 83  
ISSN/ISBN: 978-972-8765-2  
Publicación arbitrada  
Editorial: Instituto Politécnico de Viseu CERNAS-IPV  
Ciudad: Portugal  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet

**Influencia de la información sobre sustentabilidad en la respuesta del consumidor en etiquetas de hamburguesas enriquecidas con subproducto de la industria cervecera ( (2022)**

CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA , Prisco. F. , Tarrega. A.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: AEPAS 2022  
Ciudad: Logroño - La Rioja  
Año del evento: 2022  
Anales/Proceedings:IV Congreso de la Asociación Española de Profesionales de la Evaluación Sensorial

Página inicial: 98  
Página final: 98  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet  
<https://aepas2021.com/LibroderesumenesIVCongresoAEPAS.pdf>

**Brewery Spent Grain as a functional ingredient and its impact on different food categories (2021)**

Miate serantes , Carolina Pontet , Fatima Prisco , P.L. ARCIA , CURUTCHET,A.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: INNOVA 2021  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2021  
Anales/Proceedings:10º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet

**Impacto de la formulación en la absorción de grasa de croquetas prefritas congeladas (2021)**

CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA , Garcia, F. , Pereira, L. , Torrendell, M.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: INNOVA 2021  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2021  
Anales/Proceedings:10º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos  
Página inicial: 174  
Página final: 174  
ISSN/ISBN: 2301-0940  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Extrusion para la mejor del perfil de fibra nutricional de la cascara de naranja y de sus propiedades tecnofuncionales (2020)**

Belen Gutierrez , CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA , Sonia Cozzano  
Publicado  
Resumen  
Descripción: Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos  
Año del evento: 2020  
Anales/Proceedings:Avances y desafíos de la Ingeniería de  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet

**De residuo industrial a ingrediente funcional: el potencial de la cáscara de granada Uruguay (2019)**

Melina Lebed , Angela Torres , CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA  
Publicado  
Resumen  
Evento: Regional  
Descripción: INNOVA  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2019  
Publicación arbitrada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet

**Mejora nutricional de panificados por inclusion de harinas compuestas (2013)**

CROSA, M., CURUTCHET, A., FERREYRA, V., FERNANDEZ, E., SOUTO, L., SUBURU, G., TIHISTA, H., ESCUDERO, J.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: INNOVA

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: Harinas Compuestas ;Aceptabilidad Sensorial

Areas de conocimiento:

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

**Uso de Modelos Lineales Generalizados en estudios sensoriales: estudio de un caso (2013)**

CADENAZZI, M., CROSA, M., CURUTCHET, A., GOMEZ, E.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: INNOVA

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: Modelo Lineal Generalizado; Aceptabilidad

Areas de conocimiento:

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

**Uso de una nueva tecnologia para aumentar el rendimiento en la produccion de queso Dambo****Uruguayo: La transglutaminasa. (2013)**

ESCOBAR, D., P.L. ARCIA, CURUTCHET, A., PELAGGIO, R., URRESTARAZU, P., MARQUEZ R.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: VI Simposio Internacional de Innovación y desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: queso dambo; rendimiento quesero transglutaminasa

Areas de conocimiento:

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

**Efecto del almacenamiento refrigerado en el perfil volatil de menta fresca cortada (2011)**

CURUTCHET, A., RINGUELET, JORGE A., DELLACASSA, EDUARDO, CHAVES, ALICIA R., VIÑA, SONIA Z.

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XIII Congreso CYTAL - AATA

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2011

Anales/Proceedings: Libro de trabajos completos del VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)

ISSN/ISBN: 9789872216542

Palabras clave: hierbas aromáticas

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Por: CURUTCHET, Ana1, RINGUELET, Jorge A.2, DELLACASSA, Eduardo3, CHAVES, Alicia R.4, VIÑA, Sonia Z.2,4 1- Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Av. Italia 6201 (11500), Montevideo, Uruguay. 2- Curso Bioquímica y Fitoquímica, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata (UNLP). 3- Cátedra de Farmacognosia y Productos Naturales, Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. 4- CIDCA

**Butiá ice cream: optimizing acceptability of a new product (2010)**

CURUTCHET,A. , ARCIA, P.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA

Ciudad: Valencia-España

Año del evento: 2010

Anales/Proceedings: INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION. Foodinnova 2010

Editorial: ELSEVIER

Palabras clave: Butiá

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

## Producción técnica

### TRABAJOS TÉCNICOS

**Validación tecnológica de un proceso de elaboración semiautomático de una nueva línea de productos empanados congelados saludables. (2021)**

Consultoría

CURUTCHET,A. , Arcia, P.

Proyecto Para la empresa Portisur Congelado (Fabrix S.R.L.)

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Duración: 8 meses

Institución financiadora: MIEM-Programa Fondo Industrial

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

**Validación de tecnología de secado para el desarrollo de productos a base del fruto nativo Acca Sellowiana (2020)**

Consultoría

CURUTCHET,A. , Arcia, P.

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Duración: 8 meses

Institución financiadora: ANII

Medio de divulgación: Otros

**Validación de tecnología de extrusion para el desarrollo de un nuevo alimento saludable libre de gluten (2020)**

Consultoría

CURUTCHET,A. , ARCIA, P.

Para la empresa SanoSinHarina S.R.L.

País: Uruguay

Idioma: Español

Disponibilidad: Restricta

Duración: 8 meses

Institución financiadora: MIEM-Fondo Industrial

Areas de conocimiento:

**Estandarización de proceso de producción de Ajo negro para Lagoia S.R.L. (2020)**

Consultoría  
CURUTCHET,A.

País: Uruguay  
Idioma: Español  
Duración: 8 meses  
Institución financiadora: INEFOP-Programa Impulsa Industria  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Puesta a punto de proceso/ Vida Útil para línea de ensaladas en GABBS Ltda. (2019)**

Consultoría  
CURUTCHET,A.

País: Uruguay  
Idioma: Español  
Disponibilidad: Restringida

Duración: 8 meses  
Institución financiadora: INEFOP-Programa Impulsa Industria  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Vitanna- Harina de orujo de tannat (2019)**

Consultoría  
CURUTCHET,A. , ARCIA P.

País: Uruguay  
Idioma: Español  
Disponibilidad: Restringida

Duración: 8 meses  
Institución financiadora: ANDE-Programa Oportunidades Circulares  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Otros

## Evaluaciones

### EVALUACIÓN DE PROYECTOS

#### COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS

**Comité de Evaluación y Seguimiento para el Programa de Becas de Posgrados Nacionales 2024 (Áreas estratégicas) (2024)**

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

**Convocatoria Pública para el Fomento a la Investigación y Desarrollo (FID) (2024)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación, Panamá  
Cantidad: Menos de 5

**Comité Técnico de Área (CTA) FCE 2023 Ingeniería y Tecnología (2023)**

Sector Gobierno/Público / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay

Cantidad: De 5 a 20

**Convocatoria de Nuevos Investigadores 2023 Ronda I ( 2023 )**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación ,  
Panamá

Cantidad: Menos de 5

**Convocatoria Pública para el Fomento a la Investigación y Desarrollo (FID) ( 2023 )**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación ,  
Panamá

Cantidad: Menos de 5

**EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS**

**COMAP: Evaluación del componente de innovación y desarrollo ( 2024 )**

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

**Articulación Academia - Sector productivo ( 2023 / 2024 )**

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

**Fondo Maria Viñas ( 2023 )**

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

**EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES**

**REVISIONES**

**Horticulturae ( 2024 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

**Foods ( 2023 / 2024 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

**Sustainability ( 2023 / 2024 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

**Applied science ( 2023 / 2024 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

**International Journal of Gastronomy and food science ( 2023 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

**Heliyon ( 2021 / 2024 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

**Food Quality and Preference ( 2020 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

### **International Journal of Food Science and Technology ( 2020 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

### **Journal of Food Processing and Preservation ( 2019 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

### **Food Science and Technology International ( 2018 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

## **EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS**

### **IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos ( 2024 ) ( 2024 / 2024 )**

Comité programa congreso

Uruguay

Arbitrado

### **III Congreso Latinoamericano de ciencias sensoriales y del consumidor ( 2023 / 2024 )**

Comité programa congreso

Colombia

### **9 Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos ( 2018 / 2018 )**

Comité programa congreso

Uruguay

Arbitrado

LATU/UCU/UdelaR/AIALU/INIA

Miembro del comité científico que tiene a su cargo la elección del lema, los ejes temáticos y el contacto con expositores invitados. Define el contenido del programa científico en conjunto con los expositores con quienes seleccionan las conferencias. Revisa los resúmenes de trabajos científicos y evalúa la aceptación de acuerdo a las pautas establecidas. Selecciona los trabajos que se presentan en forma oral y otorga los reconocimientos especiales a los trabajos científicos destacados.

## **JURADO DE TESIS**

### **Ingeniería industrial ( 2024 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Grado

Desarrollo de materiales adsorbentes a partir de biomasa para la remoción de cafeína en cuerpos de agua (2024). Candidatos: Sofia Franzosi, Fiorella Rovella, Camila Testorelli

### **Ingeniería de alimentos ( 2024 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Grado

Diseño de una planta para el procesamiento de sabalo. Candidato: Maria Paula Fassanello, Iroee Gorozurreta

### **Ingeniería de alimentos ( 2024 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Grado

Diseño de una planta de elaboración de bebida de origen vegetal Candidato: Rocio Taberna, Camila Gonzalez

#### **Ingeniería de alimentos (2023)**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Nivel de formación: Grado  
Diseño de Planta de Jarabe de Arroz Candidato: Valentina Maverino, María Belen Silvera

#### **Ingeniería Industrial (2023)**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Nivel de formación: Grado  
Carbonización hidrotermal del residuo de la industria olivícola en Uruguay para la obtención de biocombustible solido. Candidato: Antonella Giacomino

#### **Ingeniería de alimentos (2023)**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Nivel de formación: Grado  
Diseño de una planta de extracción de proteínas de cáñamo a partir del subproducto del prensado. Candidato: Sofia Lagos; Pilar Nasr

#### **Ingeniería de alimentos (2021)**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Nivel de formación: Grado  
Planta de feteado de fiambres y envasado en atmósfera modificada Candidato: Alejandro Muro

#### **Ingeniería de alimentos (2021)**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Nivel de formación: Grado  
Desarrollo de un snack pronto para consumir, obtenido por extrusion, aprovechando subproductos de cervecera. Candidato: María Arburua; Luciana Talmon

## **Formación de RRHH**

### **TUTORÍAS CONCLUIDAS**

#### **POSGRADO**

##### **Aprovechamiento de los subproductos de la industria cervecera**

Tesis de maestría  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad  
Nombre del orientado: Santiago Rodriguez  
País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

#### **GRADO**

**Percepción de los consumidores frente a alimentos formulados con derivados de cannabis (2023 - 2024)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Programa: Ingeniería de alimentos  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA )  
Nombre del orientado: Federico Kaestner, Ana Clara Bisio, Juliana Lacoste  
País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Evaluación de las propiedades tecnofuncionales y su relación con la percepción de los consumidores de suplementos para deportistas a base de proteínas lácteas (2023 - 2024)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Programa: Ingeniería de alimentos  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( CURUTCHET,A. , RODRÍGUEZ ARZUAGA )  
Nombre del orientado: Mariana Abuchalja, Agustina De León, María Eugenia Olaizola  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Suplementos proteína de suero  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Diseño de una línea wt-mix para la producción de suplementos alimentarios en la planta de Cia. Cibeles S.A.: (2023 - 2024)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Programa: Ingeniería de alimentos  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( CURUTCHET,A. , Quijano, C. )  
Nombre del orientado: Cynthia Martiarena, Leticia Muniz, Maria Pia Rodriguez  
País: Uruguay

**Respuesta sensorial y emocional de los consumidores frente a alimentos elaborados con bagazo de cervecera (2023 - 2024)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Programa: Ingeniería de alimentos  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA )  
Nombre del orientado: Victoria Dufort, Miranda McCall, Malena Pineyrua, Eugenia Ramos  
País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Diseño de un ciclo 2 para la producción de carne de pollo pasture raised (2021 - 2022)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Programa: Ingeniería de alimentos  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( CURUTCHET,A. , LEONARDO SALLÉ )  
Nombre del orientado: Carolina Di Lorenzi, Lucia Francescoli, Maria Ines Sanguinetti  
País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Desarrollo de línea de aceites refinados enriquecidos (2021 - 2022)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Programa: Ingeniería de alimentos  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Ines Collazo

País: Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Diseño de planta y formulación para pan de molde sin gluten (2020 - 2021)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Programa: Ingeniería de alimentos  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( CURUTCHET,A. )  
Nombre del orientado: Lucia Irland y Angelina Notte  
País: Uruguay  
Palabras Clave: desarrollo de producto atmosfera modificada  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Evaluación de la respuesta de los consumidores asociada al consumo de alimentos elaborados con subproductos de la industria alimentaria (2020 - 2021)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Programa: Ingeniería de alimentos  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( CURUTCHET,A. )  
Nombre del orientado: Maite Serantes, Fatima Prisco, Carolina Pontet  
País: Uruguay  
Palabras Clave: fibra alimentaria desarrollo de producto economia circular  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Impacto de la formulación en la absorción de grasa de croquetas prefritas congeladas. (2020 - 2021)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Programa: Ingeniería de alimentos  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( CURUTCHET,A. )  
Nombre del orientado: Florencia Garcia, Milagros Torrendel, Lara Pereira  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Fritura Desarrollo de producto  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Aprovechamiento del bagazo de cervecera como ingrediente funcional en la elaboración de hamburguesas de carne vacuna. (2019 - 2020)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Programa: Ingeniería de alimentos  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( CURUTCHET,A. )  
Nombre del orientado: Leticia Higuimaran, Juan Sienna, Ximena Ibanez  
País: Uruguay

**Revalorización del descarte originado por la producción de jugo de manzana como ingrediente funcional en la formulación de alimentos (2019 - 2019)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( CURUTCHET,A. )  
Nombre del orientado: Julieta Trias  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Alimentos funcionales Desarrollo de productos Subproducto Economía circular

**De residuo industrial a ingrediente funcional: el potencial de la cascara de granada. (2018 - 2019)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( CURUTCHET,A. , Arcia, P. )  
Nombre del orientado: Melina Lebed/Angela Torres  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Subproductos Ingredientes funcionales Antioxidantes Aceptabilidad sensorial  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Revalorización del descarte de cáscara de mandarina mediante la obtención de fibra alimentaria. (2017 - 2017)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay  
Programa: Ingeniería de Alimentos  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( CURUTCHET,A. )  
Nombre del orientado: Maria Belen Gutierrez  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Fibra alimentaria Alimentos funcionales  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Diseño de una planta industrial para la obtención de proteína de lactosuero.**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad  
Nombre del orientado: Monica Barreto- Federico Heller  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Proteína de lactosuero  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**OTRAS**

**Entrenamiento de un panel de evaluación sensorial de manteca para el departamento de Análisis de Productos Agropecuarios del Laboratorio Tecnológico del Uruguay**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Fabiana Dufour  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Evaluación sensorial  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Enfoque hacia nuevas perspectivas en el uso de membrillo**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Ricardo Avellino; Maria Kachadourian  
País: Uruguay  
Palabras Clave: Desarrollo de productos; Membrillo  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

**Aceptabilidad y Vida útil de refrescos gasificados de hierbas y frutos autóctonos.**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y

Tecnologías , Uruguay  
Tipo de orientación: Asesor  
Nombre del orientado: Lucía Irland/ Angela Torre  
País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas  
Practica Profesional de la carrera Ingeniería de Alimentos

#### **Vida util de ensaladas envasadas en atmósfera modificada**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay  
Tipo de orientación: Asesor  
Nombre del orientado: Melina Lebed  
País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas  
Practica Profesional de Ingeniería de alimentos

#### **Control estadístico del proceso de mezclado de alimentos en polvo**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay  
Tipo de orientación: Asesor  
Nombre del orientado: Monica Barreto  
País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas  
Practica profesional de la carrera Ingeniería de alimentos.

#### **Desarrollo de una fórmula para clara pasteurizada de alto batido**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay  
Tipo de orientación: Asesor  
Nombre del orientado: Juan Sienna  
País: Uruguay  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas  
Practica Profesional de la carrera Ingeniería de Alimentos

### **TUTORÍAS EN MARCHA**

#### **POSGRADO**

##### **Nuevas metodologías para evaluar la respuesta implícita y explícita del consumidor (2024)**

Tesis de doctorado  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Programa: Doctorado en Ingeniería  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA )  
Nombre del orientado: Federico Kaestner  
País/Idioma: Uruguay,  
Palabras Clave: Respuesta emocional redes sociales  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

##### **Nuevas estrategias de comunicacion y su influencia en las desiciones de compra de alimentos funcionales (2024)**

Tesis de maestria  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Programa: Maestría en Ciencias de la Ingeniería

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA )  
Nombre del orientado: Marina Rodriguez  
País/Idioma: Uruguay,  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

## OTRAS

### **Bebidas híbridas fermentadas: explorando la combinación de ingredientes de origen lácteo y vegetal para potenciar beneficios nutricionales y ambientales (2024)**

Orientación de posdoctorado  
Sector Gobierno/Público / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay  
Programa: Becas de Posdoctorado Nacional  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( CURUTCHET,A. , RODRÍGUEZ ARZUAGA )  
Nombre del orientado: Paula Mendez Galarraga  
País/Idioma: Uruguay,  
Palabras Clave: Bebidas híbridas Consumidores  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

### **Understanding consumer's perception, sensory and emotional responses to plant-based foods as dietary alternatives (2024)** Trabajo relevante

Orientación de posdoctorado  
Sector Gobierno/Público / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay  
Programa: Becas de Posdoctorado Nacional  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA )  
Nombre del orientado: Cinu Varghese  
País/Idioma: Uruguay,  
Palabras Clave: Emotional response Consumer research Plant-based food  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

## Otros datos relevantes

### PRESENTACIONES EN EVENTOS

#### **SenseLatam (2024)**

Congreso  
Respuesta emocional de los consumidores frente a alimentos formulados con derivados del cannabis  
Colombia  
Tipo de participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: Universidad de Antioquia  
Alcance geográfico: Regional Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

#### **IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)**

Congreso  
Bebidas híbridas: percepción del consumidor frente a un nuevo consumo de producto  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Alcance geográfico: Regional Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

#### **IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)**

Congreso  
EFECTO DEL PRECIO EN LA RESPUESTA DEL CONSUMIDOR FRENTE A ALIMENTOS ELABORADOS CON BAGAZO DE CERVECERÍA  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Alcance geográfico: Regional Areas de conocimiento:

**INNOVA (2023)**

Simposio

CANNABIS EN ALIMENTOS. USO DE LAS REDES SOCIALES PARA EVALUAR LA PERCEPCIÓN DE LOS CONSUMIDORES

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: LATU

Alcance geográfico: Regional Areas de conocimiento:

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

**INNOVA (2023)**

Simposio

EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES TECNO-FUNCIONALES DE SUPLEMENTOS PARA DEPORTISTAS EN BASE A PROTEÍNAS LÁCTEAS

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Alcance geográfico: Regional Areas de conocimiento:

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

**AEPAS (2022)**

Congreso

Influencia de la información sobre sustentabilidad en la respuesta del consumidor en etiquetas de hamburguesas enriquecidas con subproducto de la industria cervecera

España

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

**INNOVA (2021)**

Simposio

Brewery Spent Grain as a functional ingredient and its impact on different food categories

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Fundación LATU

**INNOVA (2021)**

Simposio

Impacto de la Formulación en la Absorción de Grasa de Croquetas Prefritas Congeladas

Uruguay

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Latitud Fundacion LATU

**CIIAL Tercer congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2020)**

Congreso

Revalorización del descarte originado por la producción de jugo de manzana como ingrediente funcional en la reformulación de alimentos .

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AIALU

**CIIAL Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2020)**

Congreso

Extrusión para la mejor del perfil de fibra nutricional de la cascara de naranja y de sus propiedades tecnofuncionales.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AIALU

**6th International Conference of Food Digestion (2019)**

Congreso

Bioaccessibility of phenolic compounds in different fruit pomaces  
España  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Universidad de Granada Palabras Clave: Fruit byproducts  
Antioxidant fibre Revalorization Electron microscopy  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingredientes funcionales  
Bioaccessibility of phenolic compounds in different fruit pomaces

#### **INNOVA 2019 (2019)**

Congreso  
Bagazo de cervecera ingrediente para la elaboración de hamburguesas de carne vacuna  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Latitud Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

#### **INNOVA 2019 (2019)**

Simposio  
De residuo industrial a ingrediente funcional: el potencial de la cáscara de granada  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Latitud Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

#### **VI Congreso Internacional de ciencia y tecnología de alimentos (CITA 2019) (2019)**

Congreso  
Citrus fruit by-product, a potential source of antioxidant dietary fiber  
Costa Rica  
Tipo de participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: Universidad de Costa Rica

#### **Innova 8vo Simposio Internacional de innovación y desarrollo de Alimentos (2017)**

Simposio  
Revalorización del residuo industrial de la elaboración de jugo de arándanos mediante el desarrollo de un nuevo ingrediente bioactivo  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Carga horaria: 24  
Nombre de la institución promotora: LATU-Latitud Palabras Clave: Alimentos funcionales  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

#### **2o Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2016)**

Congreso  
Revalorización del descarte de producción de jugo de arándanos a través de la obtención de fibra antioxidante como ingrediente para la elaboración de galletas fuente de fibra..  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Carga horaria: 16  
Nombre de la institución promotora: AIALU Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

#### **INNOVA 2011 (2011)**

Congreso  
Poster: "Interest of uruguayan consumers on spreadable cheese with different nutritional benefits"  
Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: LATU Palabras Clave: nutritional benefits

Areas de conocimiento:

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

Por: P.L. Arcia<sup>1,2</sup>; A. Curutchet<sup>1</sup>; E. Costell<sup>2</sup>; A. Tárrega<sup>1</sup> 1- Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2- Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

### **INNOVA 2011 (2011)**

Congreso

Poster "Sensory profile of Uruguayan low fat cheese"

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: LATU Por: P.L. Arcia <sup>1,2</sup>; A. Curutchet<sup>2</sup>; E. Costell<sup>1</sup>; A. Tárrega

<sup>1</sup> 1 Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain. 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay.

### **12° Congreso Nacional de Horti-Fruticultura (2010)**

Congreso

Poster: Rendimiento y composición de aceite esencial de Mentha x piperita y M. spicata frescas, cortadas, almacenadas a 0°C.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Hortifruticultura (SUHF) Palabras

Clave: Menta

Areas de conocimiento:

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

Por: CURUTCHET, Ana<sup>1</sup>, RINGUELET, Jorge A.2, DELLACASSA, Eduardo<sup>3</sup>, CHAVES, Alicia R.4, VIÑA, Sonia Z.2,4 1- Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Av. Italia 6201 (11500), Montevideo, Uruguay. 2- Curso Bioquímica y Fitoquímica, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata (UNLP). 3- Cátedra de Farmacognosia y Productos Naturales, Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. 4- CIDCA (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos)- Facultad de Ciencias Exactas UNLP CONICET La Plata. 47 y 116, B1900AJJ, La Plata, Buenos Aires, Argentina

### **International conference on food innovation, FOODINNOVA-2010 (2010)**

Congreso

Poster: "Butiá ice cream: optimizing acceptability of a new product"

España

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Universidad Politécnica de Valencia Palabras Clave: Butiá

Por: A. Curutchet <sup>1</sup>; D. Gioscia<sup>1</sup>; P.L. Arcia<sup>1</sup> 1 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

### **III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2009)**

Congreso

Poster: "Conservación refrigerada de menta inglesa (Mentha x piperita) cortada fresca"

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: MINCYT Cba Palabras Clave: Menta

Por: CURUTCHET, Ana<sup>1</sup>, RINGUELET, Jorge A.2., CHAVES, Alicia R.3, VIÑA, Sonia Z.2,3 1-

Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Av. Italia 6201 (11500), Montevideo, Uruguay. 2-

Curso Bioquímica y Fitoquímica, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional

de La Plata (UNLP). 3 CIDCA (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de

Alimentos)- Facultad de Ciencias Exactas UNLP CONICET La Plata. 47 y 116, B1900AJJ, La Plata,

Buenos Aires, Argentina

### **V Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología de Postcosecha (2009)**

Congreso

Poster: Vida útil sensorial de Mentha x piperita fresca, cortada

Argentina

Tipo de participación: Poster Palabras Clave: Menta

Areas de conocimiento:

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

Por: CURUTCHET, A.1; VIÑA, S. Z.2,3; RINGUELET, J. A.2; CHAVES, A. R.3 1- Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Av. Italia 6201 (11500), Montevideo, Uruguay. 2- Curso Bioquímica y Fitoquímica, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata (UNLP). 3 CIDCA (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos)- Facultad de Ciencias Exactas UNLP CONICET La Plata. 47 y 116, B1900AJJ, La Plata, Buenos Aires, Argentina

### **XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2009)**

Congreso

Poster: Calidad poscosecha de Mentha × piperita y Mentha spicata para su comercialización en fresco

Argentina

Tipo de participación: Poster Palabras Clave: Menta

Áreas de conocimiento:

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

Por: CURUTCHET, Ana1, RINGUELET, Jorge A.2, CHAVES, Alicia R.3, VIÑA, Sonia Z.2,3 1- Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Av. Italia 6201 (11500), Montevideo, Uruguay. 2- Curso Bioquímica y Fitoquímica, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata (UNLP). 3 CIDCA (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos)- Facultad de Ciencias Exactas UNLP CONICET La Plata. 47 y 116, B1900AJJ, La Plata, Buenos Aires, Argentina

### **INNOVA 2009 (2009)**

Congreso

Exposición oral "Consumo de hierbas aromáticas frescas"

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: LATU Palabras Clave: hierbas aromáticas

### **JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS**

#### **Aprovechamiento industrial de subproductos de la molienda de arroz: Diseño y desarrollo de croquetas aptas para celíacos a base de harina y salvado de arroz, pre-fritas y congeladas (2013)**

Candidato: Ximena Arancio / Guillermina Traibel

Tipo Jurado: Trabajos de especialización

P.L. ARCIA, COZZANO, S., CURUTCHET, A.

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

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: Subproductos; arroz

Áreas de conocimiento:

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

#### **Revalorización del descarte por raleo de mandarina Satsuma: desarrollo de gajos en almibar (2013)**

Candidato: Rosana Viera

Tipo Jurado: Trabajos de especialización

P.L. ARCIA, COZZANO, S., CURUTCHET, A.

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

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: mandarina; revalorización

### **CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL**

He participado activamente en el fortalecimiento de instituciones académicas y técnicas, destacándome como coordinadora de la carrera de Ingeniería de Alimentos en la Universidad Católica del Uruguay entre 2016 y 2020. Durante este período, impulsé iniciativas para modernizar la malla curricular, consolidar las capacidades del departamento y fomentar la interacción con el sector productivo. He sido responsable de proyectos interdisciplinarios en cooperación promoviendo el vínculo entre la academia y la industria.

Además, he gestionado proyectos que resultaron en la adquisición de equipamiento clave para investigación aplicada. Estas acciones han contribuido al desarrollo de nuevos conocimientos, productos y procesos, así como a la formación de recursos humanos altamente capacitados.

## Información adicional

En el área de investigación, desde la finalización de mi Tesis de Doctorado, considero que he atravesado un período de consolidación profesional, caracterizado por el desarrollo de líneas propias de investigación, la dirección de proyectos interdisciplinarios y la formación de recursos humanos en diversos niveles académicos.

He consolidado líneas de investigación propias centradas en la valorización de subproductos de la industria agroalimentaria y el desarrollo de alimentos funcionales, integrando enfoques innovadores como la combinación de herramientas sensoriales tradicionales con mediciones fisiológicas y emocionales. Estas líneas han permitido desarrollar proyectos de investigación en colaboración con empresas nacionales e internacionales, fomentando la transferencia de conocimiento y la vinculación entre la academia y el sector productivo.

He dirigido tesis de grado, maestría y doctorado, además de trabajar junto a dos becarios posdoctorales, promoviendo la formación de nuevos investigadores y fortaleciendo las capacidades del sistema académico.

Me desempeñe como evaluadora de artículos científicos en revistas de alto impacto, así como de proyectos de investigación y desarrollo (I&D) a nivel nacional e internacional. De esta manera he contribuido al fortalecimiento de la calidad académica en el área de alimentos y tecnologías asociadas.

Finalmente, destaco mi participación en forma continua en la Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay, con el objetivo de hacer crecer y fortalecer la carrera de Ingeniería de Alimentos en el país.

En conclusión, mi trayectoria como investigadora refleja un compromiso sostenido con la creación de conocimiento, la formación de recursos humanos y la colaboración con actores clave, asegurando la continuidad y el impacto de las líneas de trabajo en el ámbito académico y productivo.

## Indicadores de producción

|  |           |
|--|-----------|
| <b>ACTIVIDADES</b>                           | <b>22</b> |
| Líneas de investigación                      | 3         |
| Proyectos Investigación Desarrollo           | 13        |
| Docencia                                     | 5         |
| Gestión Académica                            | 1         |
| <b>PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>              | <b>46</b> |
| Artículos publicados en revistas científicas | 30        |
| Completo                                     | 30        |
| Trabajos en eventos                          | 16        |
| <b>PRODUCCIÓN TÉCNICA</b>                    | <b>6</b>  |
| Trabajos técnicos                            | 6         |
| <b>EVALUACIONES</b>                          | <b>29</b> |
| Evaluación de proyectos                      | 8         |
| Evaluación de eventos                        | 3         |
| Evaluación de publicaciones                  | 10        |
| Jurado de tesis                              | 8         |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>FORMACIÓN RRHH</b>                                  | <b>25</b> |
| <b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</b> | <b>21</b> |
| Tesis de maestría                                      | 1         |
| Tesis/Monografía de grado                              | 14        |
| Otras tutorías/orientaciones                           | 6         |
| <b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</b>  | <b>4</b>  |
| Tesis de doctorado                                     | 1         |
| Tesis de maestría                                      | 1         |
| Orientación de posdoctorado                            | 2         |
|  |           |
|  |           |