



ANA CURUTCHET
GONZALEZ

Ing Alim

curutchetana@gmail.com
11600
099863683

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Inicia ción (Activo)

Fecha de publicación: 07/06/2019
Última actualización: 05/06/2019

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga/ UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Departamento de Ciencia y Tecnología de alimentos / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Sector Educación Superior/Privado

Dirección: 8 de Octubre 2801 / 11600 / Montevideo , Montevideo , Uruguay

Teléfono: (00598) 24872117 / 6426

Correo electrónico/Sitio Web: curutchetana@gmail.com

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

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 x 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 - UDeLaR , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Obtención de glutamato monosódico

Tutor/es: Golnzalo Blasina-Cesar Michelotti

Obtención del título: 2007

Palabras Clave: Alimentos

Áreas de conocimiento:

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

EN MARCHA

DOCTORADO

Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria (2017)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Evaluación de la respuesta de los consumidores a distintos alimentos funcionales ricos en fibras antioxidantes.

Tutor/es: Ampáro Tárrega Guillen

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

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

Áreas de conocimiento:

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

Áreas de conocimiento:

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

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

INNOVA 2011 (2011)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

INNOVA 2009 (2009)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Métodos para medir la aceptabilidad del consumidor: últimos avances (2009)

Tipo: Taller

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Palabras Clave: evaluación sensorial

Áreas de conocimiento:

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

Curso " Textura en los alimentos" Dictado por Dra. Susana Fiszman (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

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Actuación profesional

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PRIVADO - UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL URUGUAY DÁMASO ANTONIO LARRAÑAGA - URUGUAY

UCUDAL - 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 académico ,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

Desarrollo de nuevos alimentos y/o ingredientes funcionales (11/2015 - a la fecha)

Numerosos estudios científicos y epidemiológicos documentan que los alimentos pueden tener efectos positivos y negativos en la salud de los consumidores. El estilo de vida ha cambiado y en consecuencia nuestros hábitos de alimentación deben cambiar para garantizar un envejecimiento saludable y activo de la población. En este sentido, existe un gran interés a nivel mundial por los llamados alimentos funcionales que se definen como aquellos que ofrecen beneficios fisiológicos adicionales a los requerimientos básicos nutricionales. En los últimos años se han generado nuevos conocimientos relativos a la composición en compuestos bioactivos presentes en frutas, hortalizas, cereales, semillas, vino, té, plantas aromáticas, etc., los que les otorgan la capacidad de promover la buena salud prevenir o aliviar enfermedades. Los principales compuestos bioactivos que componen estos alimentos son antioxidantes (antocianinas, flavonoides, ácido ascórbico, carotenoides y tocoferoles), fibras y otros fitoquímicos. A nivel mundial se estimula por tanto el consumo de estos alimentos con vistas a prevenir procesos fisiopatológicos relacionados con la edad y debidos al estrés glicoxidativo como el síndrome metabólico, la diabetes y el Alzheimer. Existe además un creciente interés por la búsqueda nuevas fuentes naturales de compuestos bioactivos. En este sentido los subproductos de la industria agroalimentaria, cuyo vertido constituye un problema económico y medioambiental para las empresas, son una fuente a explotar de gran interés. Se está trabajando fuertemente desde el año 2012 de cara a re-valorizar descartes de la industria alimentarias dándoles aplicaciones innovadora, en la formulación de alimentos funcionales que permitan prevenir procesos patológicos que afectan a un gran número de individuos a nivel mundial.

Mi rol en el proyecto es la vehiculización de los nuevos ingredientes en productos donde las propiedades funcionales continúen estando disponibles y sean aceptados por los consumidores.

Aplicada

20 horas semanales

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

Integrante del equipo

Equipo: ARCIA, P. , COZZANO, S.

Palabras clave: Alimentos funcionales Fibra antioxidante Subproductos

Áreas de conocimiento:

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

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

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Revalorización del descarte de cáscara de mandarina mediante la obtención de fibra alimentaria.

(07/2017 - a la fecha)

La industria cítrica 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 cítrica nacional, además de ser una medida con impacto positivo en el medioambiente.

5 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados 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 Cáscara naranja

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 - a la fecha)

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

Cancelado

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Financiación:

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Uruguay, Remuneración

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

Palabras clave: Fibra antioxidante arándanos Alimento funcional

Áreas 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 - a la fecha)

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

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Ana CURUTCHET GONZALEZ, Sonia COZZANO FERREIRA (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

(03/2015 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Análisis de alimentos, 6 horas, Teórico-Práctico

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

Grado

Invitado

Asignaturas:

Química de alimentos, 4 horas, Teórico-Práctico

Posgrado en tecnología de alimentos (03/2016 - a la fecha)

Perfeccionamiento

Invitado

Asignaturas:

Química de alimentos, 2 horas, Teórico

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

Grado

Responsable

Asignaturas:

Introducción a la evaluación sensorial, 2 horas, Teórico-Práctico

GESTIÓN ACADÉMICA

Coordinador de carrera Ingeniería de Alimentos (05/2016 - a la fecha)

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 - 02/2017)

Consultor de desarrollo de productos ,5 horas semanales
Desarrollo de productos (formulación y registro).

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 con 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) , P.L. ARCIA , TIHISTA. H. , CADENAZZI, M. , SOUTO, L. , FERREYRA, V. , SUBURU, G. , ESCUDERO, J. , CURIA, A. , CURUTCHET, A.

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: P.L. ARCIA , MARQUEZ R. , MENDEZ,C. , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. (Responsable) , CURUTCHET, A. , LOPEZ, C. , MARTINEZ, M.

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: MARQUEZ R. , DAUBER, C. , MUSSIO P. , MAQUIEIRA,A. , SORIA, A. , MENDEZ,C. (Responsable) , LÓPEZ-PEDEMONTE, T. (Responsable)

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: 5 horas

Carga horaria de investigación: 25 horas

Carga horaria de formación RRHH: 5 horas

Carga horaria de extensión: Sin horas

Carga horaria de gestión: 10 horas

Producción científica/tecnológica

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. También desarrollé ensayos de vida útil con metodologías tradicionales e innovadoras. Desde 2007 he participado en proyectos de investigación con financiación externa como asesoramientos concretos de desarrollo de productos para empresas. Desde el año 2012 soy docente de grado y posgrado en la UCU y desde el año 2016 soy Coordinador Académico de Grado de Ingeniería de Alimentos de la UCU. Desde el 2017 me encuentro matriculada al programa de doctorado de tecnología y gestión de la industria alimentaria. A la fecha ya culmine todos los cursos y tengo en evaluación dos artículos que forman parte de mi tesis. Espero en principios 2020 culminar en plazo y defender mi tesis doctoral.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

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

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

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™] [latindex](#)

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

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

Scopus

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

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

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

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

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Bagazo de cervecera 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

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

[latindex](#)

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

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

Scopus® WEB OF SCIENCE™ [latindex](#)

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

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

Innotec (En línea), 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: 16886593

DOI: [DOI10.26461/16.0](https://doi.org/10.26461/16.0)

[latindex](#)

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

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

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

INNOTEC, 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

[latindex](#)

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

[latindex](#)

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

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

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

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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 extrusión

ISSN: 16883691

latindex

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

latindex

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

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 08878250

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

Scopus® WEB OF SCIENCE™

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

MEJORA NUTRICIONAL DE PANIFICADOS POR INCLUSIÓN DE HARINAS COMPUESTAS (2013)

Resumen expandido

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

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)

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

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 TECNOLOGÍA PARA AUMENTAR EL RENDIMIENTO EN LA PRODUCCIÓN DE QUESO DAMBO URUGUAYO: LA TRANSLUTAMINASA (2013)

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

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 volátil de menta fresca cortada (2011)

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

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 (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

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

Resumen expandido
CURUTCHET,A. , ARCIA, P.

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

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

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.

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

Aprovechamiento de los subproductos de la industria cervecera (2017)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Santiago Rodriguez
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

GRADO

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

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Maria Belen Gutierrez
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Uruguay, Español
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. (2016)

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

OTRAS

Enfoque hacia nuevas perspectivas en el uso de membrillo (2018)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Ricardo Avellino; María Kachadourian
País/Idioma: Uruguay, Español
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. (2017)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Asesor/Orientador
Nombre del orientado: Lucía Irland/ Angela Torre
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
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 (2017)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Asesor/Orientador
Nombre del orientado: Melina Lebed
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
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 (2016)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Tipo de orientación: Asesor/Orientador
Nombre del orientado: Monica Barreto
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
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 (2016)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga

/ UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Juan Sienna

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Areas de conocimiento:

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

Practica Profesional de la carrera Ingeniería de Alimentos

TUTORÍAS EN MARCHA

GRADO

Innovación en el desarrollo de ingredientes alimentarios a partir de subproducto de la industria de jugo de manzana (2017)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Programa: Ingeniería de alimentos

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Julieta Trias

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Areas de conocimiento:

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

Otros datos relevantes

PRESENTACIONES EN EVENTOS

6th International Conference of Food Digestion (2019)

Congreso

Poster

España

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 12

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 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

Áreas 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

Áreas de conocimiento:

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

Por: P.L. Arcia^{1,2}; A. Curutchet¹; E. Costell²; A. Tárrega¹ 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^{1,2}; A. Curutchet²; E. Costell¹; A. Tárrega¹ 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

Áreas de conocimiento:

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

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 (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. Curutchet¹; D. Gioscia¹; P.L. Arcia¹ 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, 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

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

Congreso

Poster: Vida útil sensorial de Mentha × 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

Areas 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 Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: Subproductos; arroz

Areas 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 Dámaso Antonio Larrañaga
/ UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: mandarina; revalorización

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	19
Artículos publicados en revistas científicas	14
Completo	14
Trabajos en eventos	5
EVALUACIONES	1
Evaluación de eventos	1
FORMACIÓN RRHH	9
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	8
Tesis de maestría	1
Tesis/Monografía de grado	2
Otras tutorías/orientaciones	5
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	1
Tesis/Monografía de grado	1