



PATRICIA LOURDES ARCIA  
CABRERA

Ing. Alim

[parcia@latitud.org.uy](mailto:parcia@latitud.org.uy)  
[www.latitud.org.uy](http://www.latitud.org.uy)  
0059826013724

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 15/03/2024  
Última actualización: 26/02/2024

## Datos Generales

### INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Laboratorio Tecnológico del Uruguay/ Latitud - Fundación LATU / Uruguay

### DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

Dirección: Av. Italia 6201 / 11500

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (05982) 6013724 / 2518

Correo electrónico/Sitio Web: [parcia@latitud.org.uy](mailto:parcia@latitud.org.uy) [www.latitud.org.uy](http://www.latitud.org.uy)

## Formación

### Formación académica

#### CONCLUIDA

#### DOCTORADO

##### Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria (2010 - 2013)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: INFLUENCIA DE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN LA RESPUESTA DE LOS CONSUMIDORES A ALIMENTOS FUNCIONALES

Tutor/es: Dra. Amparo Tárrega Guillem; Dra. Elvira Costell Ibañez

Obtención del título: 2013

Palabras Clave: desarrollo de productos alimentos funcionales evaluación sensorial

Áreas de conocimiento:

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

#### MAESTRÍA

##### CIENCIAS E INGENIERÍA DE ALIMENTOS (2008 - 2010)

Universidad Politécnica de Valencia, España

Título de la disertación/tesis/defensa: OPTIMIZACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD DE POSTRE LÁCTEO PREBIÓTICO

Tutor/es: Dra. Amparo Tárrega Guillem; Dra. Elvira Costell Ibañez

Obtención del título: 2010

Financiación:

Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay

Palabras Clave: Master

Áreas de conocimiento:

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

#### GRADO

##### Ingeniería Química (1997 - 2005)

Universidad de la República - Facultad de Ingeniería, Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Diseño de una Planta de Irradiación de Alimentos

Tutor/es: I.Q. Juan José Leon

Obtención del título: 2005

Palabras Clave: Ingeniería  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química /

#### **Ingeniería de Alimentos (1997 - 2005)**

Universidad de la República - Facultad de Ingeniería , Uruguay  
Título de la disertación/tesis/defensa: Palometa ahumada: desarrollo de un nuevo producto  
Tutor/es: Dra. Alicia Panuncio  
Obtención del título: 2005  
Palabras Clave: Alimentos  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

## Formación complementaria

### CONCLUIDA

#### **POSDOCTORADOS**

##### **Caracterización funcional y de microestructura de harinas funcionales (2018 - 2019)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Politécnica de Valencia / Departamento de Tecnología de Alimentos , España  
Financiación:  
Empresa Privada / Banco Santander , Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Aprovechamiento de subproductos - desarrollo de alimentos funcionales

#### **CURSOS DE CORTA DURACIÓN**

##### **Los 4 colores de la comunicación efectiva en el equipo (insight discovery) (09/2022 - 09/2022)**

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Latitud - Fundación LATU , Uruguay  
8 horas  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Sociales / Otras Ciencias Sociales / Ciencias Sociales Interdisciplinarias / comunicación efectiva, liderazgo

##### **Gestión de Proyectos (03/2017 - 07/2017)**

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Latitud - Fundación LATU , Uruguay  
40 horas  
Palabras Clave: Gestión Planificación  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Economía y Negocios / Planificación estratégica de proyectos

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

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

##### **Curso de Introducción al Análisis Sensorial de Quesos, Módulo 1 (01/2012 - 01/2012)**

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  
42 horas

**Nivelación e Introducción al Diseño de Experimentos (01/2011 - 01/2011)**

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

**Curso post-simposio Innovación y Tendencias en Cereales. Innova 2011 (01/2011 - 01/2011)**

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

**PENSAMIENTO SISTÉMICO (01/2010 - 01/2010)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay  
24 horas  
Palabras Clave: Pensamiento sistémico  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Posgrado de Gestión de Tecnologías

**CURSO-TALLER DE PENSAMIENTO SISTÉMICO (01/2010 - 01/2010)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay  
24 horas  
Palabras Clave: Pensamiento sistémico  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Posgrado de Gestión de Tecnologías

**Tecnología de elaboración y control de calidad de chocolates, bombones y confituras (01/2010 - 01/2010)**

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Escuela de Postgrados , Uruguay  
60 horas  
Palabras Clave: Chocolatería  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Posgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos

**Textura en el Desarrollo de Alimentos (01/2008 - 01/2008)**

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

**Gluten Free Products (01/2008 - 01/2008)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / American Institute of Baking , Estados Unidos  
32 horas

**Conservación de frutas y hortalizas mediante la aplicación de nuevas tecnologías (01/2007 - 01/2007)**

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

**Mejora de los Procesos de las Empresas QMT (01/2007 - 01/2007)**

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

**Industria de los Cereales (01/2007 - 01/2007)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Instituto Nacional de Tecnología Industrial , Argentina  
35 horas

**Tecnología y Evaluación de la Calidad en la Industria de las Galletitas (01/2007 - 01/2007)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios , Argentina  
12 horas

**Actualización en Microbiología Alimentaria (01/2006 - 01/2006)**

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Quality International , Uruguay

**Implementación de Planes HACCP para la industria de alimentos (01/2006 - 01/2006)**

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Quality International , Uruguay

**El Contexto y las Nueve Áreas de al Gestión de Poryectos (01/2006 - 01/2006)**

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

39 horas

**PARTICIPACIÓN EN EVENTOS**

**INNOVA 2011 (2011)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: LATU, Uruguay

**INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010 (2010)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA, España

Palabras Clave: Foodinnova

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Innovación en alimentos

**Molinería y Panificación (2008)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Universidad Católica del Uruguay, Uruguay

**Foro de Innovación de las Américas (2008)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: ANII, Uruguay

**Desarrollo de Productos libres de Gluten (2008)**

Tipo: Otro

Institución organizadora: USDA Cochran Fellowship Program, Estados Unidos

**Celiac Disease and The Gluten -Free Diet (2008)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: USDA Cochran Fellowship Program, Estados Unidos

**Comunicación y Trabajo en Equipo (2007)**

Tipo: Taller

Institución organizadora: LSQA LATU + Quality Austria, Uruguay

**Enfermedades Transmitidas por Alimentos Comer sin Riesgos 2 (2006)**

Tipo: Taller

Institución organizadora: Marco VIII Jornadas Uruguayas de Ciencias y Tecnologías de Alimentos, CINIA LATU., Uruguay

**Comercio de Frutas: acceso a mercados del exterior (2006)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Agronomía, Universidad de la República, Uruguay

**Conferencia sobre las Rutas Alimentarias: Una Estrategia de desarrollo para los territorios rurales (2006)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: IICA-LATU, Uruguay

**Experiencias sobre el tratamiento de vertidos con vegetación acuática (2006)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Ciencias, Universidad de la República, Uruguay

#### **Acondicionamiento de Agua para la Industria (2005)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Químicos, Uruguay

#### **Foro Internacional La Tecnología de Irradiación en la Industria (2004)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: LATU, Uruguay

#### **Tecnologías emergentes para conservas de alimentos (2002)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Instituto de Ensayos Materiales de Facultad de Ingeniería., Uruguay

## Idiomas

### **Inglés**

Entiende bien / Habla bien / Lee bien / Escribe bien

### **Español**

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

## Áreas de actuación

### **INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA**

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de productos; Aprovechamiento de subproductos; Alimentos funcionales

## Actuación profesional

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

Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Departamento de Ingeniería

### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

**Funcionario/Empleado (09/2019 - a la fecha)** Trabajo relevante

Profesor Asociado, de Alta Dedicación 20 horas semanales

### ACTIVIDADES

#### **DOCENCIA**

**Ingeniería en Alimentos (03/2015 - a la fecha)**

Grado

Responsable

Asignaturas:

Química de los Alimentos, 50 horas, Teórico-Práctico

**Ingeniería en Alimentos (03/2015 - a la fecha)**

Grado

Invitado

Asignaturas:

Introducción al análisis sensorial de los Alimentos, 12 horas, Teórico-Práctico

**Ingeniería en Alimentos (09/2019 - a la fecha)**

Grado

Responsable

Asignaturas:

Técnicas instrumentales para la caracterización de propiedades físicas, 12 horas, Teórico-Práctico

**Ingeniería de Alimentos (09/2019 - a la fecha)**

Grado

Invitado

Asignaturas:

Práctica de procesos, 15 horas, Teórico-Práctico

**Licenciatura en Nutrición (03/2021 - a la fecha)**

Grado

Invitado

Asignaturas:

Biología aplicada a los alimentos, 21 horas, Teórico-Práctico

**Licenciatura en Nutrición (09/2019 - a la fecha)**

Grado

Invitado

Asignaturas:

Práctica en ciencia y tecnología de alimentos, 45 horas, Práctico

**GESTIÓN ACADÉMICA**

**Director de Postgrados en Alimentos (09/2019 - a la fecha )**

Escuela de Postgrados Gestión de la Enseñanza 8 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

**Director Maestría en Ciencias de la Ingeniería (03/2022 - a la fecha )**

Otros 5 horas semanales

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

Latitud - Fundación LATU

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

**Funcionario/Empleado (01/2017 - a la fecha)** Trabajo relevante

Investigador 40 horas semanales

Responsable del área de desarrollo de alimentos de Latitud - Fundación LATU. Actúo en la formulación, diseño y ejecución de proyectos de investigación y desarrollo, de alimentos, y en la transferencia de nuevos conocimientos a la industria. Participo activamente en la generación, aplicación y transferencia de conocimiento en áreas consideradas estratégicas para la institución contribuyendo a la innovación de las empresas y/o instituciones y al desarrollo sostenible del país. Investigo atenta a las tendencias en productos, tecnologías, de modo de lograr una visión actual de las tendencias futuras que contribuyan al desarrollo sostenible del país. Contribuyo en la formación y desarrollo de recursos humanos actualizados y competentes para el fortalecimiento de la capacidad técnica del país a lo largo del tiempo, y en la generación de recursos en Latitud.

**ACTIVIDADES**

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

**Aprovechamiento de subproductos (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

5 horas semanales

Latitud - Fundación LATU , Coordinador o Responsable

Equipo: P.L. ARCIA , CURUTCHET,A. , Analía Martínez , Francisco Martínez

Palabras clave: procesos de extracción subproductos industriales valor agregado

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento de subproductos; Desarrollo de productos; Alimentos funcionales

#### **Desarrollo de nuevos alimentos y/o ingredientes funcionales (01/2017 - a la fecha )**

En los últimos años la demanda de los consumidores respecto a los alimentos, en los países desarrollados, ha ido cambiando considerablemente. Los consumidores están cada vez más interesados en consumir alimentos que, además de satisfacer el apetito y proporcionar los nutrientes necesarios, cuenten con ciertos beneficios, como ayudar a prevenir ciertas enfermedades o a incrementar su bienestar físico y mental. Acompañando esta tendencia, la industria alimentaria debería ir alineada y dedicar parte importante de su investigación e innovación al área de nuevos productos. Hay que tener en cuenta que tanto la incorporación de un nuevo ingrediente como la modificación o eliminación de algún otro, en la mayoría de los casos, causa un cambio en la composición y la estructura de los alimentos que podrían dar lugar a cambios en los atributos sensoriales perceptibles y afectar directamente la aceptabilidad del producto. La percepción de los posibles beneficios de un nuevo alimento puede resultar un valor añadido para el consumidor, pero puede no ser suficiente para compensar una calidad sensorial deficiente. Además, la opinión que cada consumidor tiene sobre las características nutritivas o la composición de un producto, sobre su seguridad e incluso, sobre su marca comercial o su precio condicionan también su elección en el momento de la compra y pueden modificar el grado de placer del consumidor cuando lo ingiere. Al desarrollar un nuevo producto, es fundamental, por lo tanto, tomar conocimiento de cómo influyen los componentes de los alimentos, como se ven afectados los factores sensoriales y no sensoriales del nuevo producto, ya que estos pueden condicionar su elección y aceptación por los consumidores. Tomar conocimiento y acción sobre estos aspectos es imprescindible para que un nuevo producto cuente con mayores posibilidades de éxito en el mercado.

Aplicada

15 horas semanales

Latitud , Coordinador o Responsable

Equipo: Analía Martínez , CURUTCHET,A. , Francisco Martínez

Áreas de conocimiento:

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

#### **PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**

##### **Desarrollo de producto para empresa (12/2021 - a la fecha)**

Desarrollo de producto para empresa (simbiótico)

2 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Desarrollo, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: P.L. ARCIA (Responsable) , REY BENTOS, F. , Analía Martínez

##### **HPI\_X\_2022\_1\_173349 "Bebidas vegetales en polvo" (12/2022 - a la fecha)**

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

5 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: P.L. ARCIA (Responsable) , CURUTCHET,A. , Francisco Martínez

#### **Valorización de bagazo de cerveza a través de su conversión mediante extrusión en nuevos**

### **ingredientes alimentarios para una salud sostenible (08/2019 - a la fecha)**

La cerveza es una de las bebidas alcohólicas más consumidas en todo el mundo. El bagazo de cerveza (BSG) es el subproducto más abundante de la industria cervecera, constituyendo aproximadamente el 85% del total de los subproductos del proceso cervecero, produciéndose 39 millones de toneladas a nivel mundial. A pesar de ser una fuente rica de fibra y antioxidantes, actualmente el BSG se destina para alimentación animal. Asimismo, debido a su alto contenido de humedad y azúcares fermentables, el BSG se convierte en un problema ambiental en el corto plazo. Por otra parte, se considera que el consumo de productos derivados del BSG podría disminuir la incidencia de contraer diabetes tipo 2, entre otras enfermedades. Las enfermedades crónicas no transmisibles son responsables de la muerte de 40 millones de personas cada año, lo que equivale al 70% de las muertes que se producen en el mundo. Como resultado, revalorizar el BSG mediante el desarrollo de alimentos funcionales, supone una solución para la industria cervecera y un avance para la mejora de la salud de la población a nivel mundial. Mediante el trabajo de tesis planteado, se espera encontrar el tratamiento de extrusión que permita obtener una mezcla de harinas con BSG cuya incidencia en enfermedades crónicas no transmisibles, específicamente diabetes, sea la menor. Las condiciones de extrusión afectan los cambios en la estructura física y química del almidón y, consecuentemente, el índice glicémico de los productos extruidos. En conclusión, a través de una operación unitaria sostenible de amplia aplicación a nivel de la industria alimentaria, se revalorizará el mayor subproducto de la industria cervecera, velando por contribuir a la mejora en la calidad de vida y la salud de la población a través de la oferta de nuevos ingredientes bioactivos de uso doméstico e industrial. Este proyecto es co-ejecutado con la Universidad Católica del Uruguay y la Universidad Autónoma de Madrid

6 horas semanales

Latitud - Fundación LATU

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado: 1

Doctorado: 1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Beca

Equipo: Del Castillo, MD , Ana CURUTCHET GONZALEZ , Sonia COZZANO FERREIRA , María Belén Gutiérrez Barrutia , Patricia Lourdes ARCIA CABRERA (Responsable)

Palabras clave: bagazo de cervecería aprovechamiento de subproductos diabetes tipo 2 ingredientes funcionales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento de subproductos / Alimentos funcionales

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento de subproductos / Alimentos funcionales

### **Merma Cero Ahumados del Sur (01/2022 - a la fecha)**

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

4 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Desarrollo, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: P.L. ARCIA (Responsable) , Analía Martínez , CURUTCHET,A.

### **FSI\_S\_2020\_1\_165019 - Investigación y Desarrollo para el alcance de niveles óptimos en el proceso industrial y de calidad culinaria del arroz (06/2021 - a la fecha)**

Proyecto presentado por Empresa, a Desafío Empresarial - Fondo Sectorial de Innovación Enrique Vía, ejecutor Latitud - Fundación LATU . Rol de Co-responsable por Latitud - Fundación Latu

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: P.L. ARCIA , MARIA A. BILLIRIS (Responsable) , GARCÍA-LLOBODANIN

### **Desarrollo de producto SAMAN (06/2021 - a la fecha)**

Desarrollo de producto para SAMAN. Financiado por SAMAN

3 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

SAMAN, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: P.L. ARCIA , Analía Martínez

### **Obtención de fibra alimentaria a partir del subproducto de la industria cítrica a través de la aplicación de diferentes tecnologías de extracción (08/2019 - 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. Dicha cáscara suele ser descartada como residuo por las industrias o empleada en la fórmula para ración de ganado, desconociendo sobre sus componentes de alto valor agregado: fibra dietética, compuestos fenólicos y carotenoides. Su destino como ?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. Revalorizar los residuos obteniendo nuevos ingredientes alimentarios con potencial bioactivo, es una estrategia sustentable y de gran agregado de valor. Además, generaría 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. A través de este proyecto se espera profundizar en cuanto a conocimiento y experiencia en la identificación de una estrategia innovadora para la gestión de las cáscaras de cítricos a nivel nacional, a través del uso de procesos de extracción sostenibles y en la generación nuevos ingredientes alimentarios, que pueden ser consumidos de forma directa o ser adicionados en la formulación de nuevos alimentos funcionales. Los tratamientos a ensayar son procesos de extracción que comprenden la utilización de nuevas tecnologías, de tratamientos físicos, considerados verdes, disponibles en el país y que puedan ser transferibles a la industria nacional. De esa manera se revaloriza un subproducto que representa un problema ambiental, ya que su disposición sin tratamiento contamina aguas y suelos y transformándolo en un producto con valor agregado. Este proyecto es co-ejecutado con la Universidad Católica del Uruguay y la Universidad Politécnica de Valencia

6 horas semanales

Latitud - Fundación LATU

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Beca

Equipo: Hernando, I , Claudia PEREZ PIROTTO , CURUTCHET,A , Sonia COZZANO FERREIRA , Patricia Lourdes ARCIA CABRERA (Responsable)

Palabras clave: aprovechamiento de suproductos fibra soluble ingredientes funcionales industria cítrica

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento de subproductos / Alimentos funcionales

### **Red Tecnológica de Arroz: Articulando producción, calidad y mercados, y potenciando la sinergia de la cadena agroindustrial (01/2017 - a la fecha)**

El Sector Arrocerero Uruguayo ha sido desde la década de 1940 un activo contribuyente a las exportaciones del país, llegando a ubicarse en el 3º lugar de los rubros exportadores, detrás de la carne y últimamente de la soja. El 95% del arroz producido en el Uruguay se exporta a más de 50 destinos en todo el mundo, ocupando el 7º lugar entre los países exportadores del grano. El arroz uruguayo es reconocido como el de mejor calidad en el tipo de grano que produce (largo fino), lo que se refleja en los precios a los cuales se vende. En la actualidad, esta cadena enfrenta una serie de factores que dificultan su competitividad, a pesar de sus excelentes indicadores productivos y de calidad. Durante los últimos 6 años, el costo de producción de arroz se ha incrementado a una tasa promedio de 7% anual. Esto ha dejado poco espacio para absorber posibles bajas de rendimiento y realizar las inversiones de infraestructura necesarias. Además, en los últimos 4 años se observa un

deterioro de la relación del precio del arroz con algunos de los principales insumos. Otro factor relevante, es la tasa de recambio varietal. Uno de los pilares de la estrategia industrial exportadora que ha permitido el posicionamiento de nuestro arroz en el mercado ha sido la continuidad y confiabilidad en el suministro de productos de calidad conocida y repetible, la que a su vez depende del mantenimiento de la trazabilidad varietal en todas sus etapas desde la chacra al barco. Por último, la falta de conocimiento anticipado de las características de calidad de nuevas variedades y de la posible inserción de estas variedades en los mercados compradores constituye un problema. En este marco es fundamental seguir desarrollando estrategias de diferenciación por calidad y por procesos, que agreguen valor al producto. Es necesario profundizar el conocimiento sobre distintos aspectos: rendimiento industrial, calidad culinaria, física y sensorial, para orientar a los programas de mejoramiento genético, productores e industriales en el desarrollo e incorporación al sistema productivo de nuevas variedades. Para abordar estos temas integrales y transversales, es fundamental el trabajo en Red, donde participen todos los actores relevantes de la cadena.

5 horas semanales

Latitud - Fundación LATU

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister prof:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: A. BILLIRIS (Responsable), López Martin, Fernando Pérez de Vida, María Sanguinetti, Arcia, PL

Palabras clave: cadena agroindustrial arroz

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial / estudios con consumidores

#### **Desarrollo de producto para empresa (09/2022 - a la fecha)**

Desarrollo de producto para empresa Sanodeleite SRL.

2 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Cámara de Industrias del Uruguay, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: P.L. ARCIA (Responsable), CURUTCHET,A. , Francisco Martin PRADO GONZALEZ

#### **Desarrollo de productos a base de Sandía (12/2022 - a la fecha)**

Desarrollo de producto, financiado por la Intendencia de Rivera

3 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Dirección General de Desarrollo y Medio Ambiente, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: P.L. ARCIA (Responsable), CURUTCHET,A. , Francisco Martinez

#### **Desarrollo de producto para empresa (11/2022 - a la fecha)**

Desarrollo de producto para empresa DDL Tukutuku. Financiado por empresa

2 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

Dulce de leche Tukutuku, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: P.L. ARCIA (Responsable), CURUTCHET,A. , BONINI,A. , Francisco Martinez

#### **Respuesta sensorial y emocional de los consumidores frente a alimentos sostenibles y saludables elaborados a partir de co-productos de la industria alimentaria. (12/2022 - a la fecha)**

Proyecto aprobado en convocatoria al Fondo Clemente Estable 2022

5 horas semanales  
Investigación  
Integrante del Equipo  
En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero  
Equipo: P.L. ARCIA , CURUTCHET,A. (Responsable) , G. BARG BELTRAME , LIC. JUAN MENÉNDEZ , M. MIGUEZ

**Consolidación de la red tecnológica de arroz para la mejora de la competitividad del sector a través de la incorporación de nuevos cultivares de alto valor comercial al sistema productivo nacional. (07/2021 - a la fecha)**

Responsable técnico-científico del proyecto

7 horas semanales

Investigación

Otros

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: P.L. ARCIA , MARIA A. BILLIRIS (Responsable)

**Desarrollo de Producto (04/2022 - 08/2022 )**

Desarrollo de producto para empresa Sanodeleite SRL. Financiado por empresa

2 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Sanodeleite S.R.L, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: P.L. ARCIA (Responsable) , CURUTCHET,A. , Francisco Martinez

**VIN\_2020\_1\_1010762 : Validación técnica del proceso de elaboración de vino de miel a escala comercial artesanal (08/2021 - 06/2022 )**

Desarrollo de producto para empresa Chmiel, financiado por ANDE, Programa de Validación de Idea de Negocio. Proyecto ejecutado por Latitud - Fundación LATU

3 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Desarrollo, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: P.L. ARCIA (Responsable) , Analia Martinez , REY BENTOS, F.

**Desarrollo de producto, aprovechamiento de subproductos de butiá (08/2021 - 05/2022 )**

Aprovechamiento de subproductos generados en el procesamiento de Butiá, para empresa Caseras de India Muerta

3 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: P.L. ARCIA (Responsable) , Julio Sosa , Gisell Blanco

**Proyecto N° 2020\_8\_2\_0001165: Reformulación de una línea de croquetas congeladas saludables y bajas en contenido de grasas y sodio (12/2020 - 03/2022 )**

Desarrollo de producto para Empresa Portisur. Financiado por Fondo Industrial, convocatoria 2020 Ejecutado por Latitud - Fundación LATU

4 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido  
Financiación:  
Ministerio de Industria, Energía y Minería, Uruguay, Apoyo financiero  
Equipo: P.L. ARCIA (Responsable) , CURUTCHET,A. , Analía Martínez

**Validación de tecnología de secado para el desarrollo de productos a base del fruto nativo Acca sellowiana (09/2019 - 09/2021 )**

Desarrollo de producto para empresa - HPI\_X\_2019\_1\_156770  
2 horas semanales  
Latitud  
Desarrollo  
Integrante del Equipo  
Concluido  
Financiación:  
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero  
Equipo: P.L. ARCIA , CURUTCHET,A.  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de productos

**IDI X 2019 1 155885: "PLANT BASE" (01/2020 - 09/2021 )**

Desarrollo de Producto para DANONE. Proyecto ejecutado por Latitud Fundación LATU  
5 horas semanales  
Desarrollo  
Coordinador o Responsable  
Concluido  
Financiación:  
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero  
Equipo: P.L. ARCIA (Responsable) , Analía Martínez

**Desarrollo de producto para empresa (09/2020 - 09/2021 )**

Desarrollo de producto para empresa Pache S.A. Financiado por empresa, ejecutado por Latitud Fundación LATU  
3 horas semanales  
Desarrollo  
Coordinador o Responsable  
Concluido  
Financiación:  
F. Pache S.A., Uruguay, Apoyo financiero  
Equipo: P.L. ARCIA (Responsable) , Analía Martínez

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

Investigación y desarrollo para empresa Sanodeleite S.R.L Ejecutado por Latitud Fundación LATU  
3 horas semanales  
Investigación  
Coordinador o Responsable  
Concluido  
Alumnos encargados en el proyecto:  
Pregrado:1  
Financiación:  
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero  
Equipo: P.L. ARCIA (Responsable) , CURUTCHET,A.

**Desarrollo de producto para empresa (09/2019 - 06/2020 )**

Desarrollo de producto para empresa. Proyecto presentado por empresa (Los Nietitos) a la herramienta Herramientas para la Innovación de ANII  
4 horas semanales  
Latitud  
Desarrollo  
Coordinador o Responsable  
Concluido  
Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: P.L. ARCIA , Daniela Escobar

Areas de conocimiento:

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

#### **Valorización de las proteínas del DDGS (10/2017 - 11/2019)**

El objetivo del proyecto es diseñar un proceso de extracción de proteína a partir de DDGS de sorgo de ALUR, considerando las necesidades del mercado y potenciales aplicaciones.

1 horas semanales

Latitud - Fundación LATU

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: L. BETANCOR , B. GÓMEZ (Responsable)

Areas de conocimiento:

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

#### **Aprovechamiento del subproducto generado en la elaboración de jugo de arándanos (01/2017 - 03/2019)**

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.

2 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Financiación:

Vicerrectoría de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: S. COZZANO , A. CURUTCHET , Camila TAGLIANI OSTUNI , Claudia PEREZ PIROTTO

Areas de conocimiento:

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

#### **Vittana (09/2018 - 02/2019)**

Validación de idea - Programa de Oportunidades Circulares - Biovalor ANDE

2 horas semanales

Latitud

Desarrollo

Otros

Concluido

Financiación:

Ministerio de Industria, Energía y Minería, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Patricia Lourdes ARCIA CABRERA , Ana CURUTCHET GONZALEZ

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Desarrollo de productos; Aprovechamiento de subproductos; Alimentos funcionales

#### **EXTENSIÓN**

#### **Taller de Evaluación Sensorial de arroz - 7mo Festival Binacional de Enogastronomía (08/2022 - 08/2022)**

Rivera 6 horas

#### **Jornada de Puertas Abiertas Latitud - Fundación LATU (05/2022 - 05/2022)**

16 horas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de Productos/ aprovechamiento de subproductos

**Exposición de proyectos de arroz en la Inauguración de la cosecha de arroz 2022 (03/2022 - 03/2022 )**

Río Branco 8 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Caracterización de cultivares de arroz

**Exposición de proyectos de arroz en la Inauguración de la cosecha de arroz 2020 (03/2020 - 03/2020 )**

Bella Union 8 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Caracterización de cultivares de arroz

**Exposición de proyectos de arroz en la Inauguración de la cosecha de arroz 2019 (03/2019 - 03/2019 )**

INIA Treinta y Tres 8 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Caracterizaciones de cultivares de arroz

**CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS**

**Taller diseñado para la empresa DAMBO, financiado por la empresa (12/2022 - 12/2022)**

Taller de Introducción a la evaluación sensorial de arroz

12 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación sensorial

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

Facultad de Ingeniería y Tecnologías

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

**Funcionario/Empleado (01/2012 - 08/2019)**

consultor 8 horas semanales

**ACTIVIDADES**

**GESTIÓN ACADÉMICA**

**Consultor para la Comisión Académica de grado (03/2012 - 08/2019 )**

Facultad de Ingeniería y Tecnología, Ingeniería de Alimentos

Otros

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

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

**Funcionario/Empleado (07/2006 - 12/2016)**

Investigador Senior 40 horas semanales

Funciones que desempeño: - Asistir y actuar en procesos tecnológicos y/o productos, investigando e innovando en función con las corrientes del conocimiento a nivel mundial y las necesidades y perspectivas del país, para contribuir en: -el desarrollo de una vitrina de productos y servicios alternativos e innovadores; - dar respuesta a las demandas de actuales y potenciales clientes. - Participar en la ejecución de proyectos, de distinto alcance y cometidos, desarrollados dentro de la

órbita de la Gerencia y/o de otras áreas del LATU - Asistir en la implementación de procesos/productos a nivel de laboratorio, a escala piloto e industrial, desarrollando todas las acciones necesarias para validar las tecnologías utilizadas. - Asistir en el diseño y dictado de cursos, talleres y seminarios, a medida o abiertos y de alcance individual, grupal o masivo, interactuando con otros técnicos y áreas del LATU. - Asegurar la transferencia de conocimientos y el desarrollo de procesos de aprendizaje en temáticas afines al área de actuación. - Participar en el relacionamiento con empresas e instituciones. - Integrar grupos técnicos multidisciplinares en las distintas áreas de competencia

**Becario (11/2003 - 04/2004)**

Analista de laboratorio 40 horas semanales

Funciones desempeñadas: - Análisis fisicoquímicos de vinos, - Análisis fisicoquímicos de cerveza.

**ACTIVIDADES**

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

**Transglutaminase induced cross-linking of whey proteins (07/2015 - 07/2016)**

Es un trabajo de investigación para una empresa privada, que consiste en evaluar el efecto de la enzima transglutaminasa en las proteínas del suero de la leche, lo que podría tener un efecto positivo sobre sus propiedades funcionales en productos finales o durante el procesamiento del suero, así como sobre el rendimiento de productos derivados del suero lácteo.

Aplicada

5 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Patricia Lourdes ARCIA CABRERA

**PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**

**Formación de un panel sensorial de arroz (08/2014 - 08/2016)**

Formar un panel sensorial de arroz para la determinación del perfil sensorial en la evaluación de nuevos cultivares.

4 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Patricia Lourdes ARCIA CABRERA

**Desarrollo de productos de panificación a partir de harinas compuestas de grano entero precocidas por extrusión (09/2011 - 09/2013)**

Proyecto No. PE ALI 2010 -3 Proyecto de Alianza: COPAGRAN - LATU - INTI - CIPU

2 horas semanales

LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY, PROYECTOS ALIMENTARIOS

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: Diego Gioscia , A. CURUTCHET , CROSA (Responsable) , BURZACO, P. , SUBURU, G. ,

DOTTA, G.

**Valorización de los recursos genéticos del Guayabo del país (Acca sellowiana) como alternativa para el desarrollo local sostenible en la Quebrada de los Cuervos (Treinta y Tres) (08/2009 - 08/2012)**

PR\_AIS\_2009\_2\_673

4 horas semanales

Desarrollo

Otros

Concluido

Equipo:

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

Fabricas Nacionales de Cervezas

## VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

### Funcionario/Empleado (09/2004 - 07/2006)

Analista de Laboratorio 48 horas semanales

Funciones desempeñadas: - Control de calidad: - Análisis fisicoquímicos de efluentes, - Análisis fisicoquímicos de agua (agua de pozos, agua de producto), - Análisis fisicoquímicos de mosto y cerveza, - Análisis microbiológicos varios. - Análisis sensorial de: materias primas, producto terminado, producto retenido. - Evaluación Sensorial: - Formación del Panel Sensorial de Planta (convocatoria, selección, entrenamiento y seguimiento del Panel). - Análisis sensorial. - Gestión de Reportes e Indicador Sensorial de Planta. - Gestión ambiental: - Control de efluentes. - Gestión frente a DINAMA.(Dirección Nacional de Medio Ambiente) - Gestión de la Documentación de Planta: - Administrador del Sistema Informático de Documentación. - Realización de capacitaciones en el Sistema Informático de Documentación. - Gestión en certificación internacional HACCP. - Realización de auditorías internas. - Participación en proyecto de modificación de Planta de tratamiento de efluentes. - Dirección de proyecto de montaje de Planta de Tratamiento de Agua.

### CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 14 horas

Carga horaria de investigación: 40 horas

Carga horaria de formación RRHH: Sin horas

Carga horaria de extensión: Sin horas

Carga horaria de gestión: 6 horas

## Producción científica/tecnológica

Egresada de las carreras de Ingeniería Química y de Ingeniería de Alimentos de Udelar, Máster en Ciencias e Ingeniería de Alimentos y Doctor en Ciencias, Tecnología y Gestión Alimentaria por la Universidad Politécnica de Valencia. Desde mi vinculación con el LATU en el año 2006, he estado vinculada con el área de los alimentos, particularmente en el desarrollo de productos y/o procesos, análisis sensorial y estudios con consumidores, actuando como consultor y comenzando así mi desarrollo como investigador en dichas áreas. Desde el 2017 me desempeño como Investigador en Latitud - Fundación LATU. He participado en proyectos de investigación y/o desarrollo de productos en todas las cadenas agroindustriales: Cereal, Láctea, Cárnica y Hortofrutícola. Actualmente, desde Latitud trabajo en varios proyectos de desarrollo de productos y valorización de subproductos. Soy responsable del área de desarrollo de nuevos alimentos e ingredientes. En este sentido, he sido y soy responsable de varios proyectos de investigación y desarrollo aplicados, para empresas del País, proyectos financiados totalmente por empresas o con financiamiento parcial de ANII, Fondo Industrial, ANDE u otro. Entre 2018 y 2019 realice una estancia posdoctoral, en el Departamento de Tecnología de Alimentos, Grupo de Microestructura y Química de Alimentos (UPV), con foco en la caracterización de subproductos agroindustriales. Por otro lado, con el objetivo de aportar al fortalecimiento de la cadena arrocerá participo desde Latitud en proyectos junto a la GMA, ACA, INIA y LATU, contribuyendo desde mi área de especialidad en evaluación sensorial a la caracterización de variedades. En esta línea, he participado de la publicación de varios artículos de difusión técnica y artículos en revistas arbitradas. En paralelo desarrollo mi actividad académica, como Director de la Maestría en Ciencias de la Ingeniería de la Universidad Católica del Uruguay y como profesor asociado del Departamento de Ingeniería, de la Facultad de Ingeniería y Tecnología de la UCU. He dirigido más de 20 tesis, entre tesis de fin de carrera de grado, de maestrías, y de doctorado. He participado como jurado en tribunales de tesis de grado y posgrado (doctorados internacionales). Presento más de 30 publicaciones, entre artículos científicos en revistas arbitradas, publicaciones en revistas técnicas y de divulgación, además de publicaciones en libros de congresos y más de 30 presentaciones entre posters, presentaciones orales y videos de difusión técnica, tanto en eventos nacionales como internacionales. He participado como evaluador externo de proyectos de diferentes convocatorias (ANII, CSIC), y formado parte de comisiones de evaluación de proyectos (ANII), a nivel nacional e internacional (participando del comité de evaluación de SNI Panamá).

## Producción bibliográfica

### ARTÍCULOS PUBLICADOS

### ARBITRADOS

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

P.L. ARCIA , CURUTCHET,A. , COZZANO, S. , Perez-Pirotto, C. , Isabel Hernando Hernando Heliyon, 2023

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación

ISSN: 24058440

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e15403>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2405844023026105>

Scopus'

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

P.L. ARCIA , CURUTCHET,A. , Claudia Pérez-Pirotto

Food Science and Technology International, 2023

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 15321738

DOI: <https://doi.org/10.1177/10820132231193474>

<https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/10820132231193474>

WEB OF SCIENCE™

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

CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA , Fatima Prisco , Amparo Tarrega

Sustainability, 2023

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación

E-ISSN: 20711050

DOI: <https://doi.org/10.3390/su15053873>

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

Scopus'

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

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

CyTA - Journal of Food, 2023

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 19476345

DOI: [10.1080/19476337.2022.2162973](https://doi.org/10.1080/19476337.2022.2162973)

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

Scopus'

**Assessment of in vitro digestion of reduced sugar biscuits with extruded brewers' spent grain (Completo, 2023)**

María Belén Gutiérrez , P.L. ARCIA , COZZANO, S. , María Dolores del Castillo

Food Research International, 2023

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 09639969

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113160>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996923007056>

Scopus'

**Techno functional characterization of green-extracted soluble fibre from orange by-product (Completo, 2022)**

P.L. ARCIA , Pérez-Pirotto, C. , COZZANO, S. , Hernando Isabel , Quiles Amparo , Moraga Gemma LWT, 2022

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00236438

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113765>

[https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643822007009?](https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643822007009?utm_campaign=STMJ_AUTH_SERV_PUBL)

[utm\\_campaign=STMJ\\_AUTH\\_SERV\\_PUBL](https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643822007009?utm_campaign=STMJ_AUTH_SERV_PUBL)

Scopus'

**In Vitro Digestibility and Bioaccessibility of Nutrients and Non-Nutrients Composing Extruded Brewers' Spent Grain (Completo, 2022)**

María Belén Gutiérrez , P.L. ARCIA , Maria del Castillolo , COZZANO, S.  
Nutrients, 2022  
Medio de divulgación: Internet  
E-ISSN: 20726643

DOI: <https://doi.org/10.3390/nu14173480>

[https://www.mdpi.com/2072-6643/14/17/3480?type=check\\_update&version=1](https://www.mdpi.com/2072-6643/14/17/3480?type=check_update&version=1)

Scopus'

**Editorial: Producing foods and ingredients through valorization of agro-industrial by-products (Completo, 2022)**

P.L. ARCIA , I. Hernando  
Frontiers in Food Science and Technology, 2022  
Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación

E-ISSN: 26741121

DOI: <https://doi.org/10.3389/frfst.2022.1072695>

<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/frfst.2022.1072695/full>

**Revalorizando un subproducto de cervecería. Desarrollo de un snack pronto para consumir obtenido por extrusión (Completo, 2022)**

Talmón Luciana , Arburúa Maria , COZZANO, S. , P.L. ARCIA  
INNOTEC, 2022

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 16886593

DOI: <https://doi.org/10.26461/23.07>

<https://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTEC/article/view/615>

latindex

**Feasibility of Extruded Brewer's Spent Grain as a Food Ingredient for a Healthy, Safe, and Sustainable Human Diet (Completo, 2022)**

María Belén Gutiérrez , María Dolores del Castillo , P.L. ARCIA , COZZANO, S.  
Foods, 2022

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 23048158

DOI: <https://doi.org/10.3390/foods11101403>

<https://www.mdpi.com/2304-8158/11/10/1403>

Scopus' WEB OF SCIENCE™

**Different green extraction technologies for soluble dietary fibre extraction from orange by-product (Completo, 2022)**

Pérez, C. , COZZANO, S. , Isabel Hernando Hernando , P.L. ARCIA  
International Journal of Food Science & Technology, 2022

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 13652621

DOI: [doi:10.1111/ijfs.15756](https://doi.org/10.1111/ijfs.15756)

<https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/ijfs.15756>

Scopus'

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

CURUTCHET, A. , SERANTES, M. , Carolina Pontet , Fatima Prisco , P.L. ARCIA , G. BARG  
BELTRAME, M. MIGUEZ , LIC. JUAN MENÉNDEZ  
Frontiers in Food Science and Technology, 2022

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación

E-ISSN: 26741121

DOI: <https://doi.org/10.3389/frfst.2022.899878>

<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/frfst.2022.899878/full>

**Sorption Isotherms, Glass Transition and Bioactive Compounds of Ingredients Enriched with Soluble Fibre from Orange Pomace (Completo, 2022)**

Perez-Pirotto, C. , Moraga, G , Hernando, I , COZZANO, S. , P.L. ARCIA  
Foods, 2022  
Medio de divulgación: Internet  
Escrito por invitación  
E-ISSN: 23048158  
DOI: <https://doi.org/10.3390/foods11223615>  
<https://www.mdpi.com/2304-8158/11/22/3615/html>

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Sensory Features Introduced by Brewery Spent Grain with Impact on Consumers? Motivations and Emotions for Fibre-Enriched Products (Completo, 2021)**

CURUTCHET,A. , M. SERANTES , F. PRISCO , C. PONTET , P.L. ARCIA , G. BARG BELTRAME , J. MENENDEZ , A. TARREGA  
Foods, 2021  
Medio de divulgación: Internet  
E-ISSN: 23048158  
DOI: <https://doi.org/10.3390/foods11010036>  
<https://www.mdpi.com/2304-8158/11/1/36>

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Consumer Response to Cake with Apple Pomace as a Sustainable Source of Fibre (Completo, 2021)** Trabajo relevante

P.L. ARCIA , CURUTCHET,A. , Tárrega, A. , Trias, J  
Foods, 2021  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Estudios con consumidores  
Medio de divulgación: Internet  
E-ISSN: 23048158  
DOI: <https://doi.org/10.3390/foods10030499>  
<https://www.mdpi.com/2304-8158/10/3/499>

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

P.L. ARCIA , CURUTCHET,A. , COZZANO, S. , TRIAS, J.  
INNOTEC, p.:52 - 67, 2020  
Medio de divulgación: Internet  
E-ISSN: 16886593  
DOI: <https://doi.org/10.26461/21.04>  
<https://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTEC/article/view/569>

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

Josefina Moreno , COZZANO, S. , Ana Mercedes Pérez , P.L. ARCIA , CURUTCHET,A.  
Journal of Food and Nutrition Research (Eslovaquia), v.: 7 9 , p.:632 - 638, 2019  
Medio de divulgación: Internet  
Lugar de publicación: <http://www.sciepub.com/journal/jfnr>  
ISSN: 13368672  
E-ISSN: 13384260  
DOI: [10.12691/jfnr-7-9-2](https://doi.org/10.12691/jfnr-7-9-2)  
<http://pubs.sciepub.com/jfnr/7/9/2/>

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

CURUTCHET,A. , COZZANO, S. , A. Tárrega , P.L. ARCIA  
Food Science and Technology International, v.: 25 8 , p.:642 - 648, 2019  
ISSN: 10820132  
E-ISSN: 15321738  
DOI: [10.1177/1082013219853489](https://doi.org/10.1177/1082013219853489)

**Integration of Sensory Analysis into Plant Breeding: A Review (Completo, 2019)**

LADO, J., MOLTINI, A., Gustavo Rodríguez, Esteban Vicente, P.L. ARCIA, RODRÍGUEZ ARZUAGA, Martín López, MARIA A. BILLIRIS, ARES, G.  
Agrociencia Uruguay, v.: 23 1, p.:1 - 15, 2019  
Medio de divulgación: Internet  
E-ISSN: 23011548  
DOI: [10.31285/AGRO.23.1.16](https://doi.org/10.31285/AGRO.23.1.16)

latindex Scopus

**New functional ingredient from orange juice by-product through a green extraction method (Completo, 2019)** Trabajo relevante

María Belén Gutiérrez, CURUTCHET, A., P.L. ARCIA, COZZANO, S.  
Journal of Food Processing and Preservation, v.: 43 5, 2019  
Lugar de publicación: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfpp.13934>  
ISSN: 01458892  
E-ISSN: 17454549  
DOI: [10.1111/jfpp.13934](https://doi.org/10.1111/jfpp.13934)

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

Camila TAGLIANI OSTUNI, Pérez, C., CURUTCHET, A., P.L. ARCIA, COZZANO, S.  
Food Science and Technology, v.: 25 8, p.:1 - 8, 2019  
ISSN: 01012061  
E-ISSN: 1678457X  
DOI: [10.1590/fst.00318](https://doi.org/10.1590/fst.00318)

Scopus® WEB OF SCIENCE™ latindex Scopus

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

Angela Torres, Melina Lebed, P.L. ARCIA, CURUTCHET, A., COZZANO, S.  
INNOTEC, v.: 19 p.:76 - 96, 2019  
Medio de divulgación: Internet  
E-ISSN: 16886593  
DOI: [10.12461/19.04](https://doi.org/10.12461/19.04)

latindex

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

S.R., A.C., COZZANO, S., P.L. ARCIA  
INNOTEC, v.: 16 p.:40 - 46, 2018  
E-ISSN: 16886593  
DOI: [10.26461/16.02](https://doi.org/10.26461/16.02)  
<http://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTEC/index>

**Entendiendo los motivos de los consumidores para comprar quesos con beneficios nutricionales (Completo, 2018)**

P.L. ARCIA, A.C., A. Tarrega, Elvira Costell Ibañez  
INNOTEC, v.: 16 p.:35 - 39, 2018  
E-ISSN: 16886593  
DOI: [10.26461/16.0](https://doi.org/10.26461/16.0)  
<http://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTEC/index>

latindex

**Blueberry by-product used as ingredient in development of functional cookies (Completo, 2017)**

C. PEREZ, C. TAGLIANI, P.L. ARCIA, S. COZZANO, A. CURUTCHET  
Food Science and Technology International, v.: 24 4, p.:301 - 308, 2017  
Palabras clave: Antioxidant fiber cookies functional food consumer acceptability bioaccessibility  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de

alimentos  
ISSN: 10820132  
E-ISSN: 15321738  
DOI: [10.1177/1082013217748729](https://doi.org/10.1177/1082013217748729)

Scopus® WEB OF SCIENCE™ [latindex](#)

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

D. ESCOBAR, P.L. ARCIA, A. CURUTCHET, R. PELAGGIO, P. URRESTARAZU, R. MARQUEZ  
INNOTEC, v.: 9 p.:24 - 30, 2014

Palabras clave: Dambo cheese bar type enzyme yield texture sensory analysis

Areas de conocimiento:

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

E-ISSN: 16883691

[latindex](#)

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

P.L. ARCIA, A. CURUTCHET, 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 / Otras Ingenierías y Tecnologías / Análisis sensorial

ISSN: 00220302

E-ISSN: 15253198

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Influence of expectations created by label on consumers acceptance of Uruguayan low-fat cheeses (Completo, 2012)**

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

Journal of Sensory Studies, v.: 27 p.:344 - 351, 2012

Palabras clave: label expectative low-fat cheeses personal values laddering

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Desarrollo de productos funcionales

ISSN: 08878250

E-ISSN: 1745459X

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Effect of inulin seeding on rheology and microstructure of prebiotic dairy desserts (Completo, 2011)**

P.L. ARCIA, S. NAVARRO, E. COSTELL, TARREGA

Food Biophysics, 2011

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Desarrollo de productos funcionales

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 15571866

DOI: [10.1007/s11483-011-9224-1](https://doi.org/10.1007/s11483-011-9224-1)

<http://www.springerlink.com/content/?Author=Patricia+L.+Arcia>

Scopus®

**Inulin blend as prebiotic and fat replacer in dairy desserts: Optimization by Response Surface Methodology (Completo, 2011)**

P.L. ARCIA, E. COSTELL, TARREGA

Journal of Dairy Science, v.: 94 p.:2192 - 2200, 2011

Palabras clave: inulin Optimization response surface method dairy dessert

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Desarrollo de productos funcionales

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00220302

E-ISSN: 15253198

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Thickness suitability of prebiotic dairy desserts: Relationship with rheological properties (Completo, 2010)**

P.L. ARCIA , TARREGA , E. COSTELL  
Food Research International, v.: 43 10 , p.:2409 - 2416, 2010  
Palabras clave: inulin Rheology Adequacy of thickness JAR  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Metodologías aplicables al desarrollo de nuevos productos  
Medio de divulgación: Internet  
ISSN: 09639969  
DOI: [10.1016](https://doi.org/10.1016)  
<http://www.sciencedirect.com>

Scopus' WEB OF SCIENCE™

**Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un excedente (Completo, 2008)**

Pablo Betancurt , Diego Gioscia , Julio Bentancor , P.L. ARCIA  
INNOTECH, v.: 3 p.:63 2008  
Palabras clave: aprovechamiento agroindustrial excedentes de manzana bebidas industrialización cadena productiva  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia e Ingeniería de Alimentos  
E-ISSN: 16883691

latindex

**Fruto autóctono butiá: innovación y transferencia tecnológica (Completo, 2008)**

Pablo Betancurt , Diego Gioscia , Carlos Ayres , P.L. ARCIA  
INNOTECH, v.: 3 p.:72 2008  
Palabras clave: Butiá capitata cultura local transferencia tecnológica elaboradores productos a base de butiá  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia e Ingeniería de Alimentos  
Medio de divulgación: Papel  
E-ISSN: 16883691

latindex

**LIBROS**

**ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS Y RESPUESTA DEL CONSUMIDOR ( Participación , 2022)**

P.L. ARCIA , Tárrega Amparo  
Publicado  
Editorial: ACRIBIA,S.A.,EDITORIAL  
Tipo de publicación: Material didáctico  
Referado  
Escrito por invitación  
Medio de divulgación: Internet  
ISSN/ISBN: 978-84-200-1279-7  
[https://www.editorialacribia.com/libro/analisis-sensorial-de-alimentos-y-respuesta-del-consumidor\\_14](https://www.editorialacribia.com/libro/analisis-sensorial-de-alimentos-y-respuesta-del-consumidor_14)

Capítulos:  
7.4. Optimización de la calidad sensorial mediante la metodología de superficie-respuesta (RSM)  
Organizadores: F. J. PÉREZ ELORTONDO, M.ª D. SALVADOR MOYA  
Página inicial 467, Página final 478

**PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS**

**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  
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., Prisco Fatima, Pontet Carolina, M. MIGUEZ, G. BARG BELTRAME, LIC. 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: ISBN: 978-972-8765-2  
Publicación arbitrada  
Editorial: Instituto Politécnico de Viseu CERNAS-IPV  
Ciudad: Portugal  
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 Fatima, Tarrega Amparo  
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  
Pagina inicial: 98  
Pagina final: 98  
Publicación arbitrada  
Medio de divulgación: Internet  
<https://aeapas2021.com/LibroderesumenesIVCongresoAEPAS.pdf>

**EXTRACCIÓN DE FIBRA SOLUBLE DE LA CÁSCARA DE NARANJA MEDIANTE EL USO DE LA EXTRUSIÓN (2021)**

Pérez, C., P.L. ARCIA, COZZANO, S.  
Publicado  
Resumen  
Evento: Internacional  
Descripción: INNOVA 2021  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2021  
Anales/Proceedings: 10º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos  
Pagina inicial: 184  
Pagina final: 184  
ISSN/ISBN: ISSN: 2301-0940  
Publicación arbitrada  
Medio de divulgación: Internet  
<https://www.innova-uy.com/site/ediciones-anteriores>

**IMPACTO DE LA FORMULACIÓN EN LA ABSORCIÓN DE GRASA DE CROQUETAS PREFRITAS CONGELADAS (2021)**

P.L. ARCIA , CURUTCHET,A. , García Florencia , Pereira Lara , Torrendell Milagros

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: ISSN: 2301-0940

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

<https://www.innova-uy.com/site/ediciones-anteriores>

**COMPARACIÓN FÍSICA Y DE PROPIEDADES CULINARIAS DE VARIEDADES DE ARROZ ESPECIALES, PRESENTES EN EL MERCADO URUGUAYO (2021)**

P.L. ARCIA , MARIA A. BILLIRIS , López Martín

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: 205

Página final: 205

ISSN/ISBN: ISSN: 2301-0940

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

<https://www.innova-uy.com/site/ediciones-anteriores>

**BREWERY SPENT GRAIN AS A FUNCTIONAL INGREDIENT AND ITS IMPACT ON DIFFERENT FOOD CATEGORIES (2021)**

P.L. ARCIA , CURUTCHET,A. , SERANTES, M. , Prisco Fatima , Pontet Carolina

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: 153

Página final: 153

ISSN/ISBN: ISSN: 2301-0940

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

<https://www.innova-uy.com/site/ediciones-anteriores>

**EFFECTO DE LA EXTRUSIÓN EN LA BIOACCESIBILIDAD DE GLUCOSA Y COMPUESTOS BIOACTIVOS DEL BAGAZO DE CERVEZA (2021)**

P.L. ARCIA , Pérez, C. , COZZANO, S. , Del Castillo Maria Dolores

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: 191

Página final: 191

ISSN/ISBN: ISSN: 2301-0940

Publicación arbitrada  
Medio de divulgación: Internet  
<https://www.innova-uy.com/site/ediciones-anteriores>

**REVALORIZACIÓN DEL DESCARTE ORIGINADO POR LA PRODUCCIÓN DE JUGO DE MANZANA COMO INGREDIENTE FUNCIONAL EN LA REFORMULACIÓN DE ALIMENTOS (2020)**

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: CIIAL 2020

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2020

Anales/Proceedings:3er Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Página inicial: 119

Página final: 119

Medio de divulgación: Internet

[http://ciial.org.uy/wp-content/uploads/2021/03/Libro-de-Resumenes\\_CIIAL\\_2020.pdf](http://ciial.org.uy/wp-content/uploads/2021/03/Libro-de-Resumenes_CIIAL_2020.pdf)

**IMPACTO DE LAS DIMENSIONES Y LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL GRANO SOBRE EL RENDIMIENTO INDUSTRIAL DE 20 CULTIVARES DE ARROZ URUGUAYO (2019)**

P.L. ARCIA , MARIA A. BILLIRIS , Lopez Rodríguez Martín

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: INNOVA 2019

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Anales/Proceedings:9º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Página inicial: 68

Página final: 68

ISSN/ISBN: ISSN: 2301-0819 ISSN

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

<https://www.innova-uy.com/site/ediciones-anteriores>

**DE RESIDUO INDUSTRIAL A INGREDIENTE FUNCIONAL: EL POTENCIAL DE LA CÁSCARA DE GRANADA (2019)**

P.L. ARCIA , CURUTCHET,A. , Lebed Melina , Torres Angela , COZZANO, S.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: INNOVA 2019

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Anales/Proceedings:9º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Página inicial: 84

Página final: 84

ISSN/ISBN: ISSN: 2301-0819 ISSN

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

<https://www.innova-uy.com/site/ediciones-anteriores>

**APROVECHAMIENTO DEL BAGAZO DE CERVECERÍA COMO INGREDIENTE FUNCIONAL EN LA ELABORACIÓN DE HAMBURGUESAS DE CARNE VACUNA (2019)**

P.L. ARCIA , CURUTCHET,A. , Salle Leonardo , COZZANO, S. , Higuimaran Leticia , Ibañez Mariana , Sierra Juan

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: INNOVA 2019

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Anales/Proceedings:9º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Página inicial: 105  
Página final: 105  
Publicación arbitrada  
Medio de divulgación: Internet  
<https://www.innova-uy.com/site/ediciones-anteriores>

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

P.L. ARCIA , Diego Gioscia , A. CURUTCHET  
Publicado  
Resumen expandido  
Evento: Internacional  
Descripción: INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010  
Ciudad: Valencia, España  
Año del evento: 2010  
Anales/Proceedings:INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION. Foodinnova 2010  
Editorial: ELSEVIER  
Palabras clave: Butiá  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Aprovechamiento agroindustrial de frutos nativos  
Medio de divulgación: Papel

**Using seeding technique in the manufacture of inulin enriched dairy desserts (2010)**

P.L. ARCIA , S. NAVARRO , J. CATALÁ , TARREGA , E. COSTELL  
Publicado  
Resumen expandido  
Evento: Internacional  
Descripción: INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010  
Ciudad: VALENICA, ESPAÑA  
Año del evento: 2010  
Anales/Proceedings:International Conference on Food Innovation. Food innova2010  
Editorial: ELSEVIER  
Palabras clave: Inulin seeding  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Metodologías aplicables al desarrollo de nuevos productos  
Medio de divulgación: Papel

**TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS**

**Continuidad del trabajo en RED (2022)**

Arroz  
Revista  
P.L. ARCIA , MARIA A. BILLIRIS , Martin López

Medio de divulgación: Internet  
[www.aca.com.uy/revistas](http://www.aca.com.uy/revistas)

**Buscando alternativas para diversificar la producción (2021)**

Arroz  
Revista  
P.L. ARCIA

Medio de divulgación: Internet  
[www.aca.com.uy](http://www.aca.com.uy)

**Consolidando el trabajo en red (2020)**

Arroz  
Revista  
P.L. ARCIA

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: <http://www.aca.com.uy/>

### **Consolidación de la Red Tecnológica de Arroz para la mejora de la competitividad del sector (2019)**

Arroz  
Revista  
P.L. ARCIA

Medio de divulgación: Papel

### **Evaluación Sensorial: Herramienta para caracterización de variedades (2018)**

Arroz v: 93, 56, 61  
Revista  
P.L. ARCIA

Medio de divulgación: Internet  
Fecha de publicación: 02/04/2018  
[http://www.aca.com.uy/revista-no-93#.W\\_LIEuJRfIV](http://www.aca.com.uy/revista-no-93#.W_LIEuJRfIV)

### **Red Tecnológica de Arroz: Alianza para la sostenibilidad de la producción uruguaya (2018)**

Arroz v: 94,  
Revista  
P.L. ARCIA

Medio de divulgación: Internet  
Fecha de publicación: 02/07/2018  
<http://www.aca.com.uy/wp-content/uploads/2018/08/Alianza-para-la-sostenibilidad-de-la-produccion-de-arroz.pdf>

## **Producción técnica**

### **PRODUCTOS**

#### **Productos de Frutos Nativos: Guayabo del País (Acca sellowiana) (2009)**

Proyecto, Otra  
C. RAMPOLDI , MF. RUIZ DÍAZ , BURZACO, P. , P.L. ARCIA , J. SOSA , M. IRISITY , Carlos Ayres , M. RIVAS

País: Uruguay  
Disponibilidad: Irrestringida  
Producto con aplicación productiva o social: Transferencia de los conocimientos a productores locales  
Institución financiadora: ANII  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de productos  
Medio de divulgación: Papel

## **Evaluaciones**

### **EVALUACIÓN DE PROYECTOS**

#### **COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS**

##### **Comité Técnico de Área de Ingeniería y Tecnología del Fondo María Viñas 2023 ( 2023 )**

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

##### **Comisión de Evaluación y Seguimiento Visita de Profesores del Exterior ( 2023 )**

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

Cantidad: De 5 a 20

2da Convocatoria 2022 - evaluación febrero 2023

**Comisión de Evaluación y Seguimiento Visita de Profesores del Exterior ( 2023 )**

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

Cantidad: De 5 a 20

2da convocatoria 2023 - evaluación noviembre-diciembre 2023

**Foro Evaluación de reingresos y 2dos reingresos SNI Panamá ( 2023 )**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación de la República de Panamá ( / Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación de la República de Panamá (SENACYT) , Panamá

Cantidad: De 5 a 20

**Comisión de Evaluación y Seguimiento Visita de Profesores del Exterior ( 2023 )**

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

Cantidad: De 5 a 20

1era convocatoria 2023 - evaluación junio - julio 2023

**Foro Evaluación de Ingresos SNI - Panamá ( 2022 )**

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

Cantidad: De 5 a 20

Evaluadora de nuevos ingresos al Sistema Nacional de Investigadores de Panamá

**Comisión de Evaluación y Seguimiento Visita de Profesores del Exterior ( 2022 )**

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

Cantidad: De 5 a 20

1era convocatoria 2022

**Programa "Iniciación a la Investigación" - CSIC Udelar ( 2021 )**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Sectorial de Investigación Científica , Uruguay

Cantidad: Menos de 5

**Comité Técnicos de Área Ingeniería y Tecnología ( 2018 )**

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

Cantidad: Menos de 5

**EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS**

**Evaluación Proyecto ANII ( 2018 / 2020 )**

Uruguay

Cantidad: De 5 a 20



**EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES**

**COMITÉ EDITORIAL**

### **Frontiers in Food Science and Technology ( 2021 / 2022 )**

Tipo de publicación: Revista

Editorial: Frontiers

Cantidad: Menos de 5

Invitada a participar como Editora del Research Topic "Producing Foods and Ingredients Through Valorization of Agro-Industrial By-Products".

### **REVISIONES**

#### **Applied Sciences ( 2023 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

#### **Journal of Food Science ( 2023 / 2023 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

#### **Biomass conversion and refinery ( 2023 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

#### **Foods ( 2023 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

#### **Frontiers ( 2022 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

#### **Journal of Food Processing and Preservation ( 2022 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

1 artículo revisado

#### **Foods ( 2022 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

1 artículo revisado

#### **Heliyon ( 2021 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

2 artículos revisados

#### **Heliyon ( 2020 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

1 artículo revisado

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

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

1 artículo revisado

### **JURADO DE TESIS**

#### **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  
María Sofía Lagos Ramos y Yessy Pilar Nasr Laborde

#### **Ingeniería Industrial (2022)**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y  
Tecnologías , Uruguay  
Nivel de formación: Grado  
Trabajo Final de grado (TFG): Carbonización hidrotérmica de la gallinaza y caracterización del  
producto obtenido, de los alumnos Juan Barraco y Martín Capandeguy de Ingeniería Industrial.

#### **Ingeniería de Alimentos (2022)**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y  
Tecnologías , Uruguay  
Nivel de formación: Grado  
Diseño de un ciclo 2 para la producción de carne de pollo pasture raised

#### **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  
Diseño de planta y formulación para pan de molde sin gluten

#### **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  
Estudiante: Alejandro Muro

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

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Politécnica de Valencia , España  
Nivel de formación: Doctorado  
Evaluador Externo de Tesis Doctoral de Santiago Bascuas

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

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Politécnica de Valencia , España  
Nivel de formación: Doctorado  
Rol Vocal en Tribunal de Tesis Doctoral de Cristina González

#### **Ingeniería de los Alimentos (2020)**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y  
Tecnologías , Uruguay  
Nivel de formación: Grado  
APROVECHAMIENTO DEL BAGAZO DE CERVECERÍA COMO INGREDIENTE FUNCIONAL  
EN LA ELABORACIÓN DE HAMBURGUESAS DE CARNE VACUNA

#### **Ingeniería de Alimentos (2018)**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y  
Tecnologías , Uruguay  
Nivel de formación: Grado  
Diseño de una planta industrial de proteína de lactosuero

#### **Ingeniería de Alimentos (2018)**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y

Tecnologías , Uruguay  
Nivel de formación: Grado  
Revalorización del descarte de naranja mediante la obtención de fibra alimentaria

### **Ingeniería de Alimentos ( 2017 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay  
Valorisation of blueberry pomace through the formulation of enriched cookies

## **Formación de RRHH**

### **TUTORÍAS CONCLUIDAS**

#### **POSGRADO**

#### **Valorización de bagazo de cerveza a través de su conversión mediante extrusión en nuevos ingredientes alimentarios para una salud sostenible (2019 - 2022)** Trabajo relevante

Tesis de doctorado  
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Autónoma de Madrid , España  
Programa: Programa de Doctorado en Ciencias de la Alimentación  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( P.L. ARCIA , COZZANO, S. , del Castillo, M)  
Nombre del orientado: María Belén Gutierrez  
País: España  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Aprovechamiento de subproductos / Alimentos funcionales

#### **Obtención de fibra alimentaria a partir del subproducto de la industria cítrica a través de la aplicación de diferentes tecnologías de extracción (2019 - 2022)** Trabajo relevante

Tesis de doctorado  
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Politécnica de Valencia , España  
Programa: Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( P.L. ARCIA , COZZANO, S. , I Hernando )  
Nombre del orientado: Claudia Pérez Pirotto  
País: España  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Aprovechamiento de subproductos / Alimentos funcionales

#### **Evaluación de la respuesta de los consumidores a distintos alimentos funcionales ricos en fibras antioxidantes. (2019 - 2021)** Trabajo relevante

Tesis de doctorado  
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Politécnica de Valencia , España  
Programa: Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( P.L. ARCIA , A. TARREGA )  
Nombre del orientado: Ana Curutchet  
País: España  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Desarrollo de productos y Evaluación sensorial  
Programa de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria

#### **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 Rodríguez  
País: Uruguay  
Palabras Clave: aprovechamiento subproductos  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento

de subproductos

**Desarrollo de premezcla en polvo para elaborar pan de hamburguesa/viena libre de gluten y estudio de la aceptabilidad de dicho producto en el mercado de sus consumidores**

Tesis de maestría

Sector Extranjero/Internacional/Otros / UNI-PARMA-FAUBA, Argentina

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: María Fiorella Amoeiro Ricciardi

País: Argentina

Palabras Clave: libre de gluten consumidores desarrollo premezcla

Áreas de conocimiento:

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

Desarrollo de alimentos

**Desarrollo de un alimento complementario para niños de 6 a 24 meses que provea la dosis dietética diaria de hierro y zinc**

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Psicología, Uruguay

Programa: Maestría en Nutrición

Nombre del orientado: Carina Quijano

País: Uruguay

Palabras Clave: Nutrición Desarrollo de alimentos carencias de hierro y zinc

Áreas de conocimiento:

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

Esta tesis plantea contribuir al combate de dos de las carencias nutricionales más prevalentes en los niños entre 6 y 24 meses en Uruguay, aumentando la disponibilidad de alimentos complementarios ricos en hierro y zinc para esta población.

**GRADO**

**Percepción de los consumidores uruguayos a productos formulados con Cannabis (2022 - 2024)**

Trabajo relevante

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 ( P.L. ARCIA , CURUTCHET,A. )

Nombre del orientado: Federico Kaestner, Clara Bicio, Juliana Lacoste

País: Uruguay

**Diseño de Planta de Jarabe de Arroz (2022 - 2023)**

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 ( P.L. ARCIA , Cynthia Lima )

Nombre del orientado: Valentina Maverino y María Belen Silvera

País: Uruguay

**Fritado a Vacío: efecto de las condiciones del proceso sobre las propiedades tecnofuncionales y sensoriales de un producto. (2021 - 2022)**

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Tecnólogo Químico

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( P.L. ARCIA )

Nombre del orientado: Hiara Mas

País: Uruguay

**Impacto del secado y sus oscilaciones sobre el rendimiento industrial de arroz (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: Asesor  
Nombre del orientado: Camila García y Valentina Márquez  
País: Uruguay

**DESARROLLO DE UN SNACK PRONTO PARA CONSUMIR, OBTENIDO POR EXTRUSIÓN, APROVECHANDO SUBPRODUCTO DE CERVECERÍA (2020 - 2021)**

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 ( P.L. ARCIA , COZZANO, S. )  
Nombre del orientado: María Inés Arburúa García, Luciana Talmón Knuser  
País: Uruguay

**Percepción sensorial y respuesta emocional asociada al consumo de alimentos elaborados a partir de subproductos de la agroindustria (2020 - 2021)**

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 ( P.L. ARCIA , CURUTCHET, A. )  
Nombre del orientado: Carolina Pontet, Maite Serantes y Fátima Prisco  
País: Uruguay

**Elaboración de croquetas reducidas en grasas mediante fritura al vacío (2020 - 2021)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay  
Programa: Ingeniería en Alimentos  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( P.L. ARCIA , CURUTCHET, A. )  
Nombre del orientado: Florencia García, Lara Pereira y Milagros Torrendell  
País: Uruguay

**Innovación en el desarrollo de ingredientes alimentarios a partir del subproducto de la industria de elaboración de jugo de manzana**

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: Julieta Trias  
País: Uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento de subproductos

**DE RESIDUO INDUSTRIAL A INGREDIENTE FUNCIONAL: EL POTENCIAL DE LA CÁSCARA DE GRANADA**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Departamento de Ingeniería , Uruguay  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad  
Nombre del orientado: Melina Lebed / Angela Torres  
País: Uruguay

**Elaboración de yogur con leche de cabra-estudio del efecto del agregado de Transglutaminasa**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay  
Programa: Tecnólogo Químico  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad  
Nombre del orientado: Yenny Rosas  
País: Uruguay

Palabras Clave: reología

Áreas de conocimiento:

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

## **OTRAS**

### **Puesta a punto de equipo "grain scanner" (2022 - 2023)**

Otras tutorías/orientaciones

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: Federico Kaestner

País: Uruguay

Palabras Clave: arroz

### **Alternativas para la reducción del amargor en la cáscara de naranja (2022 - 2022)**

Otras tutorías/orientaciones

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: Juliana Lacoste

País: Uruguay

Palabras Clave: aprovechamiento de subproducto desarrollo de producto cascara de naranja

### **Desarrollo de Manual Defensa Alimentaria para empresa dedicada a industrialización de sal. (2022 - 2022)**

Otras tutorías/orientaciones

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: Rocío Taberna

País: Uruguay

### **Especificaciones de productos de rotisería en planta elaboradora de alimentos Buffet (2022 - 2022)**

Otras tutorías/orientaciones

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: Fiorella Rovella

País: Uruguay

### **Obtención de maltodextrina a partir de harina de arroz mediante hidrólisis enzimática (2021 - 2022)**

Otras tutorías/orientaciones

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: Iroe Gorozurreta

País: Uruguay

Palabras Clave: aprovechamiento de subproducto arroz

### **Proyecto ACELU Cerveza sin gluten (2021 - 2021)**

Otras tutorías/orientaciones

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: Pablo Peluffo

País: Uruguay

**validación de un método de recuento rápido en placa para la cuantificación de hongos y levaduras en distintas matrices de alimentos (2021 - 2021)**

Otras tutorías/orientaciones

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: Antonella Sicco

País: Uruguay

**Desarrollo de un snack saludable libre de gluten elaborado por extrusión (2020 - 2020)**

Otras tutorías/orientaciones

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: Facundo Gonzalez

País: Uruguay

**Extracción de Antocianinas de Sorgo**

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Asesor

Nombre del orientado: Mariana Ibañez

País: Uruguay

Palabras Clave: optimización antioxidantes compuestos bioactivos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Extracción de compuestos bioactivos

**Estudio del efecto de la transglutaminasa en las propiedades de las proteínas del suero**

Otras tutorías/orientaciones

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: Stefania Biscardi y Florencia Brites

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Trabajo correspondiente a la asignatura Prácticas de Procesos Industriales

**Extracción de fibra alimentaria a partir de subproductos de mandarina**

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Asesor

Nombre del orientado: Josefina Moreno

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Extracción de compuestos bioactivos

**Desarrollo de jugo de arándanos por microfiltración tangencial**

Otras tutorías/orientaciones

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: Camila Tagliani y Claudia Pérez Piroto

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Trabajo de la asignatura Práctica de Procesos Industriales

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

Otras tutorías/orientaciones

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

Nombre del orientado: Rosana Viera

País: Uruguay

Palabras Clave: revalorización desarrollo mandarina

Áreas de conocimiento:

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

### **TUTORÍAS EN MARCHA**

#### **GRADO**

##### **Diseño de una planta de elaboración de bebida de origen vegetal (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 ( P.L. ARCIA, Leonardo Salle )

Nombre del orientado: Rocío Taberna, Camila Gonzalez

País/Idioma: Uruguay,

##### **Diseño de una planta de procesamiento de subproductos de la pesca (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 ( P.L. ARCIA, Leonardo Salle )

Nombre del orientado: Justhine Kittelmann, Iroe Gorozurreta, Paula Fassanello

País/Idioma: Uruguay,

### **Otros datos relevantes**

#### **PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS**

##### **Beca Iberoamericana Santander, Jóvenes investigadores (2018)**

(Nacional)

Banco Santander

Beca Posdoctorado en el Exterior

##### **Mención Cum Laude - Título de Doctora por la Universidad Politécnica de Valencia (2013)**

(Internacional)

Universidad Politécnica de Valencia

Mención Cum Laude para la obtención del Título Universitario Oficial de Doctora por la Universidad Politécnica de Valencia, Programa de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria

#### **PRESENTACIONES EN EVENTOS**

##### **INNOVA 2023 (2023)**

Congreso

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: Latitud - FundaciónLATU

Alcance geográfico: Internacional

**INNOVA 2023 (2023)**

Congreso

IMPACTO DE DISTINTOS TRATAMIENTOS TÉRMICOS SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE ARROZ BLANCO

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU

Alcance geográfico: Internacional

**INNOVA 2023 (2023)**

Congreso

POLVO SOLUBLE DE BAGAZO DE NARANJA COMO SUSTITUTO DE INULINA EN FLANES FUENTE DE FIBRA

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU

Alcance geográfico: Internacional

**AEPAS 2023 (V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial) (2023)**

Congreso

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

España

Tipo de participación: Poster

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

Alcance geográfico: Internacional

**AEPAS 2022 (IV Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial) (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

**International Web Conference on Food Choice & Eating Motivation (2022)**

Congreso

Consumers response to different food categories enriched with brewers spent grain, sustainability information effect

Portugal

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Foods

Alcance geográfico: Internacional

**XXV Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica (2021)**

Congreso

ENZYME ASSISTED EXTRACTION OF HEALTH PROMOTING COMPOUNDS FROM EXTRUDED BREWERS' SPENT GRAIN (BSG)

España

Tipo de participación: Poster

**INNOVA 2021 (2021)**

Congreso

EFFECTO DE LA EXTRUSIÓN EN LA BIOACCESIBILIDAD DE GLUCOSA Y COMPUESTOS BIOACTIVOS DEL BAGAZO DE CERVEZA

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU

**INNOVA 2021 (2021)**

Congreso  
EXTRACCIÓN DE FIBRA SOLUBLE DE LA CÁSCARA DE NARANJA MEDIANTE EL USO DE LA EXTRUSIÓN  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU

**INNOVA 2021 (2021)**

Congreso  
BREWERY SPENT GRAIN AS A FUNCTIONAL INGREDIENT AND ITS IMPACT ON DIFFERENT FOOD CATEGORIES  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster

**INNOVA 2021 (2021)**

Congreso  
IMPACTO DE LA FORMULACIÓN EN LA ABSORCIÓN DE GRASA DE CROQUETAS PREFRITAS CONGELADAS  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU

**INNOVA 2021 (2021)**

Congreso  
COMPARACIÓN FÍSICA Y DE PROPIEDADES CULINARIAS DE VARIEDADES DE ARROZ ESPECIALES, PRESENTES EN EL MERCADO URUGUAYO  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU

**Jueves de Mujeres STEM (2021)**

Taller  
¿Que pensamos y sentimos cuando consumimos alimentos con fibra?  
Uruguay  
Tipo de participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: Universidad Católica del Uruguay

**11 de febrero, día de la Mujer y la Niña en la Ciencia (2021)**

Otra  
Experiencia como mujer en el ámbito de la ciencia  
España  
Tipo de participación: Conferencista invitado  
Nombre de la institución promotora: Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura

**NOCHE IBEROAMERICANA DE L@S INVESTIGADOR@S 2021 (2021)**

Otra  
Video: Estrategias para el aprovechamiento de subproductos agroindustriales  
Uruguay  
Tipo de participación: Otros  
Nombre de la institución promotora: Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, Ciencia y Cultura (OEI)

**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

**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

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

Congreso  
OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE EXTRUSIÓN DEL BAGAZO DE CERVECERÍA PARA SU REVALORIZACIÓN EN NUEVOS INGREDIENTES FUNCIONALES  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster

**NOCHE IBEROAMERICANA DE L@S INVESTIGADOR@S (2020)**

Otra  
Video: Estrategias para el aprovechamiento de subproductos agroindustriales  
Uruguay  
Tipo de participación: Otros  
Nombre de la institución promotora: Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, Ciencia y Cultura (OEI)

**INNOVA 2019 (2019)**

Congreso  
Impacto de las dimensiones y la composición química del grano sobre el rendimiento industrial de 20 cultivares de arroz uruguayo  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Latitud-Fundacion LATU

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

Congreso  
Bioaccessibility of phenolic compounds in different fruit pomaces  
España  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: INFOGEST

**INNOVA 2019 (2019)**

Congreso  
Bagazo de cervecería ingrediente para la elaboración de hamburguesas de carne vacuna  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: INNOVA

**INNOVA 2019 (2019)**

Congreso  
De residuo industrial a ingrediente funcional: el potencial de la cáscara de granada  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: INNOVA

**IV Festival Binacional de Enogastronomía e Produtos do Pampa (2017)**

Encuentro  
Sesión Práctica de Evaluación Sensorial - Perfil Sensorial de Arroz  
Brasil  
Tipo de participación: Expositor oral  
Carga horaria: 4  
Nombre de la institución promotora: Instituto Federal Sulriograndense Palabras Clave: Perfil sensorial  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial

**AEPAS 2017 (2017)**

Congreso

Medida del Interés de los Consumidores en Queso con Mejoras en su composición Nutricional  
España

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Insitituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos Palabras

Clave: laddering Consumidores quesos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Estudios con consumidores

#### **INNOVA 2017 (2017)**

Congreso

Caracterización del perfil de calidad de variedades de arroz uruguayas

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU Palabras Clave: arroz perfil de calidad

Areas de conocimiento:

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

#### **INNOVA 2017 (2017)**

Congreso

Efecto de la Transglutaminasa en el entrecruzamiento de las proteínas de la leche de cabra: impacto en las propiedades del yogurt

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU Palabras Clave: reología textura instrumental

Areas de conocimiento:

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

#### **INNOVA 2017 (2017)**

Congreso

Uso de Transglutaminasa en el suero de quesería: estudio de las propiedades físicas y funcionales

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU Palabras Clave: aprovechamiento de subproducto proteínas del suero

Areas de conocimiento:

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

#### **Jornada Arroz 2017 (2017)**

Simposio

Caracterizando las variedades en función de sus cualidades sensoriales

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: INIA Palabras Clave: Perfil sensorial

Areas de conocimiento:

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

#### **INNOVA 2017 (2017)**

Congreso

Revalorización del Residuo Industrial de la elaboración de jugo de arándanos mediante el desarrollo de un nuevo ingrediente bioactivo

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU Palabras Clave: aprovechamiento de subproductos optimización funcional

Areas de conocimiento:

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

de subproductos

**5to. Congreso de Lechería (2013)**

Congreso

Efecto de las expectativas generadas por etiquetas de quesos comerciales en la aceptabilidad de consumidores

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: AUTEL

**INNOVA 2011 (2011)**

Congreso

Exposición oral "Optimización de la aceptabilidad de un postre lácteo con carácter prebiótico"

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de productos funcionales

por P. L. Arcia 1, 2\*, E. Costell1, A. Tárrega1 1 Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

**INNOVA 2011 (2011)**

Congreso

Presentación del poster "Interest of uruguayan consumers on spreadable cheese with different nutritional benefits"

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de productos funcionales

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

**INNOVA 2011 (2011)**

Congreso

Presentación del poster "Sensory profile of uruguayan low fat cheeses. Relation with acceptability"

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de productos funcionales

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

**INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010 (2010)**

Congreso

Presentación del poster "Butiá ice cream: optimizing acceptability of a new product"

España

Tipo de participación: Poster Palabras Clave: Butiá

Areas de conocimiento:

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

Valorización de productos nativos

Presentación de poster Butiá ice cream: optimizing acceptability of a new product, por A.

Curutchet1, D. Gioscia1, P.L. Arcia1\* 1 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

**12º CONGRESO DE LA SOCIEDAD URUGUAYA DE HORTI-FRUTICULTURA (2010)**

Congreso

Presentación del poster "Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un excedente"

Uruguay

Tipo de participación: Poster Palabras Clave: manzana aprovechamiento agroindustrial  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /  
Aprovechamiento agroindustrial de excedentes  
Presentación del poster Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un  
excedente, por Betancurt, P.1; Gioscia D1\*; Bentancor, J1.; Arcia, P1. 1 Laboratorio Tecnológico del  
Uruguay (LATU), Uruguay

#### **INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD ORAL PROCESSING - PHYSICS, PHYSIOLOGY, AND PSYCHOLOGY OF EATING (2010)**

Congreso  
Presentación de poster Perception of thickness by consumers in relation with the rheological  
properties of cream desserts  
Inglaterra  
Tipo de participación: Poster Palabras Clave: Rheological properties  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /  
Metodologías aplicables al desarrollo de nuevos productos  
Presentación de poster Perception of thickness by consumers in relation with the rheological  
properties of cream desserts, por A. Tarrega 1; P. Arcia 1, 2; E Costell1 1 Instituto de Agroquímica y  
Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

#### **FOURTH EUROPEAN CONFERENCE ON SENSORY AND CONSUMER RESEARCH (A SENSE OF QUALITY) (2010)**

Congreso  
Presentación de poster Optimising acceptability of a new lemon flavoured dairy dessert  
España  
Tipo de participación: Poster Palabras Clave: Product development  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /  
Metodologías aplicables al desarrollo de nuevos productos  
Presentación de poster Optimising acceptability of a new lemon flavoured dairy dessert, por P.  
Arcia 1,2; E. Costell 1; A. Tarrega 1\* 1 Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

#### **INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010 (2010)**

Congreso  
Presentación de poster Using seeding technique in the manufacture of inulin enriched dairy  
desserts  
España  
Tipo de participación: Poster Palabras Clave: inulin  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /  
Metodologías aplicables al desarrollo de nuevos productos  
Presentación de poster Using seeding technique in the manufacture of inulin enriched dairy  
desserts, por P. L. Arcia 1, 2\*, S. Navarro1, J. Catalá1, E. Costell1, A. Tárrega1 1 Instituto de  
Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU),  
Uruguay

#### **FOURTH EUROPEAN CONFERENCE ON SENSORY AND CONSUMER RESEARCH (A SENSE OF QUALITY) (2010)**

Congreso  
Presentación oral Acceptance of lemon flavoured desserts explained by sensory attributes assessed  
by consumers using JAR scales  
España  
Tipo de participación: Otros Palabras Clave: Sensory attributes  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /  
Metodologías aplicables al desarrollo de nuevos productos  
Presentación oral Acceptance of lemon flavoured desserts explained by sensory attributes assessed  
by consumers using JAR scales, por A. Tarrega1\*; P. Arcia 1,2; I. Carbonell 1; E. Costell 1 1 Instituto  
de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU),  
Uruguay

### **ONCENA CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CICTA-11) (2008)**

Congreso

Presentación oral de "Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un excedente"

Cuba

Tipo de participación: Expositor oral Palabras Clave: manzana aprovechamiento agroindustrial

Áreas de conocimiento:

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

Aprovechamiento agroindustrial de excedentes

Presentación oral Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un excedente, por Betancurt, P.1; Gioscia D1\*; Bentancor, J1.; Arcia, P1. 1 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

### **ONCENA CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CICTA-11) (2008)**

Congreso

Presentación de poster "Fruto autóctono butiá: innovación y transferencia tecnológica"

Cuba

Tipo de participación: Poster Palabras Clave: Butiá

Áreas de conocimiento:

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

Valorización de frutos autóctonos

Presentación de poster Fruto autóctono butiá: innovación y transferencia tecnológica, por Betancurt, P.1; Gioscia D1\*; Ayres, C1.; Arcia, P1 1 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

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

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

Candidato: Lucía Irland - Angelina Notte

Tipo Jurado: Trabajo de conclusión de curso de Grado

P.L. ARCIA

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

País: Uruguay

Idioma: Español

#### **Estructuración de aceites mediante el uso de hidrocoloides para sustituir grasas plásticas en los alimentos (2021)**

Candidato: Santiago Martín Bascuas Véntola

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

P.L. ARCIA

Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria / Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Universidad Politécnica de Valencia / España

País: España

Idioma: Español

Rol: Evaluador Externo

#### **APROVECHAMIENTO DEL BAGAZO DE CERVECERÍA COMO INGREDIENTE FUNCIONAL EN LA ELABORACIÓN DE HAMBURGUESAS DE CARNE VACUNA (2020)**

Candidato: Leticia Higuimaran, Ximena Ibáñez, Juan Sienna

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

P.L. ARCIA, COZZANO, S., Gómez, B.

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

País: Uruguay

Idioma: Español

#### **ESTRATEGIAS PARA LA REDUCCIÓN DE AZÚCARES EN PRODUCTOS PANIFICADOS: PROCESOS TECNOLÓGICOS, REFORMULACIÓN E IMPACTO EN LOS CONSUMIDORES (2019)**

Candidato: Lucía Alba Pirotto

Tipo Jurado: Trabajos de especialización

P.L. ARCIA  
 Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y  
 Tecnologías / Uruguay  
 País: Uruguay  
 Idioma: Español

**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  
 A. CURUTCHET , S. COZZANO , P.L. ARCIA  
 Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y  
 Tecnologías / Uruguay  
 País: Uruguay  
 Idioma: Español

## Información adicional

### Indicadores de producción

<b>PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>	<b>54</b>
<b>Artículos publicados en revistas científicas</b>	33
Completo	33
<b>Trabajos en eventos</b>	14
<b>Libros y Capítulos</b>	1
Capítulos de libro publicado	1
<b>Textos en periódicos</b>	6
Revistas	6
<b>PRODUCCIÓN TÉCNICA</b>	<b>1</b>
<b>Productos tecnológicos</b>	1
<b>EVALUACIONES</b>	<b>32</b>
<b>Evaluación de proyectos</b>	10
<b>Evaluación de publicaciones</b>	11
<b>Jurado de tesis</b>	11
<b>FORMACIÓN RRHH</b>	<b>31</b>
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</b>	29
Tesis de maestría	3
Otras tutorías/orientaciones	13
Tesis/Monografía de grado	10
Tesis de doctorado	3
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</b>	2
Tesis/Monografía de grado	2

