



# Curriculum Vitae

## Patricia Lourdes ARCIA CABRERA



Actualizado: 02/06/2017

Publicado: 12/06/2017

**Sistema Nacional de Investigadores**

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Iniciación

Ingreso al SNI: Activo(01/06/2011)

## Datos generales

### Información de contacto

E-mail: [parcia@latu.org.uy](mailto:parcia@latu.org.uy)

Teléfono: 0059826013724

URL: [www.latu.org.uy](http://www.latu.org.uy)

### Institución principal

INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Uruguay

### Dirección institucional

Dirección: Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Av. Italia 6201 / 11500 / Montevideo / Montevideo / Uruguay

Teléfono: (+05982) 6013724

E-mail/Web: [parcia@latu.org.uy](mailto:parcia@latu.org.uy)

## Formación

### Formación concluida

#### Formación académica/Titulación

##### Posgrado

2010 - 2013	<p>Doctorado</p> <p>PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA</p> <p>Universidad Politécnica de Valencia , España</p> <p>Título: INFLUENCIA DE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN LA RESPUESTA DE LOS CONSUMIDORES A ALIMENTOS FUNCIONALES</p> <p>Tutor/es: Dra. Amparo tárrega Guillem; Dra. Elvira Costell Ibañez</p> <p>Obtención del título: 2013</p> <p>Becario de: Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay</p> <p>Palabras clave: Doctorado</p> <p>Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia e Ingeniería de Alimentos</p>
2008 - 2010	<p>Maestría</p> <p>CIENCIAS E INGENIERÍA DE ALIMENTOS</p> <p>Universidad Politécnica de Valencia , España</p> <p>Título: OPTIMIZACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD DE POSTRE LÁCTEO PREBIÓTICO</p> <p>Tutor/es: Dra. Amparo Tárrega Guillem; Dra. Elvira Costell Ibañez</p> <p>Obtención del título: 2010</p> <p>Becario de: Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay</p> <p>Palabras clave: Master</p> <p>Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia e Ingeniería de Alimentos</p>

##### Grado

- 1997 - 2005  
 Grado  
 Ingeniería de Alimentos  
 Facultad de Ingeniería - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay  
*Título:* Palometa ahumada: desarrollo de un nuevo producto  
*Tutor/es:* Dra. Alicia Panuncio  
*Obtención del título:* 2005  
*Palabras clave:* Alimentos  
*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
- 1997 - 2005  
 Grado  
 Ingeniería Química  
 Facultad de Ingeniería - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay  
*Título:* Diseño de una Planta de Irradiación de Alimentos  
*Tutor/es:* I.Q. Juan José Leon  
*Obtención del título:* 2005  
*Palabras clave:* Ingeniería  
*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química

## Sistema Nacional de Investigadores

### Formación complementaria

#### Cursos corta duración

- 03 / 2013 - 03 / 2013  
 Introducción al Análisis Sensorial de Quesos, Módulo 2  
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
- 12 / 2012 - 12 / 2012  
 Curso de Introducción al Análisis Sensorial de Quesos, Módulo 1  
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
- 09 / 2011 - 11 / 2011  
 Introducción al Diseño de Experimentos y al Análisis Multivariado  
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
- 10 / 2011 - 10 / 2011  
 Curso post-simposio "Innovación y Tendencias en Cereales". Innova 2011  
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
- 07 / 2011 - 09 / 2011  
 Nivelación e Introducción al Diseño de Experimentos  
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
- 07 / 2010 - 09 / 2010  
 CURSO-TALLER DE PENSAMIENTO SISTÉMICO  
 Facultad de Ingeniería - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay  
*Palabras clave:* Pensamiento sistémico  
*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Posgrado de Gestión de Tecnologías
- 08 / 2010 - 08 / 2010  
 Tecnología de elaboración y control de calidad de chocolates, bombones y confituras  
 UCUDAL - Centro de Postgrados, Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga , Uruguay  
*Palabras clave:* Chocolatería  
*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos
- 06 / 2010 - 07 / 2010  
 PENSAMIENTO SISTÉMICO  
 Facultad de Ingeniería - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay  
*Palabras clave:* Pensamiento sistémico  
*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Posgrado de Gestión de Tecnologías
- 2008 - 2008  
 Textura en el Desarrollo de Alimentos  
 Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
- 10 / 2008 - 10 / 2008  
 Gluten Free Products  
 American Institute of Baking , Estados Unidos

2007 - 2007	Conservación de frutas y hortalizas mediante la aplicación de nuevas tecnologías Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
08 / 2007 - 08 / 2007	Industria de los Cereales Instituto Nacional de Tecnología Industrial , Argentina
05 / 2007 - 05 / 2007	Tecnología y Evaluación de la Calidad en la Industria de las Galletitas Asociación Argentina de Tecnólogos ALimentarios , Argentina
02 / 2007 - 02 / 2007	Mejora de los Procesos de las Empresas QMT Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
2006 - 2006	Implementacion de Planes HACCP para la industria de alimentos Quality International , Uruguay
2006 - 2006	Actualizacion en Microbiología Alimentaria Quality International , Uruguay
2006 - 2006	El Contexto y las Nueve Áreas de al Gestión de Poryectos Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

## Otras instancias

2008	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Molinería y Panificación <i>Institución organizadora:</i> Universidad Católica del Uruguay , Uruguay
2008	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Celiac Disease and The Gluten -Free Diet <i>Institución organizadora:</i> USDA Cochran Fellowship Program , Estados Unidos
2006	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Experiencias sobre el tratamiento de vertidos con vegetación acuática <i>Institución organizadora:</i> Facultad de Ciencias, Universidad de la República , Uruguay
2006	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Comercio de Frutas: acceso a mercados del exterior <i>Institución organizadora:</i> Facultad de Agronomía, Universidad de la República , Uruguay
2006	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Conferencia sobre las Rutas Alimentarias: Una Estrategia de desarrollo para los territorios rurales <i>Institución organizadora:</i> IICA-LATU , Uruguay
2005	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Acondicionamiento de Agua para la Industria <i>Institución organizadora:</i> Asociación de Ingenieros Químicos , Uruguay
2004	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Foro Internacional "La Tecnología de Irradiación en la Industria" <i>Institución organizadora:</i> LATU , Uruguay
2002	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Tecnologías emergentes para conservas de alimentos <i>Institución organizadora:</i> Instituto de Ensayos Materiales de Facultad de Ingeniería. , Uruguay
2011	Congresos <i>Nombre del evento:</i> INNOVA 2011 <i>Institución organizadora:</i> LATU , Uruguay
2010	Congresos <i>Nombre del evento:</i> INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010 <i>Institución organizadora:</i> UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA , España <i>Palabras clave:</i> Foodinnova <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Innovación en alimentos

2007	Talleres <i>Nombre del evento:</i> Comunicación y Trabajo en Equipo <i>Institución organizadora:</i> LSQA LATU + Quality Austria , Uruguay
2006	Talleres <i>Nombre del evento:</i> Enfermedades Transmitidas por Alimentos "Comer sin Riesgos 2" <i>Institución organizadora:</i> Marco VIII Jornadas Uruguayas de Ciencias y Tecnologías de Alimentos, CINIA – LATU. , Uruguay
2008	Encuentros <i>Nombre del evento:</i> Foro de Innovación de las Américas <i>Institución organizadora:</i> ANII , Uruguay
2008	Otros <i>Nombre del evento:</i> Desarrollo de Productos libres de Gluten <i>Institución organizadora:</i> USDA Cochran Fellowship Program , Estados Unidos

## Construcción institucional

## Idiomas

Inglés  
Entiende (Bien) / Habla (Bien) / Lee (Bien) / Escribe (Bien)

## Áreas de actuación

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

## Actuación Profesional

### Cargos desempeñados actualmente

*Desde:* 07/2006  
Investigador Senior , (40 horas semanales) , Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

*Desde:* 00/2012  
Consultor académico , (2 horas semanales) , UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

### Empresa Privada , Fabricas Nacionales de Cervezas , Uruguay

#### Vínculos con la institución

09/2004 - 07/2006, *Vínculo:* Analista de Laboratorio, (48 horas semanales)

### Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

#### Vínculos con la institución

07/2006 - Actual, *Vínculo:* Investigador Senior, (40 horas semanales)

11/2003 - 04/2004, *Vínculo:* Analista de laboratorio, (40 horas semanales)

### Actividades

07/2015 - Actual  
Líneas de Investigación  
Transglutaminase induced cross-linking of whey proteins , Integrante del Equipo

03/2015 - Actual  
Proyectos de Investigación y Desarrollo  
Almacenamiento de Arroz , Integrante del Equipo

08/2014 - Actual  
Proyectos de Investigación y Desarrollo  
Formación de un panel sensorial de arroz , Coordinador o Responsable

03/2014 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo  
Molinería de Arroz , Integrante del Equipo

03/2014 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo  
Secado de Arroz , Integrante del Equipo

09/2011 - 09/2013

Proyectos de Investigación y Desarrollo , LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY , PROYECTOS ALIMENTARIOS  
Desarrollo de productos de panificación a partir de harinas compuestas de grano entero precocidas por extrusión , Integrante del Equipo

08/2009 - 08/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo  
Valorización de los recursos genéticos del Guayabo del país (Acça sellowiana) como alternativa para el desarrollo local sostenible en la Quebrada de los Cuervos (Treinta y Tres) , Otros/Técnico de apoyo - Responsable de desarrollo de productos de guayabo

## Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga , UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Vínculos con la institución **Sistema Nacional de Investigadores**

00/2012 - Actual, *Vínculo: Consultor académico, (2 horas semanales)*

### Actividades

03/2015 - Actual

Docencia , Grado  
Química de Alimentos , Responsable , Ing de Alimentos

08/2012 - Actual

Docencia , Especialización  
Metodologías Aplicables al Desarrollo de Nuevos Productos , Responsable , Especialización en Tecnología de Alimentos

08/2012 - Actual

Docencia , Especialización  
Introducción a la Evaluación Sensorial , Invitado , Especialización en Tecnología de Alimentos

03/2012 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Ingeniería y Tecnología , Ingeniería de Alimentos  
Coordinador académico de grado

### Lineas de investigación

*Título:* Transglutaminase induced cross-linking of whey proteins

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo **Sistema Nacional de Investigadores**

*Objetivo:* 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.

### Proyectos

2015 - Actual

*Título:* Almacenamiento de Arroz, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Estudio del efecto de distintas condiciones de almacenamiento de arroz, sobre la calidad molinera y sanidad del grano.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

2014 - Actual

*Título:* Formación de un panel sensorial de arroz, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

*Financiadores:* Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Apoyo financiero

2014 - Actual

*Título:* Molinería de Arroz, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* OPTIMIZACIÓN DEL RENDIMIENTO DE LA MOLIENDA

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

2014 - Actual

*Título:* Secado de Arroz, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* OPTIMIZACIÓN DE SECADORAS COMERCIALES

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

2009 - 2012

*Título:* Valorización de los recursos genéticos del Guayabo del país (Acça sellowiana) como alternativa para el desarrollo local sostenible en la Quebrada de los Cuervos (Treinta y Tres), *Tipo de participación:* Otros/Tecnico de apoyo - Responsable de desarrollo de productos de guayabo, *Descripción:* PR\_AIS\_2009\_2\_673

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

*Financiadores:* Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

2011 - 2013

*Título:* Desarrollo de productos de panfición a partir de harinas compuestas de grano entero precocidas por extrusión, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Proyecto No. PE ALI 2010 -3 Proyecto de Alianza: COPAGRAN - LATU - INTI - CIPU

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

*Equipo:* Diego Gioscia(Integrante); Ana Curutchet(Integrante); María Jose Crosa(Responsable); Patricia Burzaco(Integrante); GABRIELA SUBURU(Integrante); Gabriela Dotta(Integrante)

*Financiadores:* Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

## Producción científica/tecnológica

Desde el año 2014 participo en diversos proyectos financiados por LATU y por clientes externos. En el año 2016, representando al LATU y en conjunto con la UCU, participé en la formulación de un proyecto para una empresa privada, que se encuentra actualmente siendo evaluado por ANII en la convocatoria Llamado a Empresas. En 2015, ANII aprobó el proyecto RTS\_X\_2014\_1\_03 "RED TECNOLÓGICA DEL ARROZ", proyecto en el cual participo como parte del equipo del LATU. Respecto a mi relacionamiento interinstitucional, participo de diversos comités y mesas tecnológicas. En cuanto a mi vínculo con la Academia, desde el año 2013 soy Coordinador Académico de Grado de la UCU. He continuado con mi actividad de docencia tanto en cursos del postgrado de especialización como en cursos de grado, siendo en el año 2015 y 2016 docente de cursos de la carrera de Ingeniería de Alimentos. He tutorado tesis tanto de la Maestría en Nutrición de la UCU como del Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos.

## Producción bibliográfica

Artículos publicados

Arbitrados

Completo

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

Influencia de la transglutaminasa en el rendimiento de la producción de queso Dambo uruguayo. *INNOTEC*, v.: 9, p.: 24 - 30, 2014

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

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

ISSN: 16883691



Completo

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

Sensory properties and acceptance of Uruguayan low-fat cheeses. *Journal of Dairy Science*, 2013

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

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Analisis sensorial

ISSN: 00220302



SCOPUS

Sistema Nacional de Investigadores

Completo

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

Influence of expectations created by label on consumers acceptance of Uruguayan low-fat cheeses. *Journal of Sensory Studies*, v.: 27, p.: 344 - 351, 2012

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

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Desarrollo de productos funcionales

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

P.L. ARCIA; E. COSTELL; TARREGA

Inulin blend as prebiotic and fat replacer in dairy desserts: Optimization by Response Surface Methodology. *Journal of Dairy Science*, v.: 94, p.: 2192 - 2200, 2011

*Palabras clave:* Optimization; response surface method; inulin; dairy dessert

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Desarrollo de productos funcionales

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 00220302



SCOPUS

Completo

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

Effect of inulin seeding on rheology and microstructure of prebiotic dairy desserts. *Food Biophysics*, 2011

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Desarrollo de productos funcionales

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 15571866 ; DOI: 10.1007/s11483-011-9224-1

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

SCOPUS



Completo

P.L. ARCIA; TARREGA; E. COSTELL

Thickness suitability of prebiotic dairy desserts: Relationship with rheological properties. Food Research International, v.: 43 10, p.: 2409 - 2416, 2010

*Palabras clave:* inulin; Rheology; Adequacy of thickness; JAR

*Areas del 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

<http://www.sciencedirect.com>



SCOPUS



Completo

Pablo Betancurt; Diego Gioscia; Julio Bentancor; P.L. ARCIA

Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un excedente. INNOTECH, v.: 3, p.: 63, 2008

*Palabras clave:* aprovechamiento agroindustrial; excedentes de manzana; bebidas; industrialización; cadena productiva

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia e Ingeniería de Alimentos

ISSN: 16883691

Sistema Nacional de Investigadores



Completo

Pablo Betancurt; Diego Gioscia; Carlos Ayres; P.L. ARCIA

Fruto autóctono butiá: innovación y transferencia tecnológica. INNOTECH, v.: 3, p.: 72, 2008

*Palabras clave:* Butiá capitata; cultura local; elaboradores; productos a base de butiá; transferencia tecnológica

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia e Ingeniería de Alimentos

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 16883691



## Artículos aceptados

## Trabajos en eventos

Resumen expandido

P.L. ARCIA; S. NAVARRO; J. CATALÁ; TARREGA; E. COSTELL

Using seeding technique in the manufacture of inulin enriched dairy desserts , 2010

*Evento:* Internacional , INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010 , VALENICA, ESPAÑA , 2010

*Anales/Proceedings:* International Conference on Food Innovation. Food innova2010

*Editorial:* ELSEVIER

*Palabras clave:* Inulin seeding

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Metodologías aplicables al desarrollo de nuevos productos

*Medio de divulgación:* Papel;

Institución del exterior / Ministerio de Ciencia e Innovación - Gobierno de España / Remuneración; Otra institución nacional / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Apoyo financiero

Sistema Nacional de Investigadores



Resumen expandido

P.L. ARCIA; Diego Gioscia; A. CURUTCHET

Butiá ice cream: optimizing acceptability of a new product , 2010

*Evento:* Internacional , INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010 , Valencia, España , 2010

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

*Editorial:* ELSEVIER

*Palabras clave:* Butiá

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Aprovechamiento agroindustrial de frutos nativos

*Medio de divulgación:* Papel;

Otra institución nacional / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Apoyo financiero; Otra institución nacional / Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas / Cooperación

## Formación de RRHH

### Tutorías concluidas

#### Posgrado

## Sistema Nacional de Investigadores

Tesis de maestría

Desarrollo de un alimento complementario para niños de 6 a 24 meses que provea la dosis dietética diaria de hierro y zinc , 2013

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Carina Quijano

UCUDAL - Facultad de Psicología , Uruguay , Maestría en Nutrición

*Palabras clave:* Nutrición; Desarrollo de alimento; carencias de hierro y zinc

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* 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

Tesis/Monografía de grado

Elaboración de yogur con leche de cabra-estudio del efecto del agregado de Transglutaminasa , 2017

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Yenny Rosas

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Tecnólogo Químico

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

#### Otras

## Sistema Nacional de Investigadores

Otras tutorías/orientaciones

Estudio del efecto de la transglutaminasa en las propiedades de las proteínas del suero , 2016

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Stefanía Biscardi y Florencia Brites

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Trabajo correspondiente a la asignatura Prácticas de Procesos Industriales

Otras tutorías/orientaciones

Desarrollo de jugo de arándanos por microfiltración tangencial , 2015

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Camila Tagliani y Claudia Pérez Pirotto

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

*País/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Trabajo de la asignatura Práctica de Procesos Industriales

Otras tutorías/orientaciones

Revalorización del descarte por raleo de mandarina Satsuma: desarrollo de gajos en almibar , 2013

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Rosana Viera

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

*Palabras clave:* revalorización; desarrollo; mandarina

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

*País/Idioma:* Uruguay/Español

## Tutorías en marcha

### Otras

Otras tutorías/orientaciones

Estudio del efecto del agregado de TG en yogurt de leche de cabra , 2016

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Yenny Rosas

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

*País/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Pasantía (tesis final) de la carrera Tecnólogo Químico

## Otros datos relevantes

### Jurado/Integrante de comisiones evaluadoras de trabajos académicos

Monografía de curso de perfeccionamiento/especialización

*Candidato:* Ximena Arancio / Guillermina Traibel

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

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

Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) () - UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

### Presentaciones en eventos

Congreso

Efecto de las expectativas generadas por etiquetas de quesos comerciales en la aceptabilidad de consumidores , 2013

*Tipo de participación:* Expositor oral,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 5to. Congreso de Lechería ; *Nombre de la institución promotora:* AUTEL

Congreso

Exposición oral 'Optimización de la aceptabilidad de un postre lácteo con carácter prebiótico' , 2011

*Tipo de participación:* Expositor oral,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* INNOVA 2011; *Nombre de la institución promotora:* LABORATORIO

TECNOLÓGICO DEL URUGUAY

*Áreas del 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  
Congreso

Presentación del poster 'Interest of uruguayan consumers on spreadable cheese with different nutritional benefits' , 2011

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* INNOVA 2011; *Nombre de la institución promotora:* LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY

*Áreas del 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

Congreso

Presentación del poster 'Sensory profile of uruguayan low fat cheeses. Relation with acceptability' , 2011

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* INNOVA 2011; *Nombre de la institución promotora:* LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY

*Áreas del 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

Congreso

Presentación de poster "Optimising acceptability of a new lemon flavoured dairy dessert" , 2010

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* España; *Nombre del evento:* FOURTH EUROPEAN CONFERENCE ON SENSORY AND CONSUMER RESEARCH (A SENSE OF QUALITY);

*Palabras clave:* Product development

*Áreas del 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

Congreso

Presentación oral "Acceptance of lemon flavoured desserts explained by sensory attributes assessed by consumers using JAR scales" , 2010

*Tipo de participación:* Otros,

*Referencias adicionales:* España; *Nombre del evento:* FOURTH EUROPEAN CONFERENCE ON SENSORY AND CONSUMER RESEARCH (A SENSE OF QUALITY);

*Palabras clave:* Sensory attributes

*Áreas del 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

Congreso

Presentación de poster "Perception of thickness by consumers in relation with the rheological properties of cream desserts" , 2010

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Inglaterra; *Nombre del evento:* INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD ORAL PROCESSING - PHYSICS, PHYSIOLOGY, AND PSYCHOLOGY OF EATING;

*Palabras clave:* Rheological properties

*Áreas del 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

Congreso

Presentación de poster "Using seeding technique in the manufacture of inulin enriched dairy desserts" , 2010

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* España; *Nombre del evento:* INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010;

*Palabras clave:* inulin

*Áreas del 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

Congreso

Presentación del poster 'Butiá ice cream: optimizing acceptability of a new product' , 2010

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* España; *Nombre del evento:* INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010;

*Palabras clave:* Butiá

*Areas del 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

Congreso

Presentación del poster 'Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un excedente' , 2010

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 12º CONGRESSO DE LA SOCIEDAD URUGUAYA DE HORTI-FRUTICULTURA;

*Palabras clave:* manzana; aprovechamiento agroindustrial

*Areas del 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

Congreso

"Presentación oral de 'Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un excedente' , 2008

*Tipo de participación:* Expositor oral,

*Referencias adicionales:* Cuba; *Nombre del evento:* ONCENA CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CICTA-11);

*Palabras clave:* manzana; aprovechamiento agroindustrial

*Areas del 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

Congreso

Presentación de poster 'Fruto autóctono butiá: innovación y transferencia tecnológica' , 2008

*Tipo de participación:* Poster,

*Referencias adicionales:* Cuba; *Nombre del evento:* ONCENA CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CICTA-11);

*Palabras clave:* Butiá

*Areas del 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

## Indicadores de producción

<i>Producción bibliográfica</i>	10
<i>Artículos publicados en revistas científicas</i>	8
Completo (Arbitrada)	8
<i>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</i>	0
<i>Trabajos en eventos</i>	2
Resumen expandido (No Arbitrada)	2
<i>Libros y capítulos de libros publicados</i>	0
<i>Textos en periódicos</i>	0
<i>Documentos de trabajo</i>	0
<i>Producción técnica</i>	0
<i>Productos tecnológicos</i>	0
<i>Procesos o técnicas</i>	0
<i>Trabajos técnicos</i>	0
<i>Otros tipos</i>	0
<i>Evaluaciones</i>	0
<i>Formación de RRHH</i>	6
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i>	5
Tesis de maestría	1
Tesis/Monografía de grado	1

Otras tutorías/orientaciones	3
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i>	<i>1</i>
Otras tutorías/orientaciones	1

**Sistema Nacional de Investigadores**

**Sistema Nacional de Investigadores**