

# Curriculum Vitae

## Patricia LEMA LARRIEU

Actualizado: 02/06/2017



Publicado: 20/07/2017

**Sistema Nacional de Investigadores**

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química

Categorización actual: Nivel III

Ingreso al SNI: Activo(01/03/2009)



Evaluador perteneciente a comité,  
participó en: 2007, 2009, 2010, 2011,  
2012, 2013, 2014

## Datos generales

### Información de contacto

E-mail: plema@fing.edu.uy

Teléfono: 7110871 - 9248460

Dirección: Herrera y Reissig 565, 11300 Montevideo

### Institución principal

Instituto de Ingeniería Química / Facultad de Ingeniería - UDeLaR / Universidad de la República / Uruguay

### Dirección institucional

Dirección: Facultad de Ingeniería - UDeLaR / Julio Herrera y Reissig 565 / 11300 / Montevideo / Montevideo / Uruguay

Teléfono: (+5982) 7114478

E-mail/Web: plema@fing.edu.uy

## Formación

### Formación concluida

#### Formación académica/Titulación

##### Posgrado

1990 - 1993

Doctorado

Doctorat

Institut National Agronomique Paris-Grignon , Francia

Título: Etude d'un échangeur de chaleur à noyau tournant conique

Tutor/es: Dr. Henri Gibert

Obtención del título: 1993

Becario de: Gouvernement Français , Francia

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos

1982 - 1985

Maestría

Master of Science

University of Minnesota , Estados Unidos

Título: Natural convection heating of liquids in containers: a model to provide parameters for thermal process calculations

Tutor/es: Dr. Irving J. Plug

Obtención del título: 1985

Becario de: University of Minnesota , Estados Unidos

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

##### Grado

1971 - 1977

Grado

Ingeniería Química

Facultad de Ingeniería - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

Obtención del título: 1977

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos

## Construcción institucional

Desarrollo de la formación en el área de ingeniería y tecnología de alimentos en la Universidad de la República: dirección de la carrera Ingeniería de Alimentos, desarrollo de una Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Creación Departamento Tecnología de Alimentos en Cénour Noroeste. (desde 2014) Impulso a la integración regional formando e integrando el Comité Académico Agroalimentario del Grupo Montevideo (2004 a 2009 y 2013 a la fecha). Participación en la creación del espacio Interdisciplinario de la Universidad de la República. Integración de Comisión de Posgrado de Facultad de Ingeniería (desde 2013), delegado titular al Consejo Delegado Académico UdelaR (2011 -2014)

## Idiomas

Francés

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

Inglés

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

## Áreas de actuación

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

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesos, reología, envasado atmósfera modificada

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

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

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

## Actuación Profesional

### Cargos desempeñados actualmente

Desde: 08/2012

Profesor Titular , (Docente Grado 5 Titular, 20 horas semanales / Dedicación total) , Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay

Desde: 08/2012

Directora Carrera Ingeniería de Alimentos , (Docente Grado 5 Titular, 20 horas semanales / Dedicación total) , Universidad de la República , Uruguay

**Universidad de la República , Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay**

### Vínculos con la institución

05/2002 - 12/2010, *Vínculo:* Profesor Titular, Docente Grado 5 Titular, (20 horas semanales)

01/1994 - 05/2002, *Vínculo:* Profesor Agregado, Docente Grado 4 Titular, (40 horas semanales)

02/1995 - 09/1995, *Vínculo:* Asistente Académico del Decano, Docente Grado 5 Interino, (20 horas semanales)

10/1991 - 12/1993, *Vínculo:* Profesor Adjunto, Docente Grado 3 Interino, (40 horas semanales)

04/1986 - 10/1991, *Vínculo:* Profesor Adjunto , Docente Grado 3 Interino, (12 horas semanales)

06/1979 - 12/1982, *Vínculo:* Profesor Adjunto, Docente Grado 3 Interino, (40 horas semanales)

02/1987 - 10/1991, *Vínculo:* Profesor Adjunto, Docente Grado 3 Interino, (25 horas semanales)

12/1986 - 02/1987, *Vínculo:* Profesor Adjunto, Docente Grado 3 Interino, (15 horas semanales)

05/1986 - 12/1986, *Vínculo:* Asistente, Docente Grado 2 Interino, (10 horas semanales)

12/2010 - 12/2011, *Vínculo:* Profesor Titular, Docente Grado 5 Titular, (30 horas semanales / Dedicación total)

12/2011 - 08/2012, *Vínculo:* Profesor Titular, Docente Grado 5 Titular, (20 horas semanales)

08/2012 - Actual, *Vínculo:* Profesor Titular, Docente Grado 5 Titular, (20 horas semanales / Dedicación total)

## Actividades

03/2008 - Actual

Líneas de Investigación , Facultad de Ingeniería , Instituto de Ingeniería Química

Tecnología emergente: Ultrasonido , Coordinador o Responsable

06/2002 - Actual

Líneas de Investigación , Instituto de Ingeniería Química , Departamento de Reactores

Ingeniería de Procesos - Reología , Coordinador o Responsable

01/2000 - Actual

Líneas de Investigación , Facultad de Ingeniería , Instituto de Ingeniería Química

Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos - Conservación de Alimentos en Atmósfera Modificada , Coordinador o Responsable

01/1994 - Actual

Líneas de Investigación , Instituto de Ingeniería Química , Departamento de Reactores

Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos , Coordinador o Responsable

10/1986 - 10/1989

Líneas de Investigación , Instituto de Ingeniería Química , Departamento de Reactores

Tratamiento biológico de efluentes , Integrante del Equipo

01/1979 - 01/1981

Líneas de Investigación , Instituto de Ingeniería Química

Energías renovables: Producción de Biogás , Integrante del Equipo

02/2008 - Actual

Docencia , Grado

Ingeniería de las Reacciones Químicas 1 , Responsable , Ingeniería de Alimentos

02/2008 - Actual

Docencia , Grado

Ingeniería de las Reacciones Químicas 1 , Responsable , Ingeniería Química

02/1986 - 12/2009

Docencia , Grado

Ingeniería de las reacciones químicas 1 y 2 (Diseño de reactores) , Ingeniería Química

02/1997 - 02/2008

Docencia , Grado

Ingeniería de las Reacciones Químicas 1 (Cinética Aplicada y Reactores) , Ingeniería de Alimentos

08/2011 - 09/2011

Docencia , Maestría

Introducción al Diseño de Reactores , Maestría en Ingeniería de Celulosa y Papel

08/2011 - 09/2011

Docencia , Maestría

Introducción al Diseño de Reactores , Maestría en Ingeniería Ambiental

08/2009 - 09/2009

Docencia , Maestría

Introducción al Diseño de Reactores , Maestría en Ingeniería Ambiental

01/2001 - 12/2006

Docencia , Maestría

Diseño de reactores y cinética química , Maestría en Ingeniería Ambiental

01/2005 - Actual

Extensión , Instituto de Ingeniería Química , Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas  
Delegada por la Universidad de la República a la Mesa de la Cadena Láctea

09/2010 - 10/2011

Otra actividad técnico-científica relevante

Miembro del Comité Científico del Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2011

05/2011 - Actual

Gestión Académica

Miembro Titular del Consejo Delegado Académico de la Universidad de la República

04/2010 - Actual

Gestión Académica

Miembro titular de la Sub-Comisión Académica de de Posgrado en Ciencia, Tecnología e Ingeniería de Alimentos

12/2009 - Actual

Gestión Académica

Responsable del proyecto A.N.I.I de apoyo a la Creación de programas de posgrado: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

## Sistema Nacional de Investigadores

06/2006 - Actual

Gestión Académica

Miembro suplente por el orden docente en el CDC de la Universidad de la República

01/2006 - Actual

Gestión Académica

Miembro Titular de la Asamblea General del Claustro de la Universidad de la República Orden docente

12/2001 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Ingeniería

Miembro de la Subcomisión de Postgrado en Ingeniería Química

01/1998 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Ingeniería , Instituto de Ingeniería Química

Integrante de la Sub-comisión de Recursos Humanos asesora de la Comisión de Instituto del Instituto de Ingeniería Química

01/2005 - 12/2005

Gestión Académica

Miembro del Comité de Área de Oportunidad Tecnología de Alimentos del Programa de Desarrollo Tecnológico

01/1998 - 12/2005

Gestión Académica

Miembro Suplente del Claustro Central de la Universidad de la República

## Sistema Nacional de Investigadores

01/1994 - 12/1999

Gestión Académica , Facultad de Ingeniería , Instituto de Ingeniería Química

Delegada Docente de la Comisión de Instituto

01/1997 - 01/1998

Gestión Académica , Facultad de Ingeniería

Comisión responsable de la elaboración del nuevo Plan de Estudios de la carrera Ingeniería Química

01/1994 - 12/1995

Gestión Académica , Facultad de Ingeniería

Delegada por la Facultad de Ingeniería a la Comisión Directiva de Ciencia e Ingeniería de Alimentos de la Universidad de la República

01/1989 - 12/1989

Gestión Académica , Facultad de Ingeniería

Delegada durante el año 1989 por la Facultad de Ingeniería a la comisión asesora del Consejo Directivo Central encargada de estudiar la creación de la nueva carrera de Ingeniería y Ciencia de los Alimentos

11/2015 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Instituto de Ingeniería Química

Valorización de tomate: desarrollo de procesos de producción de productos deshidratados y de tomates frescos mínimamente procesados , Coordinador o Responsable

08/2015 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Instituto de Ingeniería Química

Núcleo interdisciplinario: Ultrasonido aplicado a procesos agroindustriales , Coordinador o Responsable

01/2014 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Instituto de Ingeniería Química

Puesta a punto y sistematización de un método elastográfico para uso en la industria cárnica , Integrante del Equipo

05/2012 - 04/2015

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Ingeniería , Instituto de Ingeniería Química - Departamento de Reactores

Plataforma Tecnológica Poscosecha Frutihortícola , Coordinador o Responsable

03/2013 - 03/2015

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Ingeniería

Caracterización fisicoquímica y sensorial de los quesos de leche de oveja y de cabra uruguayos , Integrante del Equipo

04/2011 - 03/2015

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Instituto de Ingeniería Química , Departamento de Reactores

Tecnología de envasado en atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos hortofrutícolas: aspectos básicos y tecnológicos , Coordinador o Responsable

03/2010 - 06/2013

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Instituto de Ingeniería Química , Departamento de Reactores

Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación postcosecha de productos IV gama , Coordinador o Responsable

08/2009 - 04/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Ingeniería , Instituto de Ingeniería Química

Monitoreo de las etapas de coagulación y desuerado del proceso de fabricación de queso aplicando métodos no destructivos , Coordinador o Responsable

01/2009 - 12/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Ingeniería , Instituto de Ingeniería Química

Procedimientos innovadores y valorización de compuestos bioactivos para la industria alimentaria , Coordinador o Responsable

01/2009 - 07/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Instituto de Ingeniería Química , Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas

Desarrollo y evaluación de técnicas reológicas para predecir la textura sensorial de productos lácteos semi-sólidos , Integrante del Equipo

09/2009 - 05/2010

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Instituto de Ingeniería Química , Departamento Ingeniería de Reactores

Caracterización de Queso Grana Uruguay del Cluster de Quesería Artesanal de Colonia y San José , Coordinador o Responsable

05/2007 - 04/2009

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ingeniería de Reactores , Instituto de Ingeniería Química

Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación postcosecha de duraznos, frutillas, morrones y tomates , Coordinador o Responsable

01/2006 - 02/2009

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ingeniería de Reactores , Instituto de Ingeniería Química

Mejora del control del proceso de fabricación y de la calidad de queso por aplicación de técnicas ultrasónicas , Integrante del Equipo

01/2007 - 08/2008

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ingeniería de Reactores , Instituto de Ingeniería Química

Adquisición de un Reómetro oscilatorio digital , Coordinador o Responsable

01/2004 - 12/2006

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Instituto de Ingeniería Química , Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas

Aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación de hongos y lechugas , Integrante del Equipo

01/1999 - 12/2002

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Instituto de Ingeniería Química , Departamento de Ingeniería de las Reacciones Químicas

Comparación de la calidad de productos congelados por procesos de inmersión en soluciones acuosas concentradas y por túnel de aire , Coordinador o Responsable

01/1995 - 12/2000

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ingeniería de Reactores , Instituto de Ingeniería Química

Estabilización y formulación de alimentos por métodos no convencionales , Integrante del Equipo

11/1995 - 07/1998

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ingeniería de Reactores , Instituto de Ingeniería Química

Caracterización de la distribución de tiempos de residencia de equipos utilizados en el procesamiento de alimentos , Coordinador o Responsable

01/1996 - 12/1997

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ingeniería de Reactores , Instituto de Ingeniería Química

Estudio de la estabilidad física de vegetales deshidratados , Coordinador o Responsable

01/1988 - 12/1989

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ingeniería de Reactores , Instituto de Ingeniería Química

Alimentos de Humedad Intermedia, Grupo U5, Lácteos del Programa Iberoamericano de Tecnología de Alimentos del CYTED , Integrante del Equipo

01/1979 - 12/1981

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ingeniería de Reactores , Instituto de Ingeniería Química

Obtención de biogas , Integrante del Equipo

## **Universidad de la República , Universidad de la República , Uruguay**

### **Vínculos con la institución**

10/1995 - 12/2010, *Vínculo:* Director Carrera Ingeniería de Alimentos, Docente Grado 5 Interino, (40 horas semanales)

12/2010 - 12/2011, *Vínculo:* , Docente Grado 5 Interino, (1 horas semanales)

12/2011 - 08/2012, *Vínculo:* Directora Carrera Ingeniería de Alimentos, Docente Grado 5 Interino, (40 horas semanales)

08/2012 - Actual, *Vínculo:* Directora Carrera Ingeniería de Alimentos, Docente Grado 5 Titular, (20 horas semanales / Dedicación total)

### **Actividades**

04/2007 - 12/2008

Extensión

Desarrollo de complemento de alimento para adulto mayor

01/2001 - Actual

Otra actividad técnico-científica relevante

Coordinadora por Uruguay de la Unidad temática Agroalimentaria de la Asociación de Universidades Grupo Montevideo

01/1997 - Actual

Otra actividad técnico-científica relevante

Miembro del Subcomité asesor del Comité Nacional del CÓDEX sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

02/2009 - 10/2009

Otra actividad técnico-científica relevante

Miembro del Comité Científico del Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009

11/2008 - 10/2009

Otra actividad técnico-científica relevante

Miembro del Comité Organizador del X. Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos - X COLMIC

01/2005 - 02/2009

Otra actividad técnico-científica relevante

Responsable por AUGM en el proyecto ALCUE – FOODS “From fork to LatinAmerican farm” financiado por la Unión Europea

01/1999 - 01/2004

Otra actividad técnico-científica relevante

Miembro del Subcomité asesor del Comité Nacional del CÓDEX sobre Higiene de Alimentos.

01/1995 - 12/2001

Otra actividad técnico-científica relevante

Responsable en Uruguay del la Red CyTAlfa de Cooperación para el mejoramiento de los posgrados en Ciencia y Tecnología de Alimentos en el ámbito del Mercosur, Chile y la Unión Europea

01/1999 - 12/1999

Otra actividad técnico-científica relevante

Participación en la elaboración de recomendaciones en el área tecnología de alimentos para la preparación por parte del CONICYT de la propuesta del Programa Áreas de Oportunidad incluido en el Proyecto Programa de Desarrollo Tecnológico presentado al BID

01/1996 - 12/1998

Otra actividad técnico-científica relevante

Responsable en Uruguay del Proyecto “Programa para el Fortalecimiento de Maestrías y Cursos de Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos para el Mercosur y Chile” financiado en el marco del Programa Alfa de la Unión Europea

01/2000 - Actual

Gestión Académica , Fac Química, Ingeniería , Agronomía y Veterinaria

Integración de tribunales y comisiones asesoras para la evaluación de los méritos de postulantes a provisión de cargos docentes interinos y en efectividad.

10/1995 - Actual

Gestión Académica , Rectorado , Carrera Ingeniería de Alimentos

Directora Carrera Ingeniería de Alimentos

01/2001 - 12/2009

Gestión Académica

Responsable Proyecto Comisión Sectorial de Enseñanza: Atención a la demanda docente del crecimiento del alumnado

01/2001 - 12/2009

Gestión Académica

Responsable Proyecto Comisión Sectorial de Enseñanza: Estimulo y fortalecimiento de nuevas ofertas de grado

01/2003 - 12/2003

Gestión Académica

Miembro del Comité de Área de Oportunidad Tecnología de Alimentos de CONICYT-DINACYT Programa de Desarrollo Tecnológico

01/1999 - 12/2003

Gestión Académica

Responsable de la Comisión a cargo de la elaboración del Nuevo Plan de Estudios de la carrera Ingeniería de Alimentos

01/2001 - 12/2002

Gestión Académica

Responsable Proyecto mejora de la infraestructura no edilícea

01/2001 - 12/2001

Gestión Académica

Miembro del Comité de Área de Oportunidad Tecnología de Alimentos del CONICYT-DINACYT -Programa de Desarrollo Tecnológico

01/2012 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Instituto de Ingeniería Química

Caracterización y evaluación funcional y de seguridad de compuestos bioactivos de frutas iberoamericanas como ingredientes alimentarios , Integrante del Equipo

03/2011 - 03/2013

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Instituto de Ingeniería Química

Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos IV gama ,  
Coordinador o Responsable

01/2009 - 12/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Ingeniería de Alimentos

Revalorización de la producción artesanal de quesos y productos lácteos fermentados , Integrante del Equipo

01/2010 - 12/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Ingeniería de Alimentos

Desarrollo de nanovehículos como sistemas inteligentes de entrega de compuestos bioactivos para ser incorporados en alimentos funcionales de la industria láctea , Integrante del Equipo

05/2009 - 05/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Ingeniería de Alimentos

Estudio del aumento de la estabilidad y propiedades funcionales de leche de arroz mediante la aplicación de ultra alta presión de homogeneización , Integrante del Equipo

## **Universidad de la República , Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay**

### [Vínculos con la institución](#)

01/1973 - 12/1974, *Vínculo:* Ayudante Honorario de Física III, Docente Grado 1 Interino, (10 horas semanales)

## **University of Minnesota , Estados Unidos**

### [Vínculos con la institución](#)

01/1982 - 12/1985, *Vínculo:* Asistente de investigación, (30 horas semanales)

### [Actividades](#)

01/1982 - 12/1985

Líneas de Investigación

Tratamiento térmico de alimentos , Integrante del Equipo

09/1982 - 12/1985

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Diseño y evaluación de procesos térmicos utilizados por la industria en la esterilización de alimentos envasados que se comercializan en Estados Unidos , Integrante del Equipo

01/1982 - 12/1985

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Formulación de un modelo para predecir los parámetros  $f_h$  y  $j$  que se utilizan en los cálculos de procesos térmicos de alimentos envasados que calientan por convección natural , Otros/Trabajo para la obtención del Master of Science

01/1984 - 12/1984

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Estudio de los parámetros de cálculo de procesos térmicos para el procesamiento de productos envasados , Integrante del Equipo

01/1982 - 12/1982

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Verificación experimental de la estimación teórica del 'overshooting' en el calentamiento por conducción de alimentos envasados , Integrante del Equipo

## **CEMAGREF , Francia**

### [Vínculos con la institución](#)

01/1990 - 07/1993, *Vínculo:* Becario de Investigación, (40 horas semanales)

### [Actividades](#)

01/1990 - 12/1993

Líneas de Investigación

Estudio y modelización de la transferencia de calor y del comportamiento hidrodinámico de un intercambiador de calor con núcleo rotatorio , Coordinador o Responsable/Tesis doctoral

01/1993 - 12/1993

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Estudio de Ingeniería - Trabajo complementario a la tesis de doctorado , Coordinador o Responsable



01/1990 - 12/1993

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Estudio y modelización de la transferencia de calor y del comportamiento hidrodinámico de un intercambiador de calor con núcleo rotatorio , Otros/Realización del trabajo correspondiente a la tesis doctoral

**No corresponde , Actuación como Ingeniera Química , Uruguay**

### Vínculos con la institución

01/1994 - 12/1995, *Vínculo:* Ingeniera Asesora de Óptimas S.R.L., (20 horas semanales)

01/1987 - 12/1989, *Vínculo:* Ingeniera Asesora de Cookies S.R.L., (20 horas semanales)

01/1987 - 12/1987, *Vínculo:* Jefe de Producción, (40 horas semanales)

01/1985 - 12/1987, *Vínculo:* Ingeniera de Control de Calidad, (40 horas semanales)

01/1979 - 12/1980, *Vínculo:* Ingeniera Química D. Massaro S.A., (40 horas semanales)

01/1978 - 12/1978, *Vínculo:* Ingeniera Química de ANCAP, (40 horas semanales)

### Lineas de investigación

*Título:* Energías renovables: Producción de Biogás

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

*Objetivo:* Diseño y operación de un biodigestor para producción de biogás a partir de excreta de equinos y ovinos y desechos rurales

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos

*Título:* Estudio y modelización de la transferencia de calor y del comportamiento hidrodinámico de un intercambiador de calor con núcleo rotatorio

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable/Tesis doctoral

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos

*Título:* Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

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

*Título:* Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos - Conservación de Alimentos en Atmósfera Modificada

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

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

*Título:* Ingeniería de Procesos - Reología

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Reología

*Título:* Tecnología emergente: Ultrasonido

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Título:* Tratamiento térmico de alimentos

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

*Equipos:* Pflug, I.(Integrante)

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

*Título:* Tratamiento biológico de efluentes

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

*Objetivo:* Tratamiento aerobio y anaerobio

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Tratamiento de efluentes

### Proyectos

2012 - Actual

*Título:* Caracterización y evaluación funcional y de seguridad de compuestos bioactivos de frutas iberoamericanas como ingredientes alimentarios, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* RED CYTED

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

2015 - Actual

*Título:* Núcleo interdisciplinario: Ultrasonido aplicado a procesos agroindustriales, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Pregrado), 1(Maestría/Magister), 1(Doctorado)

*Equipo:* Sofía Barrios(Integrante); Carlos Negreira(Integrante); Javier Brum(Integrante); Nicolás Perez(Integrante); Eliana Budelli(Integrante); Magdalena Irazoqui(Integrante)

2014 - Actual

*Título:* Puesta a punto y sistematización de un método elastográfico para uso en la industria cárnica, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

## Sistema Nacional de Investigadores

2015 - Actual

*Título:* Valorización de tomate: desarrollo de procesos de producción de productos deshidratados y de tomates frescos mínimamente procesados, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:* 1(Maestría/Magister),

*Equipo:* Sofía Barrios(Integrante); Erika Paulsen(Integrante); Berta Zecchi(Integrante); Patricia Gerla(Integrante)

1979 - 1981

*Título:* Obtención de biogas, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Ibarlucea, Héctor(Responsable); Cipolina, J.(Integrante)

1982 - 1982

*Título:* Verificación experimental de la estimación teórica del 'overshooting' en el calentamiento por conducción de alimentos envasados, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Pflug, I.(Integrante); Naveh, David(Responsable)

1984 - 1984

*Título:* Estudio de los parámetros de cálculo de procesos térmicos para el procesamiento de productos envasados, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

## Sistema Nacional de Investigadores

*Equipo:* Pflug, I.(Responsable)

1982 - 1985

*Título:* Diseño y evaluación de procesos térmicos utilizados por la industria en la esterilización de alimentos envasados que se comercializan en Estados Unidos, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* convenio con la Food and Drug Administration

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Pflug, I.(Responsable)

1982 - 1985

*Título:* Formulación de un modelo para predecir los parámetros  $f_h$  y  $j$  que se utilizan en los cálculos de procesos térmicos de alimentos envasados que calientan por convección natural, *Tipo de participación:* Otros/Trabajo para la obtención del Master of Science,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Maestría/Magister),

1988 - 1989

*Título:* Alimentos de Humedad Intermedia, Grupo U5, Lácteos del Programa Iberoamericano de Tecnología de Alimentos del CYTED ,

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Financiadores:* Institución del exterior / Programa de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo / Cooperación

1993 - 1993

*Título:* Estudio de Ingeniería - Trabajo complementario a la tesis de doctorado, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* A partir de los resultados obtenidos en la tesis doctoral, se estudió la aplicación del equipo al procesamiento de alimentos. Se ensayaron productos alimenticios reales Informe confidencial.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Flick, D.(Responsable)

*Financiadores:* Institución del exterior / CEMAGREF / Apoyo financiero

1990 - 1993

*Título:* Estudio y modelización de la transferencia de calor y del comportamiento hidrodinámico de un intercambiador de calor con núcleo rotatorio, *Tipo de participación:* Otros/Realización del trabajo correspondiente a la tesis doctoral,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Doctorado)

*Financiadores:* Institución del exterior / CEMAGREF / Apoyo financiero

1996 - 1997

*Título:* Estudio de la estabilidad física de vegetales deshidratados, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Cotutoría junto con el Dr. Washington Diano de Facultad de Química en el Programa para la Iniciación de la investigación y formación de posgrado.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Crosa, M.J(Responsable)

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

1995 - 1998

*Título:* Caracterización de la distribución de tiempos de residencia de equipos utilizados en el procesamiento de alimentos, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

1995 - 2000

*Título:* Estabilización y formulación de alimentos por métodos no convencionales, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Descripción:* Realizado en el marco de las actividades de Cooperación Francia- Uruguay.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Wack, A.L.(Responsable); Diano, W.(Responsable); Carlos Silvera(Integrante); Giovanni Galietta(Integrante); María José Crosa(Integrante); Stephane Guilbert(Integrante); Tiphane Lucas(Integrante)

*Financiadores:* Institución del exterior / Proyecto ECOS No. U95B08 / Apoyo financiero

Otra institución nacional / Universidad de la República / Apoyo financiero

1999 - 2002

*Título:* Comparación de la calidad de productos congelados por procesos de inmersión en soluciones acuosas concentradas y por túnel de aire, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Bentancurt, P.(Integrante); María José Ferrúa(Integrante); Patricia Lema(Responsable)

*Financiadores:* Otra institución nacional / Fondo Clemente Estable / Apoyo financiero

2004 - 2006

*Título:* Aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación de hongos y lechugas, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Lareo, C.(Integrante); Soubes, M.(Responsable); Patricia Lema(Integrante)

*Financiadores:* DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

2007 - 2008

*Título:* Adquisición de un Reómetro oscilatorio digital, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Uno de los 8 proyectos financiados por el Programa Generación y/o Fortalecimiento de Servicios Científico-Tecnológicos: Adquisición de Equipamiento o Software no Disponible en el País

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

*Equipo:* Claudia Lareo(Integrante); Gastón Ares(Integrante); Ana María Giménez(Integrante); Carlos Negreira(Integrante); Patricia Lema(Responsable); Luis Panizzolo(Integrante); Aldo Bologna(Integrante); Jorge Martínez(Integrante); Antonia Grompone(Integrante)

*Financiadores:* DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Reología

2007 - 2009

*Título:* Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación postcosecha de duraznos, frutillas, morrones y tomates, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Determinación de las condiciones para envasado de frutas y hortalizas en atmósfera modificada, análisis de vida útil y la influencia de los distintos parámetros del proceso en la actividad biológica (cinética respiratoria). Productos considerados: tomate, brócoli, frutillas, duraznos y morrones.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Maestría/Magister), 1(Doctorado)

*Equipo:* Ares, G. (Integrante); Amado, M.(Responsable); Barrios, S.(Integrante); Matilde Soubes(Integrante); Lareo, Claudia(Integrante); Patricia Lema(Responsable)

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Otra institución nacional / Comisión Administradora del Mercado Modelo de la IMM / Apoyo financiero

*Palabras clave:* envasado atmósfera modificada

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado atmósfera modificada

2006 - 2009

*Título:* Mejora del control del proceso de fabricación y de la calidad de queso por aplicación de técnicas ultrasónicas, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Se estudia la aplicación de técnicas ultrasónicas para el monitoreo de los procesos de coagulación y maduración en la fabricación de queso. También se evalúa la determinación de defectos en quesos utilizando técnicas no destructivas ultrasónicas.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Maestría/Magister),

*Equipo:* Gastón Ares(Integrante); Negreira, C.(Responsable); Canetti, R.(Integrante); Sofía Barrios(Integrante); Javier Brum(Integrante); Patricia Lema(Integrante); Nicolás Benech(Integrante)

*Financiadores:* DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Técnicas ultrasónicas - Productos lácteos

2009 - 2010

*Título:* Caracterización de Queso Grana Uruguay del Cluster de Quesería Artesanal de Colonia y San José, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Este proyecto pretende iniciar la identificación de características y atributos que aporten elementos para una futura tipificación del queso Grana del Uruguay. El proyecto se lleva a cabo con la participación de docentes de la UDELAR: Carrera de Ingeniería de Alimentos, Facultad de Ingeniería y Facultad de Química. La propuesta abarca el estudio de aspectos físicos, químicos, organolépticos y microbiológicos en muestras relevadas de 10 productores artesanales.

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:* 2(Pregrado), 2(Maestría/Magister), 1(Doctorado)

*Equipo:* Gastón Ares(Integrante); Adriana Gámbaro(Integrante); Matilde Soubes(Integrante); Sofía Barrios(Integrante);

Patricia Lema(Responsable); Eliana Budelli(Integrante); Tomás López Pedemonte(Responsable); María Antonia Grompone(Integrante); Luis A. Panizzolo(Integrante); Bruno Irigaray(Integrante); Santiago Jorcín(Integrante); Gonzalo Rodríguez(Integrante); Cecilia Romeu(Integrante); Marcelo Miraballes(Integrante)

*Financiadores:* Otra institución nacional / Pacypmes / Apoyo financiero

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

2010 - 2011

*Título:* Desarrollo de nanovehículos como sistemas inteligentes de entrega de compuestos bioactivos para ser incorporados en alimentos funcionales de la industria láctea, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* En este proyecto se desarrollará la producción de nanovehículos alimentarios inspirados en nanopartículas farmacéuticas sustituyendo los polímeros y tensoactivos farmacéuticos por lípidos, proteínas de suero lácteo y/o procesos tecnológicos de uso alimentario. La generación de liposomas, nanopartículas y nanoemulsiones para incorporarlos a matrices alimentarias y mejorar la absorción de moléculas bioactivas, es el objetivo fundamental de este proyecto.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Patricia Lema(Integrante); Tomás López Pedemonte(Responsable); Luis A. Panizzolo(Integrante); Alejandra Medrano(Integrante); Cristina Cabrera(Integrante); Alvaro Momburu(Integrante)

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

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

2009 - 2011

*Título:* Desarrollo y evaluación de técnicas reológicas para predecir la textura sensorial de productos lácteos semi-sólidos, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

*Equipo:* Gastón Ares(Integrante); Patricia Lema(Integrante); Eliana Budelli(Integrante); Ana Giménez(Responsable); Fernanda Bruzzone(Integrante)

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

2009 - 2011

*Título:* Estudio del aumento de la estabilidad y propiedades funcionales de leche de arroz mediante la aplicación de ultra alta presión de homogeneización, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* El objetivo de este proyecto es diseñar y estabilizar mediante ultra alta presión de homogeneización (UHPH) leche de arroz hecha a partir de variedades uruguayas típicas.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 2(Pregrado),

*Equipo:* Patricia Lema(Integrante); Tomás López Pedemonte(Responsable); Luis A. Panizzolo(Integrante); Santiago Jorcín(Integrante); Alejandra Medrano(Integrante); Ana Leiza(Integrante); Iliá Durán(Integrante); Cristina Cabrera(Integrante)

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

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

2009 - 2011

*Título:* Procedimientos innovadores y valorización de compuestos bioactivos para la industria alimentaria, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Proyecto de cooperación entre: Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, UDELAR. Departamento de Ingeniería de Reactores, Instituto de Química, Facultad de Ingeniería, UDELAR. Equipe de Biochimie et Technologie Alimentaires, UMR 1208 - Ingénierie des Agropolymères et Technologies Emergentes, Département Agro-ressources et Procédés Biologiques et Industriels, Université Montpellier II, Francia.

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

*Equipo:* Tomás López Pedemonte(Integrante); Eliane Dumay(Responsable); Dominique Chevalier(Integrante); Horacio Heinzen(Integrante); Iván Jachmanian(Integrante)

*Financiadores:* Institución del exterior / Universidad de la República Programa ECOS / Cooperación

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

2009 - 2012

*Título:* Monitoreo de las etapas de coagulación y desuerado del proceso de fabricación de queso aplicando métodos no destructivos, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:* 1(Maestría/Magister),

*Equipo:* Gastón Ares(Integrante); Sofía Barrios(Integrante); Carlos Negreira(Integrante); Javier Brum(Integrante); Patricia Lema(Responsable); Rafael Canetti(Integrante); Eliana Budelli(Integrante)

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

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

2009 - 2012

*Título:* Revalorización de la producción artesanal de quesos y productos lácteos fermentados, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Los objetivos generales de la acción QUEARTIB son revalorizar la producción artesanal de quesos y lácteos en Iberoamérica, mejorar la gestión de las queserías artesanales y pymes lácteas, procurando su sostenibilidad global (social-económica-ecológica) y el mantenimiento de los productos y tradiciones heredadas. Para ello se ha constituido un equipo de trabajo de 9 integrantes abarcando 6 países: Universidad Autónoma de Barcelona (E), Asociación Española de Productores Artesanos de Queso (E), Universidad de Luján (ARG), Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas Lácteas de la Provincia de Bs. As. (ARG), Centro de Gestión Tecnológica (UY), Universidad de la República (UY), Universidad del Zulia (VE), Universidad de Costa (CR) y Universidad Autónoma de Nuevo Leon (MX).

*Tipo:* Extensión

*Alumnos:*

*Equipo:* Gastón Ares(Integrante); Patricia Lema(Integrante); Tomás López Pedemonte(Responsable); Luis A. Panizzolo(Integrante); Santiago Jorcín(Integrante); Iliá Durán(Integrante)

*Financiadores:* Institución del exterior / Apoyo financiero

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

2011 - 2013

*Título:* Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos IV gama,

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:*

Sistema Nacional de Investigadores

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

2010 - 2013

*Título:* Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos IV gama,

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Se evaluará la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos prontos para consumir, enteros y cortados. Se realizarán ensayos de envasado de brócoli y naranja, en atmósfera modificada pasiva y activa, almacenados a distintas temperaturas y en distintos envases. Estos ensayos permitirán evaluar el efecto de las condiciones de almacenamiento (temperatura, composición de la atmósfera de los envases, y permeabilidad de los films) en la calidad, fisiología y vida útil de los productos. A partir de estos resultados se determinará la vida útil de los productos envasados en las condiciones seleccionadas, y se conocerán los parámetros responsables del deterioro. Se realizarán determinaciones de cinéticas respiratorias para mejor selección de las condiciones de envasado

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:* 1(Doctorado)

*Equipo:* Claudia Lareo(Integrante); Gastón Ares(Integrante); Anabel Martín(Integrante); Matilde Soubes(Integrante); Sofía Barrios(Integrante); Patricia Lema(Responsable); Fernanda Zaccari(Integrante)

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Otra institución nacional / Comisión Administradora del Mercado Modelo / Apoyo financiero

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

2013 - 2015

*Título:* Caracterización fisicoquímica y sensorial de los quesos de leche de oveja y de cabra uruguayos, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

Sistema Nacional de Investigadores

*Equipo:* Adriana Gámbaro(Integrante); Eliana Budelli(Integrante); María Antonia Grompone(Integrante); Bruno Irigaray(Integrante); Marcelo Miraballes(Integrante); Ignacio Vieitez(Responsable); Nicolás Callejas(Integrante); Tomás Lopez(Integrante); Marcela Saibene(Integrante)

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

2012 - 2015

*Título:* Plataforma Tecnológica Poscosecha Frutihortícola, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* En el proyecto se realiza una Alianza para la Innovación que prevé la formación de una Plataforma Tecnológica que conforme una unidad de apoyo a la investigación y desarrollo tecnológico en poscosecha. La misma se concibe como un grupo de trabajo multidisciplinario y altamente especializado en la cual confluyen actores del sector productivo hortofrutícola e instituciones de investigación y desarrollo: CAMM – IMM, DIGEGRA, UR (Facultades de Ingeniería, Química y Agronomía), INIA y LATU. Las competencias, capacidades y aportes complementarios de estas instituciones hacen que la Alianza contribuya a potenciar las capacidades de todos los participantes y al desarrollo de la cadena hortofrutícola. En el desarrollo del proyecto nuestro grupo es responsable del desarrollo de productos IV gama de lechuga y frutilla.

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:* 1(Maestría/Magister),

*Equipo:* Claudia Lareo(Integrante); Gastón Ares(Integrante); Matilde Soubes(Integrante); Sofía Barrios(Integrante); Patricia Lema(Responsable); María José Crosa(Integrante); Fernanda Zaccari(Integrante); Magdalena Irazoqui(Integrante); Marcelo Amado(Responsable); Pablo Pacheco(Integrante); Andrés Olivera(Integrante); Daniel Pippolo(Integrante); Francisco Vilaró(Integrante); Fabiana Osorio(Integrante); Ana Silveira(Integrante); Daniel Silveira(Integrante)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología Poscosecha

2011 - 2015

**Título:** Tecnología de envasado en atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos hortofrutícolas: aspectos básicos y tecnológicos, **Tipo de participación:** Coordinador o Responsable, **Descripción:** Proyecto Grupos I+D: En los estudios de envasado en atmósfera modificada (EAM), se determinaron condiciones de envasado que extienden la vida útil de lechuga cressa (cv. Vera) y mantecosa (cv. Sages) entera envasada, pronta para consumir. Se determinaron condiciones de desinfección que extienden la vida útil de lechuga cressa y mantecosa entera pronta para consumir y se evaluó la aplicación de tratamientos físicos como pre-tratamientos en el EAM. Se estudió la cinética respiratoria de frutilla (cv. Albion y cv. San Andreas), brócoli (cv. Avenger y cv. Tradition), tomate cherry (cv. Wanda) y lechuga (cv. Vera), evaluando la influencia de la concentración de O<sub>2</sub> y CO<sub>2</sub> y la temperatura sobre la velocidad de respiración. Se obtuvieron modelos de cinética respiratoria que pueden ser utilizados como insumo para el modelado del EAM. Se desarrollaron dos modelos teóricos (modelo compartimental y modelo de lecho poroso) para predecir la evolución de la composición gaseosa interior de los envases de frutillas (cv. Albion y cv. San Andreas) y la temperatura de los frutos durante el almacenamiento refrigerado. Asimismo, se obtuvieron datos para modelar la evolución de los atributos de calidad de frutillas (cv. Albion) almacenadas en atmósfera modificada. A través de estudios con consumidores, se estudiaron las percepciones y conceptos que los consumidores asocian a las ensaladas prontas para consumir, así como las motivaciones para su consumo o su rechazo. También se determinaron límites de vida útil objetivos para los parámetros sensoriales.

**Tipo:** Desarrollo

**Alumnos:** 1(Pregrado), 1(Doctorado)

**Equipo:** Claudia Lareo(Integrante); Gastón Ares(Integrante); Matilde Soubes(Responsable); Sofía Barrios(Integrante); Patricia Lema(Responsable); Eliana Budelli(Integrante); Sylvia Schenck(Integrante); Ignacio Llorca(Integrante); Leticia Vidal(Integrante)

Financiadores: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

## Producción científica/tecnológica

Ingeniera Química Facultad de Ingeniería de la Universidad de la República, Montevideo, Uruguay (1977); Master of Science en Ciencia de Alimentos de University of Minnesota, Estados Unidos (1985); Docteur de l'Institut National Agronomique Paris-Grignon, Francia (1993) en ingeniería de procesos alimentarios.. Actualmente docente de la Universidad de la República de Uruguay: Directora de la Carrera Ingeniería de Alimentos y Profesor Titular del Instituto de Ingeniería Química de la Facultad de Ingeniería (en régimen de Dedicación Total). Responsable del desarrollo y gestión de la formación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos a nivel de grado en cuyo dictado participan cuatro facultades de la Universidad y también en el desarrollo de una maestría en Ciencia y Tecnología de alimentos. Principales áreas de la actividad de investigación: ciencia e ingeniería de alimentos (tratamientos térmicos, transferencia de calor, congelado, reología, tecnología de atmósfera modificada, tecnologías emergentes) y anteriormente tratamiento de efluentes (tratamiento anaerobio y aerobio). Actualmente centrada en aplicación de la tecnología de atmósfera modificada al envasado de productos hortofrutícolas frescos y IV gama, estudiando aspectos básicos y tecnológicos; en la aplicación de la tecnología emergente ultrasonido a procesos de la industria láctea, en el estudio del efecto de parámetros del proceso y componentes en la calidad del producto particularmente en las características reológicas. Experiencia profesional en ingenio azucarero e industrias de alimentos (ingeniera de planta, asesora de control de calidad y desarrollo de productos)

## Sistema Nacional de Investigadores

### Producción bibliográfica

#### Artículos publicados

#### Arbitrados

Completo

BUDELLI, E.; BRUM J.; BERNAL M.; DEFFIEUX, T.; TANTER M.; LEMA, P.; NEGREIRA C.; GENNISSON JL.

A diffraction correction for storage and loss moduli imaging using radiation force based elastography. Physics in Medicine and Biology, v.: 62, 2017

**Palabras clave:** elastografía; caracterización reológica; difracción

**Áreas del conocimiento:** Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / ultrasonido

ISSN: 00319155



Completo

BUDELLI, E.; PEREZ N.; NEGREIRA C.; LEMA, P.

Evaluation of ultrasonic techniques for on line coagulation monitoring in cheesemaking. Journal of Food Engineering, 2017

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / ultrasonido

ISSN: 02608774



SCOPUS

Completo

BARRIOS S.; LEMA, P.; C LAREO

Modelling Respiration Rate of Strawberry (cv. San Andreas) for Modified Atmosphere Packaging Design. International Journal of Food Properties, v.: 17 9, p.: 2039 - 2051, 2014

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología Poscosecha

ISSN: 10942912



SCOPUS

Completo

BARRIOS S.; DE ACEREDO A.; CHAO G.; DE ARMAS V.; G ARES; MARTÍN A.; SOUBES M.; LEMA, P.

Passive modified atmosphere packaging extends shelf life of enzymatically and vacuum peeled ready to eat Valencia orange segments. Journal of food quality, v.: 37, p.: 135 - 147, 2014

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / procesamiento mínimo

ISSN: 01469428



SCOPUS

Completo

BUDELLI, E.; BERNAL M.; LEMA, P.; FINK M.; NEGREIRA C.; TANTER M.; GENNISSON JL.

Use of shear wave elastography for monitoring enzymatic milk coagulation.. Journal of Food Engineering, 2014

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnologías emergentes

ISSN: 02608774



SCOPUS

Completo

BARRIOS S.; LEMA, P.; MARRA F

Modelling Passive Modified Atmosphere Packaging of Strawberries: Numerical Analysis and Model Validation. International Food Research Journal, v.: 21 2, p.: 507 - 515, 2013

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / modelado del EAM

ISSN: 19854668

Sistema Nacional de Investigadores  
SCOPUS

Completo

BUDELLI, E.; PEREZ N.; LEMA, P.; NEGREIRA C.

Analysis of ultrasonic techniques for monitoring milk coagulation during cheesemaking. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, v.: 42, 2012

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Tecnologías emergentes

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 17578981

SCOPUS



Completo

PIAGENTINI A.; RODRÍGUEZ A.; ROZYCKI S.; LEMA, P.; PAULETTI M.; PANIZZOLO L.

Evolución del desarrollo del color en sistema modelo de composición similar al dulce de leche. Influencia del tiempo de calentamiento y del pH. *INNOTEC*, v.: 7 1, p.: 38 - 42, 2012

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

ISSN: 16883691



Completo

G ARES; BUDELLI, E.; BRUZZONE F.; GIMÉNEZ A.; LEMA, P.

Consumers texture perception of milk desserts. I- Relationship with rheological measurements. *Journal of Texture Studies*, v.: 43, p.: 203 - 213, 2011

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 00224901



Completo

ARES, G.; BARRIOS, S.; LAREO, C.; LEMA, P.

Development of a sensory quality index for strawberries based on correlation between sensory data and consumer perception. *Postharvest Biology and Technology*, v.: 52 1, p.: 97 - 102, 2009

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 09255214



Completo

LAREO, C.; ARES, G.; FERRANDO, L.; LEMA, P.; GÁMBARO, A.; SOUBES, M.

Influence of temperature on shelf life of butterhead lettuce leaves under passive modified atmosphere packaging. *Journal of food quality*, v.: 32 2, p.: 240 - 261, 2009

*Palabras clave:* lettuce; passive modified atmosphere packaging

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 01469428



Completo

BRUM J.; BARRIOS S.; G ARES; LEMA, P.; CANETTI, R.; NEGREIRA C.

Aplicación de Elastografía por Retorno Temporal a la evaluación de textura en quesos. *INNOTEC*, v.: 4, p.: 37 - 40, 2009

*Palabras clave:* técnicas acústicas; parámetros elásticos; evaluación no destructiva

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 16883691



Completo

ARES, G.; MARTÍNEZ, I.; LAREO, C.; LEMA, P.

Failure criteria based on consumers' to determine the sensory shelf life of minimally processed lettuce. *Postharvest Biology and Technology*, v.: 49 2, p.: 255 - 259, 2008

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 09255214 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Estados Unidos



Completo

ANTMANN, G.; ARES, G.; LEMA, P.; LAREO, C.

Influence of modified atmosphere packaging on sensory quality of shiitake mushrooms. *Postharvest Biology and Technology*, v.: 49 1, p.: 164 - 170, 2008

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 09255214 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos



SCOPUS

Completo

MARTÍNEZ I.; G ARES; LEMA, P.

Influence of cut and packaging film on sensory quality of fresh-cut butterhead lettuce (*Latuca sativa* L., cv. Wang). *Journal of food quality*, v.: 31 1, p.: 48 - 66, 2008

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 01469428



SCOPUS

Completo

ANTMANN G.; C LAREO; G ARES; LEMA, P.

Influence of temperature on respiration rate of shiitake mushrooms under air and 15% O<sub>2</sub>. *Fresh Produce*, v.: 21, p.: 14 - 16, 2008

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

ISSN: 17494788

Completo

G ARES; C LAREO; LEMA, P.

Sensory shelf life of butterhead lettuce in passive and active modified atmosphere packages . *International Journal of Food Science & Technology*, v.: 43, p.: 1671 - 1677, 2008

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

ISSN: 09505423



SCOPUS

Completo

G ARES; C LAREO; LEMA, P.

Modified Atmosphere Packaging for Postharvest Storage of Mushrooms. A Review. *Fresh Produce*, v.: 1, p.: 32 - 40, 2007

*Palabras clave:* mushrooms modified atmosphere packaging

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Conservación Poscosecha

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 17494788 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos

Completo

PARENTELLI, C.; ARES, G.; CORONA, M.; LAREO, C.; GAMBARO, A.; SOUBES, M.; LEMA, P.

Sensory and microbiological quality of shiitake mushrooms in modified atmosphere packages. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, v.: 87, p.: 1645 - 1652, 2007

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Atmósfera modificada

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 00225142 ; Idioma/Pais: Inglés/Inglaterra



SCOPUS

Completo

ARES, G; GONCALVEZ, D.; PÉREZ, C.; REOLON, G.; SEGURA, N.; LEMA, P.; GAMBARO, A.

Influence of gelatin and starch on the texture of stirred yogurt. *International Journal of Dairy Technology*, v.: 60 4, p.: 263 - 269, 2007

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 1364727X ; Idioma/Pais: Inglés/Inglaterra



SCOPUS

Completo

GONZÁLEZ, D.; PÉREZ, C.; REOLON, G.; SEGURA, N.; LEMA, P.; GAMBARO, A.; ARES, G.; VARELA, P.

Effect of thickeners on the texture of stirred yogurt. *Alimentos e Nutrição*, v.: 16 3, 2006

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 01034235 ; Idioma/Pais: Inglés/Brasil

Completo

G ARES; PARENTELLI, C.; GÁMBARO, A.; C LAREO; LEMA, P.

Sensory shelf life of shiitake mushrooms stored under passive modified atmosphere packages. *Postharvest Biology and Technology*, v.: 41, p.: 191 - 197, 2006

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

ISSN: 09255214



SCOPUS

Completo

VARELA, P.; GAMBARO, A.; GIMÉNEZ, A.; DURÁN, I.; LEMA, P.

Sensory and Instrumental Texture Measures on Ketchup Made with Different Thickeners. *Journal of Texture Studies*, v.: 34, p.: 317 - 330, 2003

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 00224901 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos



SCOPUS

Completo

MOUREH, J.; FLICK, D.; LEMA, P.

Etude hydrodynamique et thermique d'un échangeur de chaleur à noyau tournant conique. *Revue Générale de Thermique*, v.: 35, p.: 402 - 407, 1996

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 00353159 ; Idioma/Pais: Francés/Francia



SCOPUS

Sistema Nacional de Investigadores

Completo

FLICK, D.; LEMA, P.; GIBERT, H.

Transferts thermiques dans un échangeur conique à noyau tournant traitant des fluides newtoniens et rhéofluidifiants. *Revue Générale de Thermique*, v.: 391, p.: 414 - 421, 1994

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 00353159 ; Idioma/Pais: Francés/Francia



Artículos aceptados

Capitulos de Libro

Capítulo de libro publicado

LEMA-LARRIEU P.; LEMA, P.; DENIS FLICK; GIBERT H.

Distribution des temps de séjour dans l'entrefer de deux cones rotatifs , 1993

*Libro:* Récents Progres en Génie des Procédés. v.: 7, p.: 115 - 120, Francia

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos

*Medio de divulgación:* Papel; *ISSN/ISBN:* 2910239047; *Idioma/Pais:* Francés/Francia;

## Trabajos en eventos

Completo

LEMA, P.; BUDELLI, E.; BERNAL M.; BRUM J.; FLAUD, P. ; TANTER M.; NEGREIRA C.; GENNISSON JL.

Mapping of storage G' and loss G'' moduli of blood during coagulation using supersonic shear imaging , 2016

*Evento:* Internacional

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / ultrasonido

Resumen

VIEITEZ I.; CALLEJAS N.; BUDELLI, E.; LEMA, P.

Características de textura en quesos de cabra uruguayos , 2016

*Evento:* Regional , 2o. Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos , Punta del Este , 2016

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Reología

Resumen

BUDELLI, E.; BLASINA, F. ; CABRERA, L. ; IRAZOQUI M.; BRUM J.; PEREZ N.; NEGREIRA C.; LEMA, P.

Trabajo del núcleo interdisciplinario: , 2016

*Evento:* Regional , I Congreso Latinoamericano de Investigación y Educación Superior Interdisciplinaria , Montevideo

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / ultrasonido

Resumen

PAULSEN E; BARRIOS S.; LEMA, P.

Effect of storage temperature on quality parameters of ready-to-eat broccoli florets packaged in modified atmosphere , 2016

*Evento:* Internacional , IUFOST World Congress of Food Science and Technology , 2016

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

Resumen

PAULSEN E; IRAZOQUI M.; SCHENCK, S.; PATTARINO L. ; BARRIOS S.; LEMA, P.

Vida útil de frutillas mínimamente procesadas (var. San Andreas) producidas a escala piloto , 2016

*Evento:* Regional , 2o. Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos

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

Resumen

IRAZOQUI M.; BARRIOS S.; LEMA, P.

Selection of different polymers for packaging minimally processed lettuce (cv. Vera) in passive modified atmosphere , 2016

*Evento:* Internacional , 2o. Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos

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

Resumen

BUDELLI, E.; BRUM J.; BERNAL M.; DEFFIEUX, T.; TANTER M.; LEMA, P.; NEGREIRA C.; GENNISSON JL.

Storage and Loss moduli imaging in soft solids using Supersonic Shear Imaging technique , 2015

*Evento:* Internacional , 2015 IEEE International Ultrasonics Symposium , Taipei , 2015

*Palabras clave:* Shear wave attenuation; rheology; ultrasound

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Físicas / Óptica, Acústica

Resumen

IRAZOQUI M.; BARRIOS S.; LEMA, P.

Evaluación de vida útil de lechuga crespa cortada (cv. Vera) envasada en atmósfera activa y pasiva a diferentes temperaturas , 2015

*Evento:* Internacional , 7mo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos - X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (INNOVA - CIBIA) , Montevideo

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Resumen

SCHENCK, S.; BARRIOS S.; LEMA, P.

Evaluación de la aplicación de un modelo de cinética respiratoria de tomate cherry (cv. Wanda) para el producto cultivado en distintas estaciones , 2015

*Evento:* Internacional , 7mo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos - X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (INNOVA - CIBIA) , Montevideo

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Resumen

PAULSEN E.; BARRIOS S.; LEMA, P.

Efecto de envasado en atmósfera modificada en la vida útil de frutillas enteras prontas para consumir , 2015

*Evento:* Internacional , 7mo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos - X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (INNOVA - CIBIA) , Montevideo , 2015

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Resumen

SCHENCK, S.; BARRIOS S.; LEMA, P.

Evaluación de modelos alternativos para modelar la cinética respiratoria de tomate cherry (cv. Wanda) , 2015

*Evento:* Internacional , XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires , 2015

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Resumen

IRAZOQUI M.; BARRIOS S.; LEMA, P.

Estudio de diferentes tratamientos de desinfección en la vida útil de lechuga crespa cortada (cv. Vera) , 2015

*Evento:* Internacional , XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Resumen

PAULSEN E.; BARRIOS S.; LEMA, P.

Efecto de la aplicación de atmósfera modificada pasiva y agentes antiparadeamientos en la calidad de frutillas cortadas prontas para consumir , 2015

*Evento:* Internacional , XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Resumen

RODRÍGUEZ A.; LEMA, P.; FERREIRA F.; PANIZZOLO L.

Estudio de las melanoidinas en el dulce de leche , 2015

*Evento:* Internacional , Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) y Décimo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de alimentos (CIBIA) , Montevideo, Uruguay , 2015

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

Resumen

RODRÍGUEZ A.; DAVYT D.; LEMA, P.; PANIZZOLO L.

Las rutas del color del dulce de leche: influencia del pH , 2015

*Evento:* Nacional , Cuarto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI4 , Montevideo , 2015

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

Resumen

BARRIOS S.; LEMA, P.; C LAREO

Modelado de la cinética respiratoria de frutillas (V. Albion) para el diseño de condiciones de envasado en atmósfera modificada , 2014

*Evento:* Internacional , XVII Seminario Latinoamericano y V Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos , San José, Costa Rica , 2014

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Resumen

RODRÍGUEZ A.; DAVYT D.; LEMA, P.; PANIZZOLO L.

Evolución de glioxal y metil-glioxal en la producción de dulce de leche en función del pH inicial , 2014

*Evento:* Internacional , XVII Seminario Latinoamericano y V Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos , San José de Costa Rica , 2014

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

Resumen

RODRÍGUEZ A.; BESSIO M.; LEMA, P.; PANIZZOLO L.; FERREIRA F.

Nueva metodología de análisis de melanoidinas producidas en sistemas modelo , 2014

*Evento:* Internacional , XVII Seminario Latinoamericano y V Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos , San José de Costa Rica , 2014

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

Resumen

PAULSEN E.; BARRIOS S.; SCHENCK, S.; PATTARINO L. ; LEMA, P.

Modified atmosphere packaging of sliced strawberries in PET and LDPE packages for shelf life extension , 2014

*Evento:* Internacional , Advances in Food Processing , Campinas , 2014

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Resumen

SCHENCK, S.; BARRIOS S.; LEMA, P.

Influence of temperature and gas composition on respiration rate of cherry tomato (cv. Wanda) , 2014

*Evento:* Internacional , Advances in Food Processing , Campinas , 2014

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Resumen

RODRÍGUEZ A.; LATORRE K.; LEMA, P.; CUFFIA F.; PIAGENTINI A.; PANIZZOLO L.; ROZYCKI S.; PAULETTI M.

Influencia de la temperatura y sacarosa en el desarrollo de Hidroximetilfurfural y color, en un sistema modelo , 2014

*Evento:* Internacional , FoodInnova , Concordia, Argentina , 2014

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

Completo

IRAZOQUI M.; SCHENCK, S.; PATTARINO L. ; VIDAL L.; BARRIOS S.; G ARES; LEMA, P.

Influencia de la desinfección y el tipo de corte en la vida útil de lechuga crespa (cv. Vera) envasada en atmósfera modificada , 2013

*Evento:* Internacional , XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Rosario , 2013

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología Poscosecha

Resumen

SCHENCK, S.; IRAZOQUI M.; BARRIOS S.; LEMA, P.

Influencia de la temperatura, composición gaseosa y variabilidad natural en la tasa respiratoria de lechuga crespa (cv. Vera) , 2013

*Evento:* Internacional , XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Rosario , 2013

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología Poscosecha

Resumen

IRAZOQUI M.; SCHENCK, S.; VIDAL L.; BARRIOS S.; G ARES; LEMA, P.

Calidad de lechuga crespa (cv. Vera) envasada en atmósfera modificada pasiva y activa , 2013

*Evento:* Internacional , Sexto Simposio de Innovación y Desarrollo de Alimentos , Montevideo , 2013

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología Poscosecha

Resumen

RODRÍGUEZ A.; DAVYT D.; LEMA, P.; PANIZZOLO L.

Influencia del pH inicial en la formación y evolución de compuestos a-dicarbonilos en elaboración de dulce de leche , 2013

*Evento:* Nacional , Tercer Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI 3.0 , Montevideo , 2013

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

Resumen

RODRÍGUEZ A.; BESSIO M.; LEMA, P.; FERREIRA F.; PANIZZOLO L.

Preparación de melanoidinas modelo y su análisis cromatográfico empleando el sistema de tres detectores , 2013

*Evento:* Nacional , Tercer Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI 3.0 , Montevideo, Uruguay , 2013

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

Resumen

RODRÍGUEZ A.; BESSIO M.; LEMA, P.; FERREIRA F.; PANIZZOLO L.

Separación de malanoidinas de dulce de leche por hidrólisis enzimática , 2013

*Evento:* Internacional , Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos - SLACA , San Pablo, Brasil , 2013

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

Completo

BUDELLI, E.; PEREZ N.; BARRIOS S.; ARES, G; NEGREIRA C.; LEMA, P.

Uso de tiempo de vuelo para seguimiento de coagulación de leche , 2012

*Evento:* Regional , V Encuentro Regional de Ingeniería Química. , Montevideo , 2012

*Palabras clave:* coagulación; ultrasonido

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Completo

BUDELLI, E.; PEREZ N.; LEMA, P.; NEGREIRA C.

Analysis of ultrasonic techniques for monitoring milk coagulation during cheesemaking , 2012

*Evento:* Internacional , . International Symposium on Ultrasound in the Control of Industrial Processes. , Madrid , 2012

*Palabras clave:* coagulation; ultrasound

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Resumen

BARRIOS S.; MARTÍNEZ I.; G ARES; MARTÍN A.; C LAREO; LEMA, P.

Envasado de brócoli en atmósfera modificada , 2012

*Evento:* Internacional , XXVI Congreso Interamericano de Ingeniería Química , Montevideo , 2012

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología Poscosecha

Resumen

RODRÍGUEZ A.; LATORRE K.; LEMA, P.; PANIZZOLO L.

Desarrollo de furosina y color durante el calentamiento en un sistema modelo de dulce de leche. Influencia de los parámetros pH y temperatura , 2012

*Evento:* Internacional , 1er. Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIAI) , Montevideo, Uruguay , 2012

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

Resumen

RODRÍGUEZ A.; LEMA, P.; PANIZZOLO L.; CUFFIA F.; PIAGENTINI A.; ROZYCKI S.; PAULETTI M.

Browning kinetics in concentrated sheep dairy system , 2012

*Evento:* Internacional , 16th. World Congress of Food Science and Technology , Foz de Iguazú , 2012

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

Resumen

RODRÍGUEZ A.; LEMA, P.; PANIZZOLO L.

Study of 5-Hidroxymethylfurfural and furosina as indicator of Maillard reaction and color development in Dulce de Leche model system as affected by pH , 2012

*Evento:* Internacional , 16th. World Congress of Food Science and Technology , Foz de Iguazú , 2012

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

Resumen expandido

BUDELLI, E.; SCHENCK, S.; LLORCA, I.; LAREO C.; BARRIOS S.; LEMA, P.

Modelling respiration rate of broccoli for modified atmosphere packaging design , 2012

*Evento:* Internacional , 16th. World Congress of Food Science and Technology – IUFoST , Foz de Iguazu , 2012

*Palabras clave:* packaging; modified atmosphere; respiration rate

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Tecnologías emergentes

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Resumen expandido

BARRIOS S.; CHAO, G.; DE ACEREDO A. ; DE ARMAS, V.; ARES, G.; MARTÍN A.; LEMA, P.

Evaluación de dos tecnologías de pelado para el desarrollo de gajos de naranja prontos para consumir , 2012

*Evento:* Regional , 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios , Montevideo , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

*Medio de divulgación:* CD-Rom;



Completo

BARRIOS S.; C LAREO; LEMA, P.

Modelado de la cinética respiratoria de frutillas (v. San Andrea) para el diseño de condiciones de envasado en atmósfera modificada , 2011

*Evento:* Regional , XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Completo

BARRIOS S.; LEMA, P.; MARRA F

Modelling Passive Modified Atmosphere Packaging of Strawberries: Numerical Analysis and Model Validation , 2011

*Evento:* Internacional , International Congress of Engineering and Food (ICEF) , Atenas, Grecia , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Resumen

BARRIOS S.; DE ACEREDO A.; CHAO G.; DE ARMAS V.; G ARES; MARTÍN A.; C LAREO; LEMA, P.

Envasado de naranjas peladas en gajos en atmósfera modificada pasiva , 2011

*Evento:* Internacional , V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Resumen

BRUZZONE F.; G ARES; LEMA, P.; GIMÉNEZ A.

Aspectos temporales de la percepción de textura de yogur - Correlación con medidas reológicas , 2011

*Evento:* Internacional , V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos , Montevideo , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Resumen

BRUZZONE F.; G ARES; BUDELLI, E.; LEMA, P.; GIMÉNEZ A.

Predicción de la textura sensorial de postres lácteos utilizando medidas reológicas , 2011

*Evento:* Internacional , V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos , Montevideo , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Resumen

G ARES; BUDELLI, E.; BRUZZONE F.; GIMÉNEZ A.; LEMA, P.

Evaluación de técnicas para estudiar la influencia de la saliva en la textura de postres lácteos , 2011

*Evento:* Regional , XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Resumen

RODRÍGUEZ A.; LEMA, P.; PANIZZOLO L.

Estudio del desarrollo de hidroximetilfurfural y del color durante el calentamiento en un sistema modelo de dulce de leche. Influencia de los parámetros pH y temperatura , 2011

*Evento:* Nacional , Segundo Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI 2011 , Montevideo, Uruguay , 2011

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

Completo

GUTIÉRREZ S.; HERNÁNDEZ A.; MORALES A.L.; LEMA, P.

Effect of emulsion stability on anaerobic degradation of wool grease emulsions , 2010

*Evento:* Internacional , 12th World Congress on Anaerobic Digestion , Guadalajara , 2010

*Anales/Proceedings:* Proceedings of 12th World Congress on Anaerobic Digestion Arbitrado: SI

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

www.ad12mexico.unam.mx

Completo

BARRIOS S.; LEMA, P.; MARRA F

Análisis numérico del envasado de arándanos en atmósfera modificada pasiva , 2010

*Evento:* Regional , Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo , Santa Fé, Argentina , 2010

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

BARRIOS S.; LEMA, P.; MARRA F

Storage of Blueberries: Numerical Analysis Modified Atmosphere Packaging , 2010

*Evento:* Internacional , IFT10: Institute of Food Technologists Annual Meeting , Chicago, USA , 2010

*Palabras clave:* modelado; envasado en atmósfera modificada

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

Resumen

BARRIOS S.; COBAS C.; VIDAL C.; G ARES; MARTÍN A.; LEMA, P.

Envasado de morrones en atmósfera modificada pasiva , 2010

*Evento:* Nacional , 12vo Congreso de la Sociedad Uruguaya de Horta-Fruticultura , Montevideo, Uruguay , 2010

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Completo

BARRIOS, S.; ARES, G.; MARTÍN, A.; LAREO, C.; LEMA, P.

Influencia de la temperatura y el envasado en atmósfera modificada pasiva en el color y la textura de tomates cherry , 2009

*Evento:* Internacional , Segundo Congreso Americano de Tecnologías de Aire Acondicionado y Refrigeración , Buenos Aires , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

ARES, G.; BARRIOS, S.; LAREO, C.; LEMA, P.

Sensory shelf life estimation of strawberries using a sensory quality index , 2009

*Evento:* Internacional , The Eighth Pangborn Sensory Science Symposium , Florencia , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Resumen

FLORES L; BETANCURT P.; LEMA, P.; RUFFO C; DELLACASSA E

Estudio del fruto de *Butia capitata* como parte del diseño de alimentos funcionales , 2009

*Evento:* Internacional , Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009 , Montevideo , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Resumen

BARRIOS S.; LUZARDO C.; G ARES; C LAREO; LEMA, P.

Envasado de tomates en atmósfera modificada pasiva , 2009

*Evento:* Internacional , Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009 , Montevideo , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Resumen

BRUM J.; BARRIOS S.; G ARES; LEMA, P.; CANETTI, R.; NEGREIRA C.

Aplicación de elastografía por retorno temporal a la evaluación de textura en quesos , 2009

*Evento:* Internacional , Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009 , Montevideo , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Resumen expandido

BARRIOS S.; LEMA, P.; MARRA F

Storage of Fresh Fruits: Numerical Analysis of Active Packaging Effects , 2009

*Evento:* Internacional , European Federation of Food Science and Technology (EFFOST) Conference , Budapest , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Completo

ANTMANN G.; C LAREO; G ARES; LEMA, P.

Influencia de la temperatura en la velocidad de respiración de hongos shiitake , 2008

*Evento:* Regional , IV Encuentro Regional de Ingeniería Química , Montevideo , 2008

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Completo

G ARES; MARTÍNEZ I.; C LAREO; MARTÍN A.; LEMA, P.

Modelado de la evolución de la textura y el color de tomates envasados en atmósfera modificada , 2008

*Evento:* Regional , IV Encuentro Regional de Ingeniería Química , Montevideo , 2008

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Completo

LEMA, P.; LEZCANO J.; PAVLISKO A.; CASTRO J.; MICHELOTTI C.

Diseño de una planta de elaboración de conservas , 2008

*Evento:* Nacional , IV Encuentro Regional de Ingeniería Química , Montevideo , 2008

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

MARTÍNEZ I.; G ARES; LEMA, P.

Influencia de dos tipos de corte y dos films en la calidad sensorial y la vida útil de lechuga mínimamente procesada en atmósfera modificada pasiva , 2007

*Evento:* Regional , XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires , 2007

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

G ARES; MARTÍNEZ I.; MARTÍN A.; C LAREO; LEMA, P.

Influencia de la temperatura y envasado en atmósfera modificada en la calidad sensorial de tomates , 2007

*Evento:* Regional , XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires , 2007

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

PARENTELLI, C.; G ARES; C LAREO; LEMA, P.

Modelado de la cinética respiratoria de hongos Shiitake para el diseño del envasado en atmósfera modificada , 2006

*Evento:* Internacional , XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , La Habana , 2006

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

G ARES; PARENTELLI, C.; GÁMBARO, A.; C LAREO; LEMA, P.

Envasado de hongos Shiitake en films macroperforados , 2006

*Evento:* Internacional , XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , La Habana , 2006

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

PARDO L.; QUIÑONES D.; VEIRA J.P.; C LAREO; LEMA, P.

Efecto de la presencia de ácido cítrico y ácido ascórbico como agentes antipardeamiento en la calidad de hongos Shiitake almacenados en atmósfera modificada , 2006

*Evento:* Nacional , VIII Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Montevideo , 2006

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

ROMANOS, S.; SANTERO, N.; SALVO, K.; VIVAS, A.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; LEMA, P.

Effect of Xanthan Gum on Rheological Properties of Tomato Ketchup , 2005

*Evento:* Internacional , 4th Mercosur Congress on Process System Engineering. , Rio de Janeiro , 2005

*Anales/Proceedings:* Proceedings of 4th Mercosur Congress on Process System Engineering. Arbitrado: SI

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

*Idioma/Pais:* Español/Uruguay;

Completo

GONCALVEZ D.; PÉREZ M.; REOLÓN G.; SEGURA N.; LEMA, P.; GÁMBARO, A.; VARELA P.; G ARES

Effect of thickeners on stirred yoghurt texture , 2005

*Evento:* Internacional , 4th Mercosur Congress on Process System Engineering , Río de Janeiro , 2005

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

G ARES; PARENTELLI, C.; GÁMBARO, A.; C LAREO; LEMA, P.

Calidad y vida útil de hongos shiitake almacenados en atmósfera modificada pasiva , 2005

*Evento:* Regional , XIII Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades Grupo Montevideo , Tucumán , 2005

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

G ARES; PARENTELLI, C.; GÁMBARO, A.; C LAREO; LEMA, P.

Determinación de vida útil de hongos shiitake. Influencia del envasado en atmósfera modificada pasiva , 2005

*Evento:* Internacional , Jornadas de Análisis Sensorial- Tendencias Actuales y Aplicaciones , Buenos Aires , 2005

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

CASTRO E.; GARCÍA R.; ORTIZ G.; STAGNO P.; CASTRO J.; LEMA, P.

Elaboración de un postre con WPC 60 , 2004

*Evento:* Internacional , 8º Congreso Panamericano de la Leche , Miami , 2004

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

VARELA P.; GÁMBARO, A.; GIMÉNEZ A.M.; DURÁN I.; LEMA, P.

Características reológicas de salsa ketchup producida con incorporación de gomas guar y xantana , 2003

*Evento:* Regional , III Encuentro Uruguayo de Ingeniería Química , Montevideo , 2003

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

GALISTEO M.; VIÑAS M.; LEMA, P.

Eyectores de chorro confinado: transferencia de masa y aplicación a tratamientos biológicos de efluentes , 2003

*Evento:* Regional , III Encuentro Uruguayo de Ingeniería Química , Montevideo , 2003

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología del Medio Ambiente / Biotecnología Medioambiental  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

Completo

GIMÉNEZ A.M.; VARELA P.; FERRÚA M.J.; GALMÉS C.; GÁMBARO, A.; LEMA, P.

Comparación sensorial de frutillas frescas y pretratadas congeladas por diferentes métodos , 2001

*Evento:* Internacional , IV Simposio y exposición de la sección de América Latina y el Caribe , 2001

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

LEMA, P.; FERRÚA M.J.; GALMÉS C.; BETANCURT P.

Immersion freezing of fruits in aqueous refrigerating media: influence of the operating conditions on quality parameters and heat transfer , 2001

*Evento:* Internacional , 3rd Mercosur Congress on Process Systems Engineering , Santa Fe , 2001

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

LEMA, P.; FERRÚA M.J.; GALMÉS C.

Congelado de cilindros de manzana previamente impregnados: calidad y tiempo de congelado , 2001

*Evento:* Regional , VI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Montevideo , 2001

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

LEMA, P.; GALMÉS C.; FERRÚA M.J.; EBOLE V.

Efecto de los parámetros del proceso en la transferencia de masa en alimentos congelados por inmersión , 2001

*Evento:* Internacional , III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos , Valencia , 2001

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

GÁMBARO, A.; ALDROVANDI A.; LEMA, P.

Estudio de la relación entre parámetros instrumentales de textura y su evaluación sensorial en yogur , 2000

*Evento:* Internacional , XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Santiago de Chile , 2000

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

ÁLVAREZ M.; LAZCANO A.; LOACES A.; OSSÍ A.; LEMA, P.; CASTRO J.

Incorporación de proteínas séricas en queso fundido untable , 2000

*Evento:* Internacional , Congreso Panamericano de la Leche , La Habana , 2000

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

LÁGARMILLA M.; GROSSO A.; TASSANI A.; VALICOSQUI J.; LEMA, P.; MICHELOTTI C.; CASTRO J.

Obtención de lácteos de imitación a partir de leche de soja , 2000

*Evento:* Regional , II Encuentro Uruguayo de Ingeniería Química , Montevideo , 2000

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

PÉREZ G.; RODRÍGUEZ D.; SUNDBERG G.; GONZÁLEZ A.; CASTRO J.; LEMA, P.

Elaboración de bebida isotónica de permeado de ultrafiltración de lactosuero , 1999

*Evento:* Nacional , 5tas. Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Montevideo , 1999

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

GÁMBARO, A.; ZLOTEJABLKO A.; LEMA, P.

Identificación de características de textura de yoghurt bebible , 1999

*Evento:* Nacional , 5tas. Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Montevideo , 1999

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Completo

MOUREH J.; LEMA, P.; FLICK, D.

Etude hydrodynamique et thermique d un échangeur de chaleur a noyau tournant conique , 1994

*Evento:* Internacional , Colloque STF , Paris

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Ingeniería de Procesos

Completo

FLICK D.; LEMA, P.

Transferts thermiques dans un échangeur à noyau tournant pour des fluides newtoniens et rhéofluidifiants , 1993

*Evento:* Internacional , 6ème. Colloque sur le Traitement Industriel des Fluides Alimentaires Non-newtoniens , Le Croisic , 1993

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

Completo

FLICK D.; LEMA, P.

Flow patterns and heat transfer for pseudoplastic fluid , 1993

*Evento:* Internacional , Euromech Colloquium 301 Rheology of complex fluids, food processing and similar applications , Nancy , 1999

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

Completo

LEMA, P.; FLICK, D.; GIBERT, H.

Transfert de chaleur dans l'entrefer de deux cônes rotatifs , 1991

*Evento:* Internacional , 3ème Congrès Français de Génie des Procédés. , Compiègne , 1991

*Anales/Proceedings:* 3ème Congrès Français de Génie des Procédés. , 85Arbitrado: SI

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

*Medio de divulgación:* Papel; *Idioma/Pais:* Español/Francia;

Completo

VIÑAS M.; LEMA, P.; LOIS M.; GALAIN C.; BASELLI B.

Aplicación de un sistema anaerobio UASB al tratamiento de un efluente proteico con alto contenido de sólidos en suspensión , 1990

*Evento:* Internacional , II Congreso Latinoamericano de Biotecnología , 1990

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología del Medio Ambiente / Biotecnología Medioambiental

Completo

VIÑAS M.; LEMA, P.; MARTÍNEZ J.; GALAIN C.; BASELLI B.

Tratamiento anaerobio del efluente de fabricación de chapas de madera con separación de fases acidogénica y metanogénica , 1990

*Evento:* Internacional , II Congreso Latinoamericano de Biotecnología , 1990

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología del Medio Ambiente / Biotecnología Medioambiental

Completo

VIÑAS M.; LEMA, P.; MARTÍNEZ J.; GALAIN C.; BASELLI B.

Tratamiento anaeróbico de un efluente de la fabricación de chapas de madera en un sistema UASB , 1990

*Evento:* Internacional , II Congreso Latinoamericano de Biotecnología , 1990

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología del Medio Ambiente / Biotecnología Medioambiental

## Texto en periódicos

Revista

BRUM J.; BARRIOS S.; G ARES; LEMA, P.; CANETTI, R.; NEGREIRA C.

Aplicación de Elastografía por Retorno Temporal a la evaluación de textura en quesos , Tecnología Láctea Latinoamericana , v: 57 , p: 4446 , 2009

*Palabras clave:* parámetros elásticos; técnicas acústicas; evaluación no destructiva

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Revista

BRUM J.; BARRIOS S.; G ARES; LEMA, P.; CANETTI, R.; NEGREIRA C.

Aplicación de Elastografía por Retorno Temporal a la evaluación de textura en quesos , La Alimentación Latinoamericana , v: 283 , p: 5053 , 2009

*Palabras clave:* parámetros elásticos; evaluación no destructiva; técnicas acústicas

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

## Producción técnica

### Procesos



#### Proceso Productivo

LEMA, P.; SOUBES M.; G ARES; C LAREO; BARRIOS S.; MARTÍN A.

Proceso y condiciones para conservación de Brócoli envasado , 2008

*Aplicación:* NO

*Institución financiadora:* CSIC de la Universidad de la República y Comisión Administradora del Mercado Modelo de la I.M.M.

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de Alimentos - Conservación Postcosecha

*Disponibilidad:* Irrestringida; *Ciudad:* /Uruguay

Se diseñó el proceso de envasado en atmósfera modificada de Brócoli variedad Legacy: condiciones de envasado y almacenamiento. Se conoce la influencia de los parámetros en la vida útil, la vida útil en diferentes condiciones y las características de su deterioro en dichas condiciones.

#### Proceso Productivo

LEMA, P.; SOUBES M.; C LAREO; G ARES; BARRIOS S.; MARTÍN A.

Proceso y condiciones para conservación de Tomate envasado , 2008

*Aplicación:* NO

*Institución financiadora:* CSIC de la Universidad de la República y Comisión Administradora del Mercado Modelo de la I.M.M.

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Conservación Postcosecha

*Disponibilidad:* Irrestringida; *Ciudad:* /Uruguay

Se diseñó el proceso de envasado en atmósfera modificada de Tomate: condiciones de envasado y almacenamiento. Se conoce la influencia de los parámetros en la vida útil, la vida útil en diferentes condiciones y las características de su deterioro en dichas condiciones.

#### Proceso Productivo

LEMA, P.; BARRIOS S.; IRAZOQUI M.; SCHENCK, S.

Producción de lechuga crespa (cv. Vera), hoja entera, pronta para consumir , 2015

*Aplicación:* NO

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

*Ciudad:* /Uruguay

#### Proceso Productivo

LEMA, P.; BARRIOS S.; IRAZOQUI M.; SCHENCK, S.

Producción de lechuga crespa (cv. Vera), hoja cortada, pronta para consumir , 2015

*Aplicación:* NO

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

*Ciudad:* /Uruguay

#### Proceso Productivo

LEMA, P.; BARRIOS S.; PAULSEN E

Producción de frutilla entera (cv. Albion) pronta para consumir , 2015

*Aplicación:* NO

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

*Ciudad:* /Uruguay

#### Proceso Productivo

LEMA, P.; BARRIOS S.; PAULSEN E

Producción de frutilla (cv. Albion) cortada pronta para consumir , 2015

*Aplicación:* NO

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

*Ciudad:* /Uruguay

## Productos

Piloto , Equipo

H. E. IBARLUCEA; LEMA, P.; J. CIPOLINA; I. LIN

Reactor Biodigestor para producción de Biogas , Diseño, instalación y operación de un biodigestor experimental alimentado con excreta de equinos , 1981

*Aplicación:* SI , Se utilizó en el lugar donde fue instalado

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Energías Renovables - Producción de Biogas

*Disponibilidad:* Irrestricada; *Ciudad:* /Uruguay

Se construyó y operó un reactor experimental alimentado con excreta de equinos. El biodigestor se instaló en el Cuartel de Blandengues de Artigas. Se ajustaron los parámetros de operación lográndose los resultados esperados: la producción de biogas

Prototipo , Equipo

LEMA, P.; DENIS FLICK

Echangeur de chaleur à noyau tournant conique , 1993

*Aplicación:* NO

*Institución financiadora:* CEMAGREF, Francia

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos

*Disponibilidad:* Restricada; *Ciudad:* /Francia

Se construyó un prototipo a escala piloto de un intercambiador de calor de forma cónica con el núcleo central giratorio para tratar térmicamente fluidos newtonianos y no newtonianos en el que se podía regular el espacio entre conos, velocidad de rotación del cono central, caudal volumétrico, calor suministrado.

## Trabajos Técnicos

Consultoría

NIETO A.; LEMA, P.; SENDIN J.

Mejora del Rendimiento Quesero , 2004

*Institución financiadora:* Consorcio Fundaquim - Conaprole

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

*Disponibilidad:* Restricada; *Ciudad:* San Ramón/Uruguay

Se estudió las pérdidas en toda la línea de producción de quesos de la planta industrial de San Ramón de Conaprole. Se estudió cada etapa, se hicieron propuestas de modificaciones tanto la operación de equipos como en el ajuste de maquinaria. Resultado: incremento significativo del rendimiento quesero.

Consultoría

LEMA, P.; VIÑAS M.

Estudio de la utilización de reactores de flujo ascendente (UASB) para el tratamiento anaerobio de residuos domésticos anaerobio de residuos domésticos. Estudio de operación de una planta de aguas cloacales en Las Piedras , 1989

*Institución financiadora:* OSE

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Tratamiento de efluentes

*Ciudad:* Las Piedras/Uruguay

Elaboración de propuesta para estudios de operación de una planta de aguas cloacales por adaptación de equipos existentes.

Consultoría

LEMA, P.; VIÑAS M.; PATIÑO M.; BASELLI B.; OLASCOAGA J.

Estudio de la utilización de reactores de flujo ascendente (UASB) para el tratamiento anaerobio de efluentes de fábrica de madera compensada , 1989

*Institución financiadora:* Empresa Fibromadera

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Tratamiento de efluentes

*Disponibilidad:* Irrestricada; *Ciudad:* San José de Carrasco/Uruguay

El trabajo se hizo en el marco de un convenio con la empresa Fibromadera. Se estudiaron diversos inóculos y las variables que controlan la operación y el diseño de los procesos y equipos.

Consultoría

LEMA, P.; VIÑAS M.; PATIÑO M.

Estudio de la utilización de reactores de flujo ascendente (UASB) para el tratamiento anaerobio de efluentes de industria de elaboración de industrias animales a partir de desechos frigoríficos , 1988

*Institución financiadora:* Empresa Harden S.A.

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Tratamiento de efluentes

*Disponibilidad:* Irrestricada; *Ciudad:* Canelones/Uruguay

Trabajo en el marco de convenio con la empresa Harden S.A. Se hicieron ensayos a escala de banco y a escala industrial

Consultoría

LEMA, P.; VIÑAS M.; BASELLI B.; HERNÁNDEZ A.

Puesta en funcionamiento de la planta de lodos activados para el tratamiento de efluentes de la fabricación de madera copensada , 1987

*Institución financiadora:* Empresa Fibromadera

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Tratamiento de efluentes

*Ciudad:* San José de Carrasco/Uruguay

Trabajo en el marco de un convenio con la empresa Fibromadera. Se hicieron ensayos a escala industrial.

Informe o Pericia técnica

LEMA, P.; FLICK, D.

Echangeur à noyau tournant - Etude d'ingénierie , Estudio de Ingeniería realizado para la empresa Pierre Guerin , 1992 , 176

*Institución financiadora:* Societé Pierre Guerin

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Ingeniería de Procesos

*Medio de divulgación:* Papel; *Ciudad:* Anthony, Francia/Uruguay

Estudio de Ingeniería para la empresa fabricante de equipos Pierre Guerin: Cálculo de los parámetros para el diseño desde el punto de vista térmico, hidrodinámico y mecánico de un prototipo a escala industrial. Se comparó el comportamiento del intercambiador con el de otros equipos usados industrialmente con el mismo fin.

## Otros

Otra producción técnica

Participación Seminario Taller de Elaboración de Indicadores Básicos para Programa de inocuidad de Alimentos (OPS) , 2005

Uruguay , Español

Participación en Seminario-Taller

Maldonado , Maldonado

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

Otra producción técnica

Participación en el programa de Prospectiva tecnológica Área: Bioingeniería aplicada a la tecnología de alimentos , 2001

Uruguay , Español

Participación en Programa de Prospectiva Tecnológica

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

Otra producción técnica

Participación en el Taller Nacional para Planificación e Implementación de una Red de Laboratorios de Análisis de Alimentos y en el Taller de Lanzamiento de la Red Nacional de Laboratorios de Análisis de Alimentos , 1999

Uruguay , Español

Participación en Taller

Montevideo

*Institución Promotora/Financiadora:* Ministerio de Salud Pública

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

Otra producción técnica

Participación en las Jornadas de planteos básicos hacia un Código Nacional de alimentos , 1997

Uruguay , Español

Montevideo

*Institución Promotora/Financiadora:* Ministerio de Salud Pública

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Legislación Alimentaria

## Evaluaciones

Evaluación de Proyectos

2014

*Institución financiadora:* FONCYT

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Proyectos

2012 / 2014

*Institución financiadora:* CSIC

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Proyectos

2009 / 2009

*Institución financiadora:* Clemente Estable A.N.I.I.

*Cantidad:* Menos de 5

Clemente Estable A.N.I.I. , Uruguay

Evaluación de Proyectos

2009 / 2015

*Institución financiadora:* Espacio Interdisciplinario Universidad de la República

*Cantidad:* De 5 a 20

Uruguay

Evaluación de Proyectos

2009 / 2014

*Institución financiadora:* Comité de Evaluación y Seguimiento de Alianzas - ANII

*Cantidad:* Mas de 20

Evaluación de Proyectos

2007 / 2010

*Institución financiadora:* CSIC

*Cantidad:* De 5 a 20

CSIC , Uruguay

Evaluación de Proyectos

2006 / 2006

*Institución financiadora:* DINACYT MEC

*Cantidad:* Menos de 5

DINACYT MEC , Uruguay

Evaluación de propuestas de pasantías

Evaluación de Proyectos

2006 / 2006

*Institución financiadora:* CSIC Sector Productivo

*Cantidad:* De 5 a 20

CSIC Sector Productivo , Uruguay

Evaluación de Proyectos

2004 / 2004

*Institución financiadora:* FONCyT

*Cantidad:* Menos de 5

FONCyT , Argentina

Evaluación de proyectos presentados al llamado a Proyectos de Modernización de Equipamiento de FONCyT

Evaluación de Proyectos

2001 / 2008

*Institución financiadora:* PDT

*Cantidad:* De 5 a 20

PDT , Uruguay

Evaluación de proyectos presentados al PDT, Subprograma I: Apoyo a la innovación y competitividad de las empresas. Componente Apoyo directo a empresas individuales

Evaluación de Proyectos

2000 / 2000

*Institución financiadora:* PDT

*Cantidad:* Menos de 5

PDT , Uruguay

Evaluación de proyectos presentados en el PDT en Subprograma II, en Programas de Cooperación con Argentina y Brasil

Evaluación de Proyectos

2000 / 2000

*Institución financiadora:* CSIC Sector Productivo

*Cantidad:* De 5 a 20

CSIC Sector Productivo , Uruguay

Participación en la evaluación de proyectos presentados.

Evaluación de Proyectos

2000 / 2000

*Institución financiadora:* CONICYT

*Cantidad:* Menos de 5

CONICYT , Uruguay

Evaluación de proyectos del programa FINTEC

Evaluación de Proyectos

2000 / 2000

*Institución financiadora:* PDT

*Cantidad:* Mas de 20

PDT , Uruguay

Integrante del Comité de Evaluación de las solicitudes de Becas Crédito de Postgrado

Evaluación de Proyectos

1999 / 1999

*Institución financiadora:* CONICYT-BID

*Cantidad:* Menos de 5

CONICYT-BID , Uruguay

Participación en la Evaluación Final del Área Tecnología Alimentaria del Programa del CONICYT-BID

Evaluación de Proyectos

1998 / 1998

*Institución financiadora:* CSIC Programa I+D Área Tecnológica

*Cantidad:* Menos de 5

CSIC Programa I+D Área Tecnológica , Uruguay

Participación en la evaluación posterior de proyectos

Evaluación de Proyectos

1997 / 1997

*Institución financiadora:* CONICYT Programa I + D y Jóvenes Investigadores

*Cantidad:* Menos de 5

CONICYT Programa I + D y Jóvenes Investigadores , Uruguay

Evaluación de proyectos

Evaluación de Proyectos

1995 / 1996

*Institución financiadora:* CSIC Subcomisión de Proyectos Área Tecnológica

*Cantidad:* Mas de 20

CSIC Subcomisión de Proyectos Área Tecnológica , Uruguay

Integrante en calidad de suplente

Evaluación de Proyectos

1995 / 1996

*Institución financiadora:* CSIC Programa I+D Área Tecnológica

*Cantidad:* Menos de 5

CSIC Programa I+D Área Tecnológica , Uruguay

Participación en la evaluación de proyectos presentados

Evaluación de Proyectos

1995 / 1998

*Institución financiadora:* CONICYT

*Cantidad:* Menos de 5

CONICYT , Uruguay

Miembro de la comisión del Área Tecnología Alimentaria asesora del CONICYT para la selección y el seguimiento de avance técnico de proyectos

Evaluación de Eventos

2015

*Nombre:* X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2015,

Evaluación de Eventos

2015

*Nombre:* ALAACTA XIX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos,

Evaluación de Eventos

2013

*Nombre:* Sexto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2013,

Evaluación de Eventos

2011

*Nombre:* Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2011,

Uruguay

Evaluación de Eventos

2011

*Nombre:* IX Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos,

Uruguay

Evaluación de Eventos

2009

*Nombre:* Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009,

Uruguay

Evaluación de Eventos

2007

*Nombre:* Tercer Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA),

Uruguay

Integración del Comité Científico

Evaluación de Eventos

2006

*Nombre:* VIII Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos,

Uruguay

Integrante del Comité Científico

Evaluación de Eventos

2005

*Nombre:* Segundo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA),

Uruguay

Integración del Comité científico

Evaluación de Eventos

2004

*Nombre:* XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos,

Uruguay

Integrante del Comité Científico

Evaluación de Eventos

2002 / 2015

*Nombre:* Jorandas Jóvenes Investigadores Grupo Montevideo,

Evaluación de Eventos

2001

*Nombre:* VI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos,

Uruguay

Integrante de Comité Científico

Evaluación de Eventos

2001

*Nombre:* 3er Mercosur Congress on Process Systems Engineering,

Argentina

Integrante de Comité Científico

Evaluación de Publicaciones

2014

*Nombre:* INNOTECH,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2009 / 2013

*Nombre:* Postharvest Biology and Technology,

*Cantidad:* De 5 a 20

Evaluación de Premios

2013

*Nombre:* Premio L'Oréal 2013,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Convocatorias Concursables

2015

*Nombre:* Fondo Clemente Estable,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Convocatorias Concursables

2015

*Nombre:* Posgrados en el exterior - ANII,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Convocatorias Concursables

2014

*Nombre:* Vinculación con científicos y tecnólogos en el exterior - ANII,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Convocatorias Concursables

2010 / 2015

*Nombre:* Centros Espacio Interdisciplinario,

*Cantidad:* De 5 a 20

## Sistema Nacional de Investigadores

### Formación de RRHH

#### Tutorías concluidas

##### Posgrado

Tesis de doctorado

Utilización de técnicas no destructivas para determinación de propiedades reológicas de productos semi-sólidos , 2017

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Eliana Budelli

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Ingeniería (Ingeniería Química)

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnologías emergentes

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis de doctorado

Estudios fundamentales para la aplicación de la tecnología de envasado en atmósfera modificada a frutilla , 2015

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Sofía Barrios

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Ingeniería (Ingeniería Química)

*Palabras clave:* modelado atmósfera modificada

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis de maestría

Aplicación de técnicas ultrasónicas para el monitoreo de coagulación en el proceso de fabricación de queso , 2013

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Eliana Budelli

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Ingeniería (Ingeniería Química)

*Palabras clave:* evaluación no destructiva; coagulación

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Tecnologías emergentes

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español



Tesis de doctorado

Degradación anaerobia de emulsiones de grasa en efluentes de lavadero de lana , 2010

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Soledad Gutiérrez

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Ingeniería (Ingeniería Química)

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología del Medio Ambiente / Biotecnología Medioambiental / Tratamiento de efluentes

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

Tesis de maestría

Eyectores de chorro confinado: transferencia de masa y aplicación al tratamiento biológico de efluentes , 2003

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Melga Galisteo

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Ingeniería de los Alimentos

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

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

## Grado

Tesis/Monografía de grado

Estudio de vida útil de naranjas peladas enteras envasadas en atmósfera modificada pasiva , 2015

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* E. Ferrando y N. Maurente

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* atmósfera modificada

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

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

Tesis/Monografía de grado

Determinación de la permeabilidad de films utilizados en envases de alimentos , 2012

*Nombre del orientado:* Ignacio Llorca

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado

*País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Envasado de naranjas peladas en gajos en atmósfera modificada , 2011

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* V. de Armas, G. Deccia, G.Chao, A. de Aceredo

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* envasado en atmósfera modificada

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

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

Tesis/Monografía de grado

Tomates deshidratados en octavos , 2010

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* S Andorro, V Flachslan, R Penone

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Análisis de textura y evaluación sensorial en hamburguesas de minced de merluza con incorporación de transglutaminasa , 2010

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* L Cardeza, M Quintero, M L Solé

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Evaluación sensorial y análisis fisicoquímico de distintas variedades de boniatos sometidos a tres métodos de cocción , 2009

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* V.Cobas, M.Rodríguez

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Determinación de la vida útil de pimiento rojo envasado en atmósfera modificada pasiva , 2009

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* C.Cobas, C.Vidal

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Desarrollo de Clostridium botulinum en productos alimentarios de riesgo , 2007

*Nombre del orientado:* R.Derossi,P.Grinner,P.Mussio,D.Rodríguez

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Determinación de vida útil de hongos shiitake envasados en atmósfera modificada , 2007

*Nombre del orientado:* G. Antmann

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Atmósfera modificada

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

Tesis/Monografía de grado

Evolución post cosecha del perfil de aceites esenciales de albahaca almacenada a distintas temperaturas en envases de polietileno y polipropileno , 2006

*Nombre del orientado:* M.Dobroyan

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Vida útil sensorial de lechugas envasadas en atmósfera modificada pasiva , 2006

*Nombre del orientado:* I. Martínez

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Queso con ojos tipo colonia con agregado de microorganismos probióticos , 2005

*Nombre del orientado:* V.González, B.Martegani, L.Molinari

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental

Tesis/Monografía de grado

Estudio de diferentes factores que afectan la vida útil de hongos shiitake envasados , 2005

*Nombre del orientado:* L.Pardo, D.Quiñones,J.P.Veira

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental

Tesis/Monografía de grado

Estudio del procedimiento de elaboración del zapallo confitado , 2005

*Nombre del orientado:* M.López, V.Curbelo

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Caracterización de diferentes variedades de tomate y evaluación de parámetros de calidad de subproductos , 2005

*Nombre del orientado:* L.Bianculli, A.Birillis, A.Curuchet, L.Picardo, S.Rodríguez

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Reducción de concentración de micotoxina en procesamiento de pastas , 2004

*Nombre del orientado:* A. Alder, G.Bertoni

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Estudio de la influencia de goma xantana en la reología y percepción del sabor de salsa ketchup , 2004

*Nombre del orientado:* S.Romano, N.Santero, K.Salvo

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Influencia de distintos espesantes en la textura de yogur , 2003

*Nombre del orientado:* D.Goncalvez, N.Segura, C.Pérez

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Estudio de la aplicación de diferentes ácidos orgánicos comestibles en la elaboración de conservas de morrón , 2003

*Nombre del orientado:* N. Baccino, C. Luzardo, M. Novelli

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Diseño de planta para la elaboración de conservas artesanales , 2003

*Nombre del orientado:* A. Pavlisko

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

Tesis/Monografía de grado

Boniatos en almíbar , 2003

*Nombre del orientado:* V. Figueredo, L.Francini, F.Méndez

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Utilización de concentrado proteico de suero de leche en postres lácteos , 2002

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Elaboración de helados a base de lactosuero , 2002

*Nombre del orientado:* P. Benia, L. Bulanti, E. Chavarren

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Conservas de dulce de zapallo y dulce de boniato en almíbar , 2002

*Nombre del orientado:* P.Deponti, R.Reinares

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Optimización del proceso de elaboración de hortalizas acidificadas para su implementación a nivel de productor artesanal , 2002

*Nombre del orientado:* A. Rodriguez, M.Tavokjian, C.Vitelio

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Procesamiento de alimentos por extrusión , 2000

*Nombre del orientado:* A. Benítez, V. Crosa, L. Lugano, F. Pérez, R. Zubillaga

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Desarrollo de bebidas a partir de lactosuero , 2000

*Nombre del orientado:* L. García, M. Martínez, V. Saravia, R. Soutenes

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

*Información adicional:* Dirección del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Estudio de la influencia del espesante sobre la textura de salsa ketchup , 2000

*Nombre del orientado:* P. Varela

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

*Información adicional:* Dirección del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Planta de elaboración de papas congeladas , 2000

*Nombre del orientado:* K.Azeni, A.Medrano, L.Salle

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Formulación de alimentos a partir de cáscara de arroz procesados por extrusión , 1999

*Nombre del orientado:* R. Edelman, M.N. Morales, J.P. Peregalli, G. Steiner

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Obtención de productos derivados a partir de suero de leche: bebidas y productos fermentados , 1999

*Nombre del orientado:* C.Carrquiry, C.Fontana, C.Morales

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Estudio de envasado de alfajores en atmósfera modificada , 1998

*Nombre del orientado:* I. Miranda, J. Mochó, A. Pejich, M. Rubino

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Envasado de fiambres en atmósfera modificada , 1998

*Nombre del orientado:* L. Clavijo, A. Gazzola, M.J. Ferrúa

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

*Información adicional:* Dirección del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Obtención de concentrado proteico de lactosuero , 1998

*Nombre del orientado:* E. Cirio, R. García, G. Ortiz, P. Stagno

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental

Tesis/Monografía de grado

Obtención de productos lácteos de imitación a partir de leche de soja , 1997

*Nombre del orientado:* A. Grosso, M. Lagarmille, A. Tassani, J. Valicosqui

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Elaboración de aderezos utilizando como base suero de leche , 1997

*Nombre del orientado:* G. Bangueses, G. Dragone, D. Spinelli

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Lácteos de imitación por procesos de fundición , 1997

*Nombre del orientado:* C. Bangueses, G. Dragone, A. Spinelli

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental

Tesis/Monografía de grado

Envasado de carne en atmósfera modificada , 1996

*Nombre del orientado:* C. Charriée, M. Preve, A. Roda, D. Souza

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

*Información adicional:* Dirección del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Aprovechamiento de lactosuero en productos alimenticios , 1996

*Nombre del orientado:* G. Pérez, D. Rodríguez, G. Sundberg

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Papas prefritas congeladas , 1996

*Nombre del orientado:* A.Arduino, M.Crosa, V.Sena

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Envasado de frutas y hortalizas en atmósfera modificada , 1996

*Nombre del orientado:* F.Caballero, G.Díaz, G.Roca

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Congelado de vegetales por inmersión , 1995

*Nombre del orientado:* A.Fernandez, J.cernadas, A.Maly

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Congelación de alimentos (2 grupos de proyectos) , 1995

*Nombre del orientado:* P. Ortiz, A. Fernández, A. Maly, J. Cernadas

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

Tesis/Monografía de grado

Congelación de alimentos (2 grupos de proyectos) , 1995

*Nombre del orientado:* M.J. Crosa, A. Adimino, L. Daliés, V. Sena

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

Tesis/Monografía de grado

Conservación de alimentos en atmósfera modificada , 1995

*Nombre del orientado:* L.Bayce, C.Strada, A.Montenegro

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

Tesis/Monografía de grado

Recuperación de proteínas de lactosuero , 1994

*Nombre del orientado:* M. Alvarez, A. Lazcano, A. Luaces

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Tratamiento de aguas residuales de Harden , 1989

*Nombre del orientado:* E.Gutiérrez, P.Pérez

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería Medioambiental y Geológica, Geotécnicas / Tratamiento de efluentes

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

*Información adicional:* Dirección del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Tratamiento anaerobio de efluentes de fibromadera , 1989

*Nombre del orientado:* P.Pazos, G.Lorenzo

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería Medioambiental y Geológica, Geotécnicas / Tratamiento de efluentes

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

*Información adicional:* Dirección del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Obtención de benceno y tolueno a partir de nafta reformada. Simulación del proceso mediante un sistema flowtran , 1988

*Nombre del orientado:* J.Peluffo, F.Faveur, D.Deicas

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica



Tesis/Monografía de grado

Obtención de metanol de residuos cítricos , 1988

*Nombre del orientado:* L.Somma, M.Starecaeta

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Obtención de etanol por cofermentación de suero de caseína con melaza , 1988

*Nombre del orientado:* Estudiantes

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

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

Tesis/Monografía de grado

Obtención de etanol por cofermentación de suero de caseína con sorgo sacarígeno , 1988

*Nombre del orientado:* Estudiantes

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

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

Tesis/Monografía de grado

Obtención de etanol por fermentación de suero de caseína en un fermentador de laboratorio , 1988

*Nombre del orientado:* Estudiantes

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

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

Tesis/Monografía de grado

Obtención de etanol por fermentación de suero de caseína en fermentador piloto , 1988

*Nombre del orientado:* Estudiantes

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

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

Tesis/Monografía de grado

Obtención de etanol a partir de lactosuero , 1987

*Nombre del orientado:* P.Castallejo, R.Antoniello, R.González

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

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

*Información adicional:* Dirección del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Obtención de etanol a partir sorgo , 1987

*Nombre del orientado:* J.Barreto, D.Cimarra

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

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

*Información adicional:* Dirección del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Obtención de etanol a partir de melaza , 1987

*Nombre del orientado:* B.Aroategui, A.Garella, E.Kalamar

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

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

*Información adicional:* Dirección del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Tratamiento de aguas residuales de fibromadera , 1986

*Nombre del orientado:* A. ALmada, S. Belvisi, J. Ramos, M.Rodas, A.Suárez

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería Medioambiental y Geológica, Geotécnicas / Tratamiento de efluentes

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

Tesis/Monografía de grado

Aprovechamiento de excedentes frutí-colas: concentración de mosto de uva. , 1986

*Nombre del orientado:* C.Motta, G.Stanham, F.Deicas

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

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

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Obtención de magnesia a partir de dolomita y agua de mar , 1986

*Nombre del orientado:* T.Bordach, M.Angeloni, A.Bonita

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Obtención de etanol a partir de lactosuero , 1986

*Nombre del orientado:* F.Arlzaga, H.Morales

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

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

*Información adicional:* Dirección del Proyecto de Fábrica

Tesis/Monografía de grado

Obtención de ácidos biliares totales crudos , 1986

*Nombre del orientado:* G.Ochoa, J.Villaronga

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Química

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

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

*Información adicional:* Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

[Otras](#)

Iniciación a la investigación

Estudio de la estabilidad física de vegetales deshidratados , 1997

*Nombre del orientado:* María José Crosa

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Formación de Posgrado de CSIC

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

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

Otras tutorías/orientaciones

Pasantías realizadas por estudiantes de la carrera Ingeniería de Alimentos , 2009

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Varios

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Otras tutorías/orientaciones

Pasantías realizadas por estudiantes de las carreras Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Química. , 2008

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Varios

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

## Tutorías en marcha

### Posgrado

Tesis de maestría

Aplicación de la tecnología de envasado en atmósfera modificada para la conservación de gajos de naranja como producto mínimamente procesado , 2015

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Sylvia Schenck

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Ingeniería (Ingeniería Química)

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología Poscosecha

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis de maestría

Monitoreo de la etapa de coagulación en la fabricación de queso por aplicación de técnicas no destructivas utilizando ultrasonido , 2015

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Leandro Cabrera

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Ingeniería (Ingeniería Química)

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnologías emergentes

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis de maestría

Estudio de la influencia de parámetros de proceso en la calidad fisicoquímica, sensorial y nutricional de tomates prontos para consumir envasados en atmósfera modificada , 2015

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Erika Paulsen

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Ingeniería (Ingeniería Química)

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / procesamiento mínimo

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

#### Tesis de maestría

Estudio de la aplicación de tecnología de atmósfera modificada para conservación de lechuga crespa *Latuca sativa* var Vera como producto mínimamente procesado , 2013

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Magdalena Irazoqui

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Ingeniería (Ingeniería Química)

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología Poscosecha

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

#### Tesis de maestría

Aplicación de tecnologías alternativas para conservación e incremento de nutrientes en tomate fresco , 2013

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Patricia Burzaco

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Ingeniería de los Alimentos

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

#### Tesis de maestría

Aplicación de Homogenización por altas presiones para reducción de colesterol en leche , 2012

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Daniela Escobar

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Ingeniería de los Alimentos

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnologías emergentes

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

#### Tesis de doctorado

Modelado de procesos y calidad de producto para tomates deshidratados , 2010

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Berta Zecchi

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Ingeniería (Ingeniería Química)

*Palabras clave:* deshidratación osmótica; secado; modelado; calidad; tomates

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Secado - Transferencia de calor y materia

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

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

#### Tesis de doctorado

Estudio del desarrollo de la reacción de Maillard en la elaboración de dulce de leche. , 2009

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Analía Rodríguez

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA)

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

#### Tesis de maestría

Estudio del comportamiento reológico de yogur tipo batido usando distintos espesantes , 2008

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Carla Barboni

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Ingeniería de los Alimentos

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado atmósfera modificada

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

## Otras

Otras tutorías/orientaciones

Pasantías realizadas por estudiantes de la carrera Ingeniería de Alimentos , 2015

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Varios

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay

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

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química

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

## Otros datos relevantes

### Premios y títulos

1984 Miembro de 'The National Honor Society of Agriculture Gamma Sigma Delta in recognition of high scholarship, outstanding achievement and service to agricultural science'. University of Minnesota, U.S.A.

2009 Premio INNOVA 2009 al mejor trabajo científico (Internacional) LATU

Premio al mejor trabajo científico por la presentación del trabajo "Brum J., Barrios S., Ares G., Lema P., Canetti R., Negreira C. Aplicación de elastografía por retorno temporal a la evaluación de textura en quesos".

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

Tesis

*Candidato:* Laura Grille

LEMA, P.

2013

Tesis (Maestría en Salud Animal) - Facultad de Veterinaria - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

Tesis

*Candidato:* Graciela Gil

LEMA, P.; BOIDO E.; GONZÁLEZ G.; CASTILIONI J.

Estudio de procesos de adsorción asociados al uso de coadyuvantes de filtración en soluciones de compuestos antociánicos , 2008

Tesis (Magister en Química) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

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

Tesis

*Candidato:* Giovanni Galletta

LEMA, P.

Formación y caracterización de películas comestibles en base a suero de leche , 2001

Tesis (Magister en Química) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

Tesis

*Candidato:* Jorge Martínez

LEMA, P.

Modelado de la cinética de secado por microondas y por convección , 2000

Tesis (Maestría en Ingeniería (Ingeniería Química)) - Facultad de Ingeniería - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

## Tesis

*Candidato:* Yenny Pinchak

LEMA, P.; GÁMBARO, A.; S POMBO

Evaluación de los cambios fisicoquímicos producidos en los aceites usados en la fritura de alimentos , 2010

Tesis (Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA)) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

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

## Tesis

*Candidato:* Gastón Ares

LEMA, P.; GROMPONE A.; HOUGH G.

Application fo sensory methodologies to the development of functional foods , 2009

Tesis (Doctorado en Química) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

## Tesis

*Candidato:* Iván López

LEMA, P.

Modelado de reactores anaerobios , 2007

Tesis (Doctorado en Ingeniería (Ingeniería Química)) - Facultad de Ingeniería - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

## Tesis

*Candidato:* Adriana Gámbaro

LEMA, P.

Aplicación de nuevas metodologías sensoriales a un estudio integral de yogur , 2002

Tesis (Doctorado en Química) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

## Tesis

*Candidato:* Ricardo Correa

LEMA, P.

Aplicación de DSC al estudio del comportamiento térmico del chocolate y sus componentes grasos , 2001

Tesis (Doctorado en Química) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

## Otros tipos

*Candidato:* Joaquín Barca

LEMA, P.; IRIGOYEN D; ASTIGARRAGA L

Fracción de ácidos grasos en la leche y su regulación: efecto de la alimentación , 2015

Otra participación (Maestría en Producción Animal) - Facultad de Veterinaria - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

## Presentaciones en eventos

### Congreso

Organización y coordinación de la Mesa Redonda 'Leche y Productos Lácteos' , 2009

*Tipo de participación:* Moderador,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* X. Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos - X COLMIC;

### Congreso

Efecto de los parámetros del proceso en la transferencia de masa en alimentos congelados por inmersión , 2001

*Tipo de participación:* Expositor,

*Referencias adicionales:* España; *Nombre del evento:* III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos;

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

Autores. - Lema P., Galmés C., Ferrúa M.J., Ebole V.

Congreso

Transferencia de calor en un intercambiador cónico con rotor giratorio , 1995

*Tipo de participación:* Expositor,

*Referencias adicionales:* Brasil; *Nombre del evento:* I Congreso Ibero-Americano de Ingeniería de Alimentos;

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

Lema P., Flick D.

Seminario

Programas de estudios en América Latina , 2004

*Tipo de participación:* Expositor,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos;

Seminario

Acciones de la Unión Europea para la mejora de la calidad en la cadena agroalimentaria , 2004

*Tipo de participación:* Moderador,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos;

Seminario

Investigación en desarrollo tecnológico en procesamiento de frutas y hortalizas , 2003

*Tipo de participación:* Expositor,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Seminario Alternativas Agroindustriales para Frutas y Hortalizas;

Seminario

Organización y coordinación de la Mesa Redonda sobre Agroindustrias: nivel industrialización , 1994

*Tipo de participación:* Moderador,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos;

Seminario

Red Iberoamericana de Ingeniería de Alimentos , 1994

*Tipo de participación:* Expositor,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Seminario 10 Años del Programa CYTED; *Nombre de la institución promotora:* Ministerio de Educación y Cultura

Simposio

Higiene en las plantas de empaque de frutas y hortalizas: enfoque integral , 2005

*Tipo de participación:* Expositor,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 1X Congreso Nacional de la Sociedad Uruguaya de Hortifruticultura;

Simposio

Inocuidad de Alimentos , 2005

*Tipo de participación:* Moderador,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 12 Simposio Internacional de la Asociación Mundial de Laboratorios de Diagnóstico Veterinario (WAVLD) y 7 Seminario de la OIE en Biotecnología;

Simposio

Programme de renforcement des formations en agro-alimentaire sur la base de la coopération entre les pays du Mercosur, le Chili et l'Union Européenne , 2000

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Francia; *Nombre del evento:* 5èmes. Journées d'Etudes: Ingénierie des dispositifs de formation à l'international ;

Taller

Conservación de alimentos de humedad intermedia no tradicionales , 1988

*Tipo de participación:* Expositor,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Taller sobre Alimentos de Humedad Intermedia; *Nombre de la institución promotora:* Ministerio de Educación y Cultura

Encuentro

Características reológicas de salsa ketchup producida con incorporación de gomas guar y xantana , 2003

*Tipo de participación:* Expositor,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* III Encuentro Uruguayo de Ingeniería Química. ;

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

Autores: Varela P., Gámbaro A., Giménez A.M., Durán I. y P. Lema

Encuentro

Resultados II: Biotecnología, Tecnología Alimentaria y Química Fina , 1994

Tipo de participación: Comentarista,

Referencias adicionales: Uruguay; Nombre del evento: Foro de Innovación Tecnológica; Nombre de la institución promotora: Cámara de Industrias, Udelar, PIT-CNT y CONICYT

Encuentro

Flow patterns and heat transfer for pseudoplastic fluid , 1993

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Francia; Nombre del evento: Euromech Colloquium 301.;

Autores: Flick D. and Lema-Larrieu P

## Indicadores de producción

<i>Producción bibliográfica</i>	<b>111</b>
<i>Artículos publicados en revistas científicas</i>	<b>25</b>
Completo (Arbitrada)	25
<i>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</i>	<b>0</b>
<i>Trabajos en eventos</i>	<b>83</b>
Completo (Arbitrada)	34
Completo (No Arbitrada)	4
Resumen (Arbitrada)	11
Resumen (No Arbitrada)	31
Resumen expandido (Arbitrada)	2
Resumen expandido (No Arbitrada)	1
<i>Libros y capítulos de libros publicados</i>	<b>1</b>
Capítulo de libro publicado	1
<i>Textos en periódicos</i>	<b>2</b>
Revista	2
<i>Documentos de trabajo</i>	<b>0</b>
<i>Producción técnica</i>	<b>18</b>
<i>Productos tecnológicos</i>	<b>2</b>
Sin registro o patente	2
<i>Procesos o técnicas</i>	<b>6</b>
Sin registro o patente	6
<i>Trabajos técnicos</i>	<b>6</b>
<i>Otros tipos</i>	<b>4</b>
<i>Evaluaciones</i>	<b>40</b>
Evaluación de Proyectos	20
Evaluación de Eventos	13
Evaluación de Publicaciones	2
Evaluación de Premios	1
Evaluación de Convocatorias Concursables	4
<i>Formación de RRHH</i>	<b>80</b>
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i>	<b>70</b>
Tesis de maestría	2
Tesis de doctorado	3
Tesis/Monografía de grado	62
Iniciación a la investigación	1
Otras tutorías/orientaciones	2
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i>	<b>10</b>
Tesis de maestría	7
Tesis de doctorado	2
Otras tutorías/orientaciones	1



**Sistema Nacional de Investigadores**

**Sistema Nacional de Investigadores**