



PATRICIA LEMA LARRIEU

Dra.

plema@fing.edu.uy

Herrera y Reissig 565, 1130
0 Montevideo
(598)27142714#18103

SNI

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química

Categorización actual: Nivel III (Activo)

Fecha de publicación: 21/12/2023
Última actualización: 21/12/2023

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

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

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Ingeniería / Sector Educación Superior/Público

Dirección: Julio Herrera y Reissig 565 / 11300

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (598) 27142714 / 18103

Correo electrónico/Sitio Web: plema@fing.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA**DOCTORADO****Doctorat (1990 - 1993)**

Institut National Agronomique Paris-Grignon , Francia

Título de la disertación/tesis/defensa: Etude d'un échangeur de chaleur à noyau tournant conique

Tutor/es: Dr. Henri Gibert

Obtención del título: 1993

Financiación:

Gouvernement Français , Francia

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos

MAESTRÍA**Master of Science (1982 - 1985)**

University of Minnesota , Estados Unidos

Título de la disertación/tesis/defensa: 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

Financiación:

University of Minnesota , Estados Unidos

Areas de conocimiento:

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

GRADO**Ingeniería Química (1971 - 1977)**

Universidad de la República - Facultad de Ingeniería , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa:

Obtención del título: 1977

Areas de conocimiento:

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

Idiomas

Inglés

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

Francés

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

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

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

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Ingeniería Química/Ingeniería de Procesos Químicos/Ingeniería de Alimentos

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

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA - URUGUAY

Facultad de Ingeniería / Instituto de Ingeniería Química

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (10/2023 - a la fecha) Trabajo relevante

Profesor Titular 20 horas semanales

A partir del 1/9/2023 accedí al beneficio jubilatorio, cumpliendo así con las disposiciones establecidas en Facultad de Ingeniería. Para la permanencia como docente, fui recontratada como Profesor Titular 20 h semanales, realizando la actividad plena de investigación, docencia, extensión y gestión.

Escalafón: Docente

Grado: Grado 5

Cargo: Contratado

Funcionario/Empleado (08/2012 - 09/2023) Trabajo relevante

Profesor Titular 30 horas semanales / Dedicación total

La Dedicación Total fue compartida con el cargo de Directora de la carrera Ingeniería de Alimentos de la Universidad de la República hasta noviembre de 2022

Escalafón: Docente

Grado: Grado 5

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (12/2011 - 08/2012)

Profesor Titular 20 horas semanales

Interrupción de la dedicación total por 8 meses

Escalafón: Docente

Grado: Grado 5

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (12/2010 - 12/2011)

Profesor Titular 30 horas semanales / Dedicación total
Escalafón: Docente
Grado: Grado 5
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (05/2002 - 12/2010)

Profesor Titular 20 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 5
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (01/1994 - 05/2002)

Profesor Agregado 40 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 4
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (02/1995 - 09/1995)

Asistente Académico del Decano 20 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 5
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (10/1991 - 12/1993)

Profesor Adjunto 40 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (02/1987 - 10/1991)

Profesor Adjunto 25 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (04/1986 - 10/1991)

Departamento de Proyecto Industrial del Instituto de Ingeniería Química 12 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (12/1986 - 02/1987)

Profesor Adjunto 15 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (05/1986 - 12/1986)

Asignatura Ingeniería de los Procesos Químicos del Instituto de Ingeniería Química 10 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (06/1979 - 12/1982)

Profesor Adjunto 40 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Interino

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) (01/2020 - a la fecha)

En esta línea se desarrollan trabajos de investigación y consultorías relacionadas con la cuantificación de pérdidas y desperdicios de alimentos en Uruguay, en diferentes cadenas productivas. Se aplican diversas técnicas de análisis para realizar diagnósticos de situación, análisis de causas y proposición de medidas y recomendaciones para la reducción de las PDA.

Aplicada

1 horas semanales , Coordinador o Responsable

Equipo: LEMA, P. , María José Crosa , Patricia Burzaco , Sofía Barrios , Gabriel Camaño

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Pérdidas y desperdicios de alimentos

Liofilización (11/2018 - a la fecha)

Esta es una línea nueva en el grupo. Para poderllevarla a cabo se requirió adquirir primero equipamiento necesario para poder estudiar propiedades de los alimentos que afectan el proceso. Finalmente se pudo adquirir un liofilizador escala piloto (2018) que permite el control independiente de los parámetros del proceso. En esta línea se está trabajando. La liofilización es una tecnología de conservación de alimentos considerada para muchos productos, como el proceso más indicado para su preservación y transporte, ya que se logra una mejor calidad de producto final y una mejor conservación de la estructura y sus propiedades (componentes bioactivos, actividad biológica, aromas y sabores). La liofilización requiere el estricto control de los parámetros de proceso para lograr una adecuada y óptima calidad de producto final de forma tal que el producto tenga las características deseadas. Se estudiará el efecto de parámetros del proceso de liofilización que afectan la calidad nutricional y sensorial y su estabilidad en el tiempo: velocidad de congelamiento del alimento, temperatura inicial, velocidad de incremento de temperatura durante el secado secundario. En esta línea está en curso una tesis de doctorado estudiando el proceso aplicado a arándanos y otra tesis aplicado a leche materna. El desarrollo de esta línea se ha visto enlentecido debido al incendio que sufrió nuestro laboratorio en marzo de 2019. El equipo piloto se vio afectado por el incendio, ya que se encontraba en uso en el momento del siniestro. Desde entonces se han tenido que realizar sucesivas reparaciones y servicios de mantenimiento para lograr un correcto funcionamiento del equipo.

Aplicada

2 horas semanales , Coordinador o Responsable

Equipo: LEMA, P. , Barrios, S. , Schenck, S. , Burzaco, P.

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesos de preservación de alimentos

Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos - Conservación de Alimentos en Atmósfera Modificada (01/2000 - a la fecha)

La tecnología de envasado en atmósfera modificada (EAM) combinada con refrigeración es uno de los métodos más utilizados para extender la vida útil de productos hortofrutícolas minimizando el deterioro nutricional. Nuestro Grupo de Investigación ha estudiado y determinado condiciones de envasado (films, composición gaseosa, diseños de envase) y temperaturas de almacenamiento para la extensión de la vida útil de distintos productos hortofrutícolas. Desde el inicio se ha estudiado la aplicación de la tecnología en distintos productos, como: frutilla, brócoli, tomates cherrys, perita y americano, lechuga crespa y mantecosa, naranja, hongos shiitake, durazno, morrones, arándanos. Un atributo de calidad que ha cobrado una particular importancia en los últimos años es la calidad nutricional. El efecto reportado de la tecnología EAM sobre la calidad nutricional de los productos envasados es en general positivo, pues la tecnología ayuda a conservar mejor los nutrientes durante el almacenamiento comparado con productos que son almacenados sin envasar. Actualmente, se está trabajando en el estudio de la aplicación para la conservación de frutilla y brócoli. Se estudia el efecto de distintos parámetros del proceso en el perfil y contenido de componentes bioactivos y su degradación en el tiempo. También se evalúan aspectos relacionados con la calidad fisicoquímica y sensorial del producto, de forma de asegurar una vida útil comercial adecuada. En el caso del brócoli, se está trabajando en colaboración con investigadores del CEBAS de Murcia, España, en particular con el Dr. Diego Moreno con quien se está co-dirigiendo una tesis en la Universidad de Cartagena. Además de trabajar en productos frescos listos para consumir (productos IV gama), se está abordando el estudio de productos cocidos listos para consumir (productos V gama).

Aplicada

2 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química , Coordinador o Responsable

Equipo: LEMA, P., Barrios, S., Paulsen, E., Schenck, S., Irazoqui, M., Burzaco, P., Heinzen, H.
Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesos de preservación de alimentos

Ingeniería de Procesos - Reología (06/2002 - a la fecha)

Como parte de esta línea se realizan estudios de propiedades reológicas de diferentes semi-sólidos, generalmente como medida de referencia para contrastar con otro tipo de medidas que se estén desarrollando (por ejemplo, medidas con ultrasonido). También se realizan estudios en colaboración con grupos de docentes de Facultad de Química (quesos, leches vegetales, dulce de leche).

Aplicada

1 hora semanal

Instituto de Ingeniería Química, Coordinador o Responsable

Equipo: LEMA, P., Budelli, E.

Áreas de conocimiento:

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

Tecnología emergente: Ultrasonido (03/2008 - a la fecha)

Se estudia la aplicación del ultrasonido en distintos procesos alimentarios. Se trabaja en ultrasonido de baja intensidad para determinación de propiedades reológicas de alimentos (trabajando principalmente en lácteos) y para el monitoreo no destructivo de procesos. Por otro lado se trabaja en la aplicación de ultrasonido de potencia para extracción de componentes bioactivos y desinfección de productos hortofrutícolas. Monitoreo de proceso de maduración de quesos y determinación de formación y distribución de ojos: Debido a que durante la etapa de maduración del queso, el mismo experimenta cambios en sus propiedades de textura, las mismas pueden ser utilizadas para la determinación del estado de madurez del queso. Diversas publicaciones reportan el uso de ultrasonido para el monitoreo de este proceso y muestran que la medida de textura por ultrasonido es posible. Sin embargo, se verificó una influencia importante de la atenuación en las medidas de ultrasonido realizadas sobre hormas de queso entero. Esto convierte al ensayo en destructivo, debiéndose buscar alternativas que permitan la evaluación de muestras de queso sin cortar. El grupo de investigación comenzó a trabajar en esta línea que se continuará para evaluación del tiempo de maduración, determinación de atributos del queso y volumen de ojos dentro del queso. Extracción de compuestos bioactivos: Desde hace ya algunos años, se reconoce que los desechos vegetales son un problema creciente, a la vez que son una importante fuente de compuestos bioactivos. La extracción asistida por ultrasonido (UAE, por sus siglas en inglés) aparece en los últimos años como una de las tecnologías de extracción más prometedoras. Se basa en la aplicación de ondas de ultrasonido en mezclas matriz/solvente, de forma de incrementar la transferencia de masa desde la matriz vegetal al solvente de extracción. En la gran mayoría de los casos, UAE proporciona un aumento en el rendimiento del proceso de extracción, un aumento en la velocidad de extracción y por lo tanto menores tiempos de proceso, por lo cual es una técnica cuya aplicación podría generar menor consumo de solvente y de energía. También se ha evaluado su aplicación en la desinfección de productos hortofrutícolas.

Aplicada

2 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química, Coordinador o Responsable

Equipo: LEMA, P., Negreira, C., Pérez, N., Budelli, E., Barrios, S.

Áreas de conocimiento:

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

Tratamiento biológico de efluentes (12/1986 - 10/1989)

Tratamiento aerobio y anaerobio

Aplicada

2 horas semanales, Integrante del equipo

Equipo: LEMA, P.

Áreas de conocimiento:

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

Energías renovables: Producción de Biogás (06/1979 - 01/1981)

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

Aplicada

20 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química, Integrante del equipo

Equipo: LEMA, P.

Áreas de conocimiento:

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

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Mejoramiento de procesos en la industria alimentaria: aspectos básicos y tecnológicos. (07/2019 - a la fecha)

Para el proceso de Envasado en Atmósfera Modificada (EAM) se propone estudiar el efecto de esta tecnología sobre la calidad nutricional de productos hortofrutícolas, evaluando las pérdidas de nutrientes ocasionadas por la misma y desarrollando modelos que permitan predecir la evolución de la calidad nutricional durante la vida útil. También se estudiará la influencia en la calidad sensorial. La información generada en esta línea de trabajo permitirá desarrollar conocimiento básico original relativo al impacto de las tecnologías en las diferentes formas de procesamiento y conservación. El trabajo en esta línea complementará los conocimientos del Grupo en la tecnología de EAM, aportando información nueva para el Grupo, para la comunidad académica internacional, así como para el sector productivo y los consumidores. Otro aspecto a evaluar en el procesamiento de productos hortofrutícolas tiene que ver con la etapa de desinfección. En este proyecto se propone evaluar la aplicación de productos y procesos alternativos a la utilización de desinfectantes convencionales. También se estudiarán procesos para la revalorización de distintos residuos agroindustriales que actualmente se encuentran sub-aprovechados, a través de la extracción de compuestos bioactivos de hojas de brócoli y orujo de uva. Se iniciarán estudios de la aplicación de la tecnología de liofilización para el desarrollo de productos con valor agregado. En el presente proyecto se propone estudiar el proceso de liofilización aplicado a arándanos, determinando el efecto de la velocidad de congelado, la temperatura inicial de sublimación y la temperatura de secado secundario en las características de calidad del producto final.

2 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado: 2

Maestría/Magister: 2

Doctorado: 3

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LEMA, P., Pérez, N. (Responsable), Barrios, S., Budelli, E., Paulsen, E., Schenck, S., Irazoqui, M., Burzaco, P., Heinzen, H.

Áreas de conocimiento:

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

Obtención de films biodegradables de origen 100% natural para la industria de alimentos (03/2021 - 12/2023)

Es una Red CYTED coordinada por la Universidad de Asunción (Paraguay) cuyo objetivo es la elaboración de films biodegradables para alimentos a partir de materias primas y subproductos regionales. Nuestra participación es en el ensayo de los films elaborados en alimentos frescos mínimamente procesados.

1 hora semanal

Integrante del Equipo

Equipo: LEMA, P., BARRIOS S., PAULSEN E., DUARTE, S.

Ultrasonido aplicado a procesos agroindustriales (07/2019 - 03/2022)

La creación del Núcleo Ultrasonido Aplicado a Procesos Agroindustriales buscó la sinergia de investigadores de distintas disciplinas complementarias de la Facultad de Ciencias, la Facultad de Ingeniería y el Polo Agroalimentario Agroindustrial de Paysandú para mejorar procesos de la agroindustria mediante aplicación de ultrasonido. En la propuesta actual, se amplían las líneas del Núcleo, sumando nuevos grupos de distintas disciplinas de la Facultad de Química. La aplicación del ultrasonido a los procesos agroindustriales es muy amplia. En este sentido, contamos con dos líneas principales: el monitoreo no destructivo de procesos y el ultrasonido de potencia aplicado a procesos en la industria de alimentos. El núcleo trabajará en temas tales como extracción de aceite de oliva y extracción de compuestos vegetales, fabricación de quesos y estudio de terneza.

Actualmente se está trabajando en la fusión de los resultados de la aplicación de técnicas ultrasónicas con otras disciplinas complementarias como por ejemplo el tratamiento de imágenes. Se trata de que los temas abordados estén fuertemente vinculados a las cadenas productivas del país. Uno de los objetivos fundamentales del trabajo del grupo es la formación de jóvenes investigadores en este contexto interdisciplinario, donde cada grupo posee un conocimiento parcial de la problemática abordada que se refuerza mediante la interacción con sus pares. Es en la interacción entre las ciencias básicas (química y física), la ingeniería, la química de productos naturales y la aplicación final de todo este conocimiento donde radica la potencialidad del núcleo y donde se forman nuevos recursos humanos.

2 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Maestría/Magister:2

Doctorado:2

Financiación:

Espacio Interdisciplinario, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LEMA, P., Negreira, C. (Responsable), Pérez, N., Budelli, E., Barrios, S., Heinzen, H., Gámbaro, A.

Areas de conocimiento:

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

Identificación de acciones y hoja de ruta para la Reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en Uruguay 2020/2030 (01/2020 - 12/2020)

El objetivo general del proyecto es ¿identificar un conjunto de acciones posibles que contribuyan a que Uruguay pueda reducir a la mitad las pérdidas y el desperdicio de alimentos desde la producción a la venta al por menor?. Este proyecto se llevó a cabo en etapas comenzando por la búsqueda de antecedentes de pérdidas de alimentos en el mundo, la región y a nivel nacional, luego se describieron las cadenas de valor seleccionadas por la contraparte de este estudio y finalmente siguiendo las recomendaciones FAO establecidas en la metodología utilizada se llevaron a cabo las actividades vinculadas a la medición y análisis de las pérdidas en los sectores a estudiar. Dentro del grupo de frutos de hoja caduca, se aplicó la metodología de estudio de casos para manzana y dentro del grupo de productos de origen animal a la leche fresca tarificada, yogures y postres. Se identificaron los puntos críticos y las principales causas de pérdidas en las dos cadenas de suministro estudiadas y se realizaron validaciones de los resultados con los actores involucrados. Las mayores pérdidas en la cadena de manzana, ocurren en el packing debido a ¿daño por golpe? sufrido en la cosecha y a ¿desórdenes fisiológicos en la fruta?. En la cadena de leche y productos lácteos, las mayores pérdidas ocurren en la distribución y comercialización debido a carencias logísticas. Se identificaron organizaciones de la sociedad civil que trabajan en el rescate y redistribución de alimentos a sectores vulnerables de la sociedad. Todo esto se enmarca en un nivel de concientización en el tema PDA de diferentes actores que con distintos grados de articulación contribuyen al objetivo de este proyecto. Se proponen recomendaciones con el fin de reducir las pérdidas en los dos sectores estudiados y simular el impacto macroeconómico de estas. Colateralmente se generó en empresas y actores, que no participaron en concreto de este estudio, interés en formar parte de otros estudios de reducción de PDA. Aplicando un Modelo de Equilibrio General Computable dinámico al estudio de caso de manzana se realizaron simulaciones con el objetivo de evaluar los potenciales impactos socioeconómicos de una eventual reducción de PDA. Los resultados obtenidos a partir de las simulaciones sugieren desde el punto de vista macroeconómico que es viable implementar medidas para reducir las pérdidas actuales en cosecha.

5 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LEMA, P., Crosa, M.J., Camaño, G., Barboza, R., Barrios, S., Ackermann, M.N., Barboza, N., Cortelezzi, A.

Areas de conocimiento:

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

leche fluida y otras variables del proceso (03/2017 - 06/2019)

El dulce de leche (DDL), producto obtenido por el calentamiento y concentración de leche adicionada de sacarosa (principalmente), adquiere sus apreciadas características de color, sabor y textura por el desarrollo de reacciones de pardeamiento no enzimático, principalmente la Reacción de Maillard. Dichas características se modifican tanto con el proceso de elaboración como con la formulación y definen la calidad del mismo. Una alternativa en la elaboración del DDL es el uso de leche en polvo (LP) sustituyendo parcial o totalmente la leche fluida. Esto puede resultar de interés o necesario ante escasez de leche fluida así como despertar interés económico cuando hay depresión del precio de la LP, dado que poder partir de un mayor contenido de sólidos iniciales disminuye tiempos de trabajo y consumo energético. En el presente trabajo se plantea estudiar el uso de LP en la preparación de la mezcla de elaboración del DDL. Dada la complejidad de reacciones y fenómenos que llevan a las características del producto, se plantea también estudiarla influencia de principales variables de proceso: pH inicial de la mezcla y tratamiento térmico. La evaluación del producto obtenido a través del estudio del desarrollo del color, textura y estudios sensoriales permitirá lograr una caracterización del mismo, sacar conclusiones respecto a la influencia de dichas variables y poder elegir las mejores condiciones. El estudio de la Reacción de Maillard en el proceso de elaboración del DDL contribuirá a un mejor conocimiento sobre la influencia en las características del mismo y su control.

1 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LEMA, P., Rodríguez, A., Panizzolo, L.A.

Áreas de conocimiento:

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

Ultrasonido en Procesos de Extracción: Evaluación y Diseño de Proceso (04/2017 - 03/2019)

Se evalúa la aplicación de ultrasonido de potencia para la extracción de compuestos bioactivos de diferentes matrices agroindustriales: hojas de brócoli, orujo de uva, hojas de olivo y spirulina.

1 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LEMA, P., Pérez, N. (Responsable), Barrios, S., Budelli, E., Negreira, C.

Áreas de conocimiento:

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

Valorización de tomate: desarrollo de procesos de producción de productos deshidratados y de tomates frescos mínimamente procesados (11/2015 - 02/2018)

En este proyecto se estudiaron condiciones de envasado para la extensión de la vida útil de tomates frescos prontos para consumir y se desarrolló el proceso para el secado de tomates.

2 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LEMA, P., Gerla, P., Zecchi, B., Barrios, S., Paulsen, E., Burzaco, P.

Áreas de conocimiento:

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

Estimación de pérdidas y desperdicios de alimentos en Uruguay: alcance y causas (03/2017 - 11/2017)

Responsable del proyecto. Se realizó una consultoría para FAO Uruguay para desarrollarla metodología y realizar una primera estimación de las pérdidas y desperdicio de alimentos en

Uruguay.
5 horas semanales
Instituto de Ingeniería Química
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Financiación:
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: LEMA, P., Crosa, M.J., Barboza, R., Camaño, G., Barrios, S., Acosta, M.J.
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Núcleo interdisciplinario: Ultrasonido aplicado a procesos agroindustriales (08/2015 - 08/2017)

En este proyecto se evaluó la aplicación de ultrasonido a diferentes procesos alimentarios: coagulación de leche para la producción de queso, maduración de queso y desinfección de frutas y hortalizas.
6 horas semanales
Instituto de Ingeniería Química
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Pregrado:1
Maestría/Magister:1
Doctorado:1
Financiación:
Espacio Interdisciplinario, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: LEMA, P., Negreira, C., Pérez, N., Budelli, E., Brum, J., Barrios, S., Irazoqui, M.
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Puesta a punto y sistematización de un método elastográfico para uso en la industria cárnica (03/2014 - 03/2016)

Se participó en la realización de medidas de terneza por textura instrumental para validar el método elastográfico
1 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: LEMA, P.

Plataforma Tecnológica Poscosecha Frutihortícola (08/2012 - 04/2015)

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.
5 horas semanales
Instituto de Ingeniería Química
Desarrollo
Coordinador o Responsable
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Maestría/Magister:1
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: LEMA, P., Claudia Lareo, Matilde Soubes, Gastón Ares, Sofía Barrios, María José Crosa, Fernanda Zaccari, Magdalena Irazoqui, Marcelo Amado (Responsable), Pablo Pacheco, Andrés Olivera, Daniel Pippolo, Francisco Vilaró, Fernanda Osorio, Alejandro Silveira, Daniel Silveira

Áreas de conocimiento:

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

Tecnología de envasado en atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos hortofrutícolas: aspectos básicos y tecnológicos (04/2011 - 03/2015)

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 O₂ y CO₂ 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.

5 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Equipo: LEMA, P., Claudia Lareo, Matilde Soubes (Responsable), Gastón Ares, Sofía Barrios, Eliana Budelli, Ignacio Llorca, Sylvia Schenck, Leticia Vidal

Caracterización fisicoquímica y sensorial de los quesos de leche de oveja y de cabra uruguayos (03/2013 - 03/2015)

Caracterización fisicoquímica y sensorial de los quesos de leche de oveja y de cabra uruguayos

2 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LEMA, P., Adriana Gámbaro, Eliana Budelli, María Antonia Grompone, Ignacio Vieitez (Responsable), Bruno Irigaray, Marcelo Miraballes, Nicolás Callejas, Tomás López, Marcela Saibene

Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos IV gama (03/2010 - 06/2013)

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

8 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LEMA, P., Claudia Lareo, Gastón Ares, Anabel Martín, Matilde Soubes, Sofía Barrios,

Monitoreo de las etapas de coagulación y desuerado del proceso de fabricación de queso aplicando métodos no destructivos (08/2009 - 04/2012)

Monitoreo de las etapas de coagulación y desuerado del proceso de fabricación de queso aplicando métodos no destructivos

1 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LEMA, P., Carlos Negreira, Javier Brum, Gastón Ares, Sofía Barrios, Rafael Canetti, Eliana Budelli

Determinación de la influencia y control de la temperatura y otros parámetros en el desarrollo de color en la elaboración de Dulce de Leche (03/2010 - 02/2012)

El Dulce de Leche (DDL), es un producto alimenticio ampliamente producido y comercializado principalmente en Argentina, Brasil y Uruguay, entre otros. Los compuestos que se forman por el desarrollo de la reacción de Maillard durante la elaboración del DDL, son muy importantes en las características y la aceptabilidad del dicho alimento. El estudio de estos compuestos, no ha tenido aún un gran desarrollo y en particular no se han realizado estudios a escala piloto como se propone en este proyecto. Estudiarla evolución de la Reacción de Maillard durante el proceso de elaboración del DDL permitirá tener una mejor comprensión de la influencia de las principales variables de elaboración sobre las características y propiedades de este alimento y portanto disponer de información para mejorar el control y la calidad final del producto. Realizar este estudio en escala piloto, permitirá obtener resultados más prácticos, y efectivos, y representativos del avance de la reacción de Maillard en el proceso de elaboración de DDL. El color en el DDL es uno de los factores fundamentales en la calidad del producto. Conocerla influencia de variables del proceso de elaboración en el desarrollo de color determinará cuales de esas variables son preponderantes en el color del producto final y cuales serían los principales instrumentos de control necesarios en los equipos para tener un mayor y mejor control en el desarrollo de color. En particular la temperatura es un parámetro importante para controlar la reacción de Maillard, ya que influye intensa y sustantivamente en su cinética y portanto también, en especial, en el color de DDL. Con el presente proyecto se espera conocer en que grado influyen las variables en estudio en el color del producto final y cómo lograr controlarlo en un proceso. En particular el control de la temperatura es una cuestión interesante que permitiría realizar cambios en la producción que podrían repercutir tanto en aspectos de la calidad del dulce de leche como en el gasto de energía durante su elaboración. La aplicabilidad de dicha información estará en un mejor control en el proceso de elaboración y de la calidad del producto final.

1 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LEMA, P., Analía Rodríguez, Luis Alberto Panizzolo

Procedimientos innovadores y valorización de compuestos bioactivos para la industria alimentaria (01/2009 - 12/2011)

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

3 horas semanales

Instituto de Ingeniería Química

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo: LEMA, P., Eliane Dumay (Responsable), Tomás López, Horacio Heinzen, Iván Jachmanian

Desarrollo y evaluación de técnicas reológicas para predecir la textura sensorial de productos lácteos semi-sólidos (01/2009 - 07/2011)

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

1 horas semanales

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LEMA, P. , Gastón Ares , Ana Giménez (Responsable) , Eliana Budelli , Fernanda Bruzzone

Caracterización de Queso Grana Uruguay del Cluster de Quesería Artesanal de Colonia y San José (09/2009 - 05/2010)

Este proyecto pretende iniciarla 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 ropuesta abarca el estudio de aspectos físicos, químicos, organolépticos y microbiológicos en muestras relevadas de 10 productores artesanales.

3 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Maestría/Magister:2

Doctorado:1

Equipo: LEMA, P. , Gastón Ares , Adriana Gámbaro , Tomás López (Responsable) , Matilde Soubes , Sofía Barrios , Eliana Budelli , María Antonia Grompone , Luis Alberto Panizzolo , Bruno Irigaray , Santiago Jorcín , Cecilia Romeu , Marcelo Miraballes

Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación postcosecha de duraznos, frutillas, morrones y tomates (05/2007 - 04/2009)

Determinación de las condiciones para envasado de frutas y hortalizas en atmósfera modificada, análisis de vida útil y la influencia de los dintintos parámetros del proceso en la actividad biológica (cinética respiratoria). Productos considerados: tomate, brócoli, frutillas, duraznos y morrones.

5 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LEMA, P. , Marcelo Amado (Responsable) , Matilde Soubes , Gastón Ares , Sofía Barrios , Claudia Lareo

Mejora del control del proceso de fabricación y de la calidad de queso por aplicación de técnicas ultrasónicas (01/2006 - 02/2009)

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 determnación de defectos en quesos utilizando técnicas no destructivas ultrasónicas.

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Equipo: LEMA, P. , Carlos Negreira (Responsable) , Nicolás Benech , Rafael Canetti , Javier Brum , Gastón Ares , Sofía Barrios

Adquisición de un Reómetro oscilatorio digital (01/2007 - 08/2008)

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
8 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo: LEMA, P., Claudia Lareo, Gastón Ares, Ana Giménez, Carlos Negreira, Luis Panizzolo, Aldo Bologna, Jorge Martínez, María Antonia Grompone

Aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación de hongos y lechugas (01/2004 - 12/2006)

Aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación de hongos y lechugas
10 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: LEMA, P., Claudia Lareo, Matilde Soubes

Comparación de la calidad de productos congelados por procesos de inmersión en soluciones acuosas (01/1999 - 05/2002)

Comparación de la calidad de productos congelados por procesos de inmersión en soluciones acuosas
10 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo: LEMA, P., Pablo Bentancurt, María José Ferrúa

Estabilización y formulación de alimentos por métodos no convencionales (01/1995 - 12/2000)

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

10 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: LEMA, P., A.L. Wack (Responsable), W. Diano (Responsable), Carlos Silvera, G. Galietta, María José Crosa, S. Guilbert, T. Lucas

Caracterización de la distribución de tiempos de residencia de equipos utilizados en el procesamiento de alimentos (11/1995 - 07/1998)

Caracterización de la distribución de tiempos de residencia de equipos utilizados en el procesamiento de alimentos
10 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LEMA, P.

Estudio de la estabilidad física de vegetales deshidratados (01/1996 - 12/1997)

Co-tutoría junto con el Dr. Washington Diano de Facultad de Química en el Programa para la Iniciación de la investigación y formación de posgrado.

10 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LEMA, P.

Alimentos de Humedad Intermedia, Grupo U5, Lácteos del Programa Iberoamericano de Tecnología de Alimentos del CYTED (01/1988 - 12/1989)

Alimentos de Humedad Intermedia, Grupo U5, Lácteos del Programa Iberoamericano de

Tecnología de Alimentos del CYTED
10 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: LEMA, P.

Obtención de biogas (06/1979 - 12/1981)

Obtención de biogas
10 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: LEMA, P. , H. Ibarlucea, J. Cipolina

DOCENCIA

Ingeniería en Alimentos (02/2008 - a la fecha)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Ingeniería de las Reacciones Químicas 1, 8 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /

Ingeniería Química (02/2008 - a la fecha)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Ingeniería de las Reacciones Químicas 1, 8 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /

Maestría en Ingeniería Ambiental (08/2011 - a la fecha)

Maestría
Invitado
Asignaturas:
Introducción al Diseño de Reactores, 8 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Ingeniería de Celulosa y Papel (08/2009 - 09/2011)

Maestría
Invitado
Asignaturas:
Introducción al Diseño de Reactores, 8 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Química (12/1986 - 12/2009)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Ingeniería de las reacciones químicas 1 y 2 (Diseño de reactores), 8 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería de Alimentos (02/1997 - 02/2008)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Ingeniería de las Reacciones Químicas 1 (Cinética Aplicada y Reactores), 8 horas, Teórico-Práctico

Maestría en Ingeniería Ambiental (01/2001 - 12/2006)

Maestría
Invitado
Asignaturas:
Diseño de reactores y cinética química, 8 horas, Teórico

EXTENSIÓN

Miembro constitutivo de la Red IILA ALADI de cooperación en sanidad alimentaria (03/2018 - a la fecha) (03/2018 - a la fecha)

1 horas

Integrante del Comité de Coordinación en Investigación en Inocuidad de Alimentos CICIIA.

Instituciones participantes: MGAP (coordinadora), INIA, INAC, LATU, Latitud, ANII y UdelaR (02/2017 - a la fecha)

1 horas

Integrante del subcomité de leche y productos lácteos del CODEX (03/2010 - 03/2017)

1 horas

Implementación de un proceso de elaboración de merienda saludable en un centro educativo público (08/2014 - 08/2016)

1 horas

Participación en Grupo Interinstitucional de trabajo en "Compromiso por el Derecho a una Alimentación Saludable" organizado por la Intendencia de Montevideo, con participación de distintos organismos e instituciones nacionales (03/2013 - 03/2015)

2 horas

Delegada por la Universidad de la República a la Mesa de la Cadena Láctea (01/2003 - 01/2011)

1 horas

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

Integrante del Comité Científico del Simposio Internacional en Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) (01/2003 - a la fecha)

1 horas semanales

Consultoría para FAO Perú: Cuantificación de pérdidas y desperdicio de alimentos en Perú (Responsable) (01/2019 - 05/2019)

2 horas semanales

GESTIÓN ACADÉMICA

Apoyo al desarrollo de la Maestría en Ciencias de los Alimentos y Salud Humana y comisión académica (Facultad de Medicina) (08/2019 - a la fecha)

Participación en consejos y comisiones 1 horas semanales

Integrante de la Sub-comisión de Recursos Humanos asesora de la Comisión de Instituto del Instituto de Ingeniería Química (01/1998 - a la fecha)

Participación en consejos y comisiones 1 horas semanales

Miembro titular de la Sub-Comisión Académica de de Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos (04/2010 - a la fecha)

Participación en consejos y comisiones 1 horas semanales

Miembro de la Comisión Académica de Posgrado (01/2014 - a la fecha)

Gestión de la Investigación 1 horas semanales

Miembro suplente por el orden docente en el CDC de la Universidad de la República (2006-2014) y 2018-2022 (06/2006 - 07/2022)

Participación en cogobierno 2 horas semanales

Delegada por Facultad de Ingeniería a la Asamblea General del Claustro en carácter titular (2006-2014) (2018-2022) y suplente (2014-2018) (01/2006 - 07/2022)

Participación en cogobierno 1 horas semanales

Integrante en carácter titular/suplente de la delegación por el orden docente al Consejo Delegado Académico (2011-2014 titular) / (2018-2019 suplente) / (2020 - 2022 titular) (01/2011 - 07/2022)

Participación en cogobierno 1 horas semanales

Miembro de la Subcomisión de Postgrado en Ingeniería Química (01/2007 - 12/2013)

Participación en consejos y comisiones 1 horas semanales

Responsable del proyecto A.N.I.I de apoyo a la Creación de programas de posgrado: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (12/2009 - 12/2013)

Gestión de la Enseñanza 1 horas semanales

Miembro Suplente del Claustro Central de la Universidad de la República (01/1998 - 12/2005)

Participación en cogobierno 1 horas semanales

Miembro del Comité de Área de Oportunidad Tecnología de Alimentos del Programa de Desarrollo Tecnológico (01/2005 - 12/2005)

Participación en consejos y comisiones 1 horas semanales

Delegada Docente de la Comisión de Instituto (01/1994 - 12/1999)

Participación en cogobierno 1 horas semanales

Comisión responsable de la elaboración del nuevo Plan de Estudios de la carrera Ingeniería Química (01/1997 - 01/1998)

Participación en consejos y comisiones 1 horas semanales

Delegada por la Facultad de Ingeniería a la Comisión Directiva de Ciencia e Ingeniería de Alimentos de la Universidad de la República (01/1994 - 12/1995)

Participación en cogobierno 1 horas semanales

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 (01/1989 - 12/1989)

Participación en cogobierno 1 horas semanales

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA - URUGUAY

Rectorado

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (08/2012 - 11/2022)

Directora Carrera Ingeniería de Alimentos 20 horas semanales / Dedicación total

Es un cargo que depende directamente del Rector de la Universidad La Dedicación Total se comparte con el cargo de Profesor Titular de la Facultad de Ingeniería

Escalafón: Docente

Grado: Grado 5

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (12/2011 - 08/2012)

Directora Carrera Ingeniería de Alimentos 40 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 5

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (12/2010 - 12/2011)

1 hora semanal

Se continúa cumpliendo las funciones de Directora de la Carrera Ingeniería de Alimentos

Escalafón: Docente

Grado: Grado 5

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (10/1995 - 12/2010)

Director Carrera Ingeniería de Alimentos 40 horas semanales
Directora Carrera Ingeniería de Alimentos es un cargo que depende directamente del Rector de la Universidad
Escalafón: Docente
Grado: Grado 5
Cargo: Interino

ACTIVIDADES**PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO****Caracterización y evaluación funcional y de seguridad de compuestos bioactivos de frutas iberoamericanas como ingredientes alimentarios (01/2012 - 12/2015)**

RED CYTED
1 horas semanales
Instituto de Ingeniería Química
Desarrollo
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: LEMA, P.
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos IV gama (03/2011 - 03/2013)

1 horas semanales
Instituto de Ingeniería Química
Desarrollo
Coordinador o Responsable
Concluido
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo:

Revalorización de la producción artesanal de quesos y productos lácteos fermentados (01/2009 - 12/2012)

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).

1 horas semanales
Ingeniería de Alimentos
Extensión
Integrante del Equipo
En Marcha
Financiación:
Institución del exterior, Apoyo financiero
Equipo: DURÁN I., JORCÍN S., PANIZZOLO L.A., LÓPEZ-PEDMONTE T. (Responsable) , LEMA P., GARES
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Desarrollo de nanovehículos como sistemas inteligentes de entrega de compuestos bioactivos para ser incorporados en alimentos funcionales de la industria láctea (01/2010 - 12/2011)

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.

2 horas semanales

Ingeniería de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: MOMBRU A. , CABRERA C. , MEDRANO A. , PANIZZOLO L.A. , LÓPEZ-PEDMONTE T. (Responsable) , LEMA P.

Areas de conocimiento:

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

Estudio del aumento de la estabilidad y propiedades funcionales de leche de arroz mediante la aplicación de ultra alta presión de homogeneización (05/2009 - 05/2011)

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.

1 horas semanales

Ingeniería de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Equipo: LÓPEZ-PEDMONTE T. (Responsable) , CABRERA C. , DURÁN I. , LEIZA A. , MEDRANO A. , JORCÍN S. , PANIZZOLO L.A. , LEMA P.

Areas de conocimiento:

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

EXTENSIÓN

Desarrollo de complemento de alimento para adulto mayor (04/2007 - 12/2008)

1 horas

Areas de conocimiento:

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

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

Coordinadora por Uruguay de la Unidad temática Agroalimentaria de la Asociación de Universidades Grupo Montevideo (01/2001 - a la fecha)

1 horas semanales

Miembro del Subcomité asesor del Comité Nacional del CÓDEX sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (01/1997 - a la fecha)

1 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

Miembro del Comité Científico del Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009 (02/2009 - 10/2009)

1 horas semanales

Miembro del Comité Organizador del X. Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos - X COLMIC (11/2008 - 10/2009)

2 horas semanales

Responsable por AUGM en el proyecto ALCUE FOODS From fork to LatinAmerican farm financiado por la Unión Europea (01/2005 - 02/2009)

2 horas semanales

Miembro del Subcomité asesor del Comité Nacional del CÓDEX sobre Higiene de Alimentos. (01/1999 - 01/2004)

1 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

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 (01/1995 - 12/2001)

2 horas semanales

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 (01/1999 - 12/1999)

2 horas semanales

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 (01/1996 - 12/1998)

2 horas semanales

GESTIÓN ACADÉMICA

Integración de tribunales y comisiones asesoras para la evaluación de los méritos de postulantes a provisión de cargos docentes interinos y en efectividad. (01/2000 - a la fecha)

Fac Química, Ingeniería, Agronomía y Veterinaria

Participación en consejos y comisiones

Directora Carrera Ingeniería de Alimentos (10/1995 - 11/2022)

Rectorado, Carrera Ingeniería de Alimentos

Gestión de la Enseñanza 20 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Responsable Proyecto Comisión Sectorial de Enseñanza: Atención a la demanda docente del crecimiento del alumnado (01/2001 - 12/2009)

Gestión de la Enseñanza

Áreas de conocimiento:

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

Responsable Proyecto Comisión Sectorial de Enseñanza: Estímulo y fortalecimiento de nuevas ofertas de grado (01/2001 - 12/2009)

Gestión de la Enseñanza

Áreas de conocimiento:

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

Miembro del Comité de Área de Oportunidad Tecnología de Alimentos de CONICYT-DINACYT Programa de Desarrollo Tecnológico (01/2003 - 12/2003)

Participación en consejos y comisiones

Responsable de la Comisión a cargo de la elaboración del Nuevo Plan de Estudios de la carrera Ingeniería de Alimentos (01/1999 - 12/2003)

Participación en consejos y comisiones

Responsable Proyecto mejora de la infraestructura no edilícea (01/2001 - 12/2002)

Gestión de la Enseñanza

Áreas de conocimiento:

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

alimentos

Miembro del Comité de Área de Oportunidad Tecnología de Alimentos del CONICYT-DINACYT - Programa de Desarrollo Tecnológico (01/2001 - 12/2001)

Participación en consejos y comisiones

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - NO CORRESPONDE - URUGUAY

Actuación como Ingeniera Química

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/1994 - 12/1995)

Ingeniera Asesora de Óptimas S.R.L. 20 horas semanales
Fábrica de caramelos de leche. Se trabajó en desarrollo de productos y del proceso.

Funcionario/Empleado (01/1987 - 12/1989)

Ingeniera Asesora de Cookies S.R.L. 20 horas semanales
Fábrica de galletitas y productos panificados. Trabajo en control de calidad y en el desarrollo de los productos comercializados y procesos.

Funcionario/Empleado (01/1987 - 12/1987)

Jefe de Producción 40 horas semanales
Jefe de producción en la elaboración chocolates, mermeladas y helados y caramelos. Se trabajó en producción y en desarrollo de nuevos productos (bombones y caramelos).

Funcionario/Empleado (01/1985 - 12/1987)

Ingeniera de Control de Calidad 40 horas semanales
Compañía de Fósforos Montevideana S.A.- sector alimentario de la empresa. Desde 1986, responsable de producción del sector alimentario como asistente del Gerente de Producción. Desarrollo de nuevos productos (turroneos y nuevas fórmulas de caramelos de leche).

Funcionario/Empleado (01/1979 - 12/1980)

Ingeniera Química D. Massaro S.A. 40 horas semanales
Asesora de calidad y producción en la fabricación de mermeladas, dulces y conservas de tomate y desarrollo de nuevos productos (dulces de corte)

Funcionario/Empleado (01/1978 - 12/1978)

Ingeniera Química de ANCAP 40 horas semanales
Ingenio azucarero "El Espinillar" Responsable del laboratorio de Control de Calidad.

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - FRANCIA

CEMAGREF

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Becario (01/1990 - 07/1993)

Becario de Investigación 40 horas semanales
Division Génie des Procédés Frigorifiques et Thermiques.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Estudio y modelización de la transferencia de calor y del comportamiento hidrodinámico de un intercambiador de calor con núcleo rotatorio (01/1990 - 12/1993)

40 horas semanales , Coordinador o Responsable
Equipo:
Áreas de conocimiento:

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 (01/1990 - 12/1993)

40 horas semanales
Investigación
Otros
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Doctorado:1
Financiación:
Institución del exterior, Apoyo financiero
Equipo:

Estudio de Ingeniería - Trabajo complementario a la tesis de doctorado (01/1993 - 12/1993)

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.
20 horas semanales
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Financiación:
Institución del exterior, Apoyo financiero
Equipo: FLICK, D. (Responsable)

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESTADOS UNIDOS

University of Minnesota

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/1982 - 12/1985)

Asistente de investigación 30 horas semanales
Research Assistant del Department of Science (Departamento de Ciencias de Alimentos)

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Tratamiento térmico de alimentos (01/1982 - 12/1985)

20 horas semanales , Integrante del equipo
Equipo: PFLUG, I.
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento de alimentos

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Formulación de un modelo para predecir los parámetros fh y j que se utilizan en los cálculos de procesos térmicos de alimentos envasados que calientan por convección natural (01/1982 - 12/1985)

20 horas semanales
Investigación
Otros
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Maestría/Magister:1
Equipo:

Diseño y evaluación de procesos térmicos utilizados por la industria en la esterilización de alimentos envasados que se comercializan en Estados Unidos (09/1982 - 12/1985)

convenio con la Food and Drug Administration
20 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: PFLUG, I. (Responsable)

Estudio de los parámetros de cálculo de procesos térmicos para el procesamiento de productos envasados (01/1984 - 12/1984)

10 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: PFLUG, I. (Responsable)

Verificación experimental de la estimación teórica del "overshooting" en el calentamiento por conducción de alimentos envasados (01/1982 - 12/1982)

10 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: PFLUG, I., NAVEH, D. (Responsable)

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA - URUGUAY

Facultad de Química

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Colaborador (01/1973 - 12/1974)

Ayudante Honorario de Física III 10 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 8 horas
Carga horaria de investigación: 14 horas
Carga horaria de formación RRHH: 8 horas
Carga horaria de extensión: 2 horas
Carga horaria de gestión: 8 horas

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: Profesor Titular del Instituto de Ingeniería Química de la Facultad de Ingeniería (desde 2002, en régimen de Dedicación Total de 2010 a 2023, actualmente contratada).

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 siendo la directora de la Carrera Ingeniería de Alimentos hasta 2022. Responsable de la creación de la Maestría en Ciencia y Tecnología de alimentos (2009) participando actualmente en su desarrollo.

Participación en la creación de la Maestría en Ciencias de los Alimentos y Salud Humana (aprobada en 2023). Integrante de la Comisión Académica.

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 tecnologías para conservación de alimentos, estudiando aspectos básicos y tecnológicos

- envasado en atmósfera modificada

- desarrollo de productos de frutas y hortalizas listos para consumir

- estudio y aplicación de la tecnología de liofilización

- estudio de técnicas para monitoreo no destructivo de procesos

- aplicación de ultrasonido de potencia para la extracción de componentes bioactivos y desinfección de productos hortofrutícolas

- evaluación de pérdidas y desperdicios de alimentos a lo largo de distintas cadenas agroalimentarias

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Food Safety and Shelf Life Improvement of Minimally Processed Strawberries (Completo, 2023)

Pequeño, F., Besil, N., Sirio, M., Barrios, S., LEMA, P., Heinzen, H., Cesio, V.

ACS Food Science & Technology, v.: 3 9, p.:1514 - 1522, 2023

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

E-ISSN: 26921944

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Application of Cellulose-Based Film for Broccoli Packaging. (Completo, 2023)

LEMA, P., Paulsen, E., Barrios, S.

Biology and Life Sciences Forum, v.: 28 p.:5 2023

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

E-ISSN: 26739976

Use of PLA/PBAT stretch-cling film as an ecofriendly alternative for individual wrapping of broccoli heads (Completo, 2022)

Paulsen, E., LEMA, P., Martínez, D., García-Viguera, C.

Scientia Horticulturae, v.: 304 p.:11126 2022

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 03044238

DOI: [10.1016/j.scienta.2022.111260](https://doi.org/10.1016/j.scienta.2022.111260)

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Ultrasonic assisted extraction of *Achyrocline satureioides* Lam, D.C. (marcela) in aqueous media improves extraction yield and enhances selective bioactive extraction (Completo, 2022)

Mariana González, Lucía Cavallo, Eliana Budelli, Sofía Barrios, Nicolás Pérez, LEMA, P., Horacio Heinzen

Sustainable Chemistry and Pharmacy, v.: 29 p.:10081 2022

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 23525541

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Study of the variation in the ultrasonic attenuation of compression waves as a technique to monitor the enzymatic coagulation of milk (Completo, 2022)

Cabrera, L., BUDELLI E., N. PEREZ, LEMA, P.

Journal of Food Engineering, v.: 325 2022
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 02608774
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2022.111023>
Scopus[®]

Production of packaged ready-to-eat whole strawberries (cv. San Andreas): packaging conditions for shelf-life extension (Completo, 2021)

PAULSEN E., BARRIOS S., LEMA, P.
Food Packaging and Shelf Life, v.: 29 p.:10069 2021
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en atmósfera modificada
ISSN: 22142894
Scopus[®]

Influence of microwave bag vs. conventional microwave cooking on phytochemicals of industrially and domestically processed broccoli (Completo, 2021)

PAULSEN E., Moreno D.A., Periago P.M., LEMA, P.
Food Research International, v.: 140 110077, 2021
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada
ISSN: 09639969
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.110077>
Scopus[®]

Antioxidant, Antidiabetic, and Antiobesity Properties, TC7-Cell Cytotoxicity and Uptake of Achyrocline satureioides (Marcela) Conventional and High Pressure-Assisted Extracts (Completo, 2021)

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ, Dumay, E., Lazennec, F., Miguez, I., HEINZEN, H., LEMA, P., LÓPEZ-PEDEMONTE, T., Medrano, F.
Foods, v.: 10 p.:893 2021
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
E-ISSN: 23048158
DOI: <https://doi.org/10.3390/foods10040893>
Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Characterization of melanoidins and color development in Dulce de Leche, a confectionary dairy product with high sucrose content. Evaluation of pH effect, an essential manufacturing process parameter (Completo, 2021)

RODRÍGUEZ, A., LEMA, P., MARÍA INÉS BESSIO, MOYNA, G., Olivaro, C., Ferreira, F., PANIZZOLO, LUIS
Frontiers in Nutrition, 2021
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
E-ISSN: 2296861X
Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Estimation of eye formation in Swiss-type cheese using geometrical measurements (Completo, 2020)

González M., BUDELLI E., N. PEREZ, LEMA, P.
Journal of Food Engineering, 2020
ISSN: 02608774
Scopus[®]

Acoustic techniques to detect eye formation during ripening of Emmental type cheese (Completo, 2020)

González M., BUDELLI E., N. PEREZ, LEMA, P.
Innovative Food Science & Emerging Technologies, v.: 59 2020
ISSN: 14668564
Scopus[®]

Ultrasound assisted extraction of bioactive compounds in fresh and freeze-dried Vitis vinifera cv Tannat grape pomace (Completo, 2020)

González, M., BARRIOS S., BUDELLI E., N. PEREZ, LEMA, P., HEINZEN, H
Food and Bioproducts Processing, v.: 124 p.:378 - 386, 2020

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Extracción asistida con ultrasonido

E-ISSN: 09603085

Scopus[®]

Effect of Ultra High Pressure Homogenization combined with β -cyclodextrin in the development of a cholesterol-reduced whole milk (Completo, 2020)

Escobar D., JORCÍN S., LEMA, P., OLAZABAL, L., Medrano A., LÓPEZ-PEDEMONTE, T.
Journal of Food Processing and Preservation, v.: 44 11, p.:14845 2020

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 01458892

E-ISSN: 17454549

DOI: <https://doi.org/10.1111/jfpp.14845>

Scopus[®]

Ready-to-eat cherry tomatoes: passive modified atmosphere packaging conditions for shelf life extension (Completo, 2019)

Paulsen E., BARRIOS S., LEMA, P.

Food Packaging and Shelf Life, v.: 22 p.:10040 2019

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en atmósfera modificada

ISSN: 22142894

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2019.100407>

Scopus[®]

Effect of power ultrasound on quality of fresh-cut lettuce (cv. Vera) packaged in passive modified atmosphere (Completo, 2019)

M. IRAZOQUI, M. ROMERO, Paulsen E., BARRIOS S., N. PEREZ, Faccio R., LEMA, P.

Food and Bioproducts Processing, v.: 117 p.:138 2019

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en atmósfera modificada

E-ISSN: 09603085

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2019.07.004>

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Isolation and characterization of melanoidins from Dulce de Leche, a confectionary dairy product (Completo, 2019)

RODRÍGUEZ, A., LEMA, P., MARÍA INÉS BESSIO, MOYNA, G., PANIZZOLO, LUIS, Ferreira F.
Molecules, v.: 24 4163, p.:1 - 14, 2019

Areas de conocimiento:

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

E-ISSN: 14203049

DOI: [10.3390/molecules24224163](https://doi.org/10.3390/molecules24224163)

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Effect of temperature on glucosinolate content and shelf life of ready-to-eat broccoli florets packaged in passive modified atmosphere (Completo, 2018)

PAULSEN E., BARRIOS S., BAENAS N., MORENO D.A., HEINZEN, H., LEMA, P.

Postharvest Biology and Technology, v.: 138 p.:125 - 133, 2018

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Ingeniería de Alimentos

ISSN: 09255214

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

A diffraction correction for storage and loss moduli imaging using radiation force based elastography (Completo, 2017)

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

Physics in Medicine and Biology, v.: 62 2017

Palabras clave: elastografía caracterización reológica difracción

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 00319155

E-ISSN: 13616560

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Evaluation of ultrasonic techniques for on line coagulation monitoring in cheesemaking (Completo, 2017)

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

Journal of Food Engineering, 2017

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 02608774

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Study of the browning and gelation kinetics in a concentrated sheep milk and sucrose system (Completo, 2016)

RODRÍGUEZ, A. , Cuffia F. , Piagentini A. , LEMA, P. , Panizzolo L. , Rozycki S.D

International Journal of Dairy Technology, v.: 70 2 , 2016

E-ISSN: 14710307

DOI: [10.1111/1471-0307.12327](https://doi.org/10.1111/1471-0307.12327)

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Use of shear wave elastography for monitoring enzymatic milk coagulation. (Completo, 2014)

BUDELLI, E. , BERNAL M., LEMA, P., FINK M., NEGREIRA C. , TANTER M. , GENNISSON JL.
Journal of Food Engineering, 2014

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 02608774

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Passive modified atmosphere packaging extends shelf life of enzymatically and vacuum peeled ready to eat Valencia orange segments (Completo, 2014)

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

Journal of Food Quality, v.: 37 p.:135 - 147, 2014

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 01469428

E-ISSN: 17454557

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Modelling Respiration Rate of Strawberry (cv. San Andreas) for Modified Atmosphere Packaging Design (Completo, 2014)

BARRIOS S. , LEMA, P. , C LAREO

International Journal of Food Properties, v.: 17 9 , p.:2039 - 2051, 2014

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 10942912

E-ISSN: 15322386

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

Validation (Completo, 2013)

BARRIOS S., LEMA, P., MARRA F

International Food Research Journal, v.: 21 2, p.:507 - 515, 2013

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / modelado del EAM

ISSN: 19854668

E-ISSN: 22317546

Scopus*

Evolución del desarrollo del color en sistema modelo de composición similar al dulce de leche. Influencia del tiempo de calentamiento y del pH (Completo, 2012)

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

INNOTEC, v.: 7 1, p.:38 - 42, 2012

Areas de conocimiento:

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

E-ISSN: 16883691

latindex

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

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

IOP Conference Series Materials Science and Engineering, v.: 42 2012

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 17578981

E-ISSN: 1757899X

Scopus*

Consumers texture perception of milk desserts. I- Relationship with rheological measurements (Completo, 2011)

GARES, BUDELLI, E., BRUZZONE F., GIMÉNEZ A., LEMA, P.

Journal of Texture Studies, v.: 43 p.:203 - 213, 2011

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00224901

E-ISSN: 17454603

Scopus* WEB OF SCIENCE*

Influence of temperature on shelf life of butterhead lettuce leaves under passive modified atmosphere packaging. (Completo, 2009)

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

Journal of Food Quality, v.: 32 2, p.:240 - 261, 2009

Palabras clave: lettuce passive modified atmosphere packaging

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 01469428

E-ISSN: 17454557

Scopus* WEB OF SCIENCE*

Aplicación de Elastografía por Retorno Temporal a la evaluación de textura en quesos (Completo, 2009)

BRUM J., BARRIOS S., GARES, LEMA, P., CANETTI, R., NEGREIRA C.

INNOTEC, v.: 4 p.:37 - 40, 2009

Palabras clave: técnicas acústicas parámetros elásticos evaluación no destructiva

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel
E-ISSN: 16883691

[latindex](#)

Development of a sensory quality index for strawberries based on correlation between sensory data and consumer perception (Completo, 2009)

ARES, G. , BARRIOS, S. , LAREO, C. , LEMA, P.
Postharvest Biology and Technology, v.: 52 1 , p.:97 - 102, 2009

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09255214

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Failure criteria based on consumers to determine the sensory shelf life of minimally processed lettuce (Completo, 2008)

ARES, G. , MARTÍNEZ, I. , LAREO, C. , LEMA, P.
Postharvest Biology and Technology, v.: 49 2 , p.:255 - 259, 2008

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09255214

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Influence of modified atmosphere packaging on sensory quality of shiitake mushrooms (Completo, 2008)

ANTMANN, G. , ARES, G. , LEMA, P. , LAREO, C.
Postharvest Biology and Technology, v.: 49 1 , p.:164 - 170, 2008

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09255214

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Influence of cut and packaging film on sensory quality of fresh-cut butterhead lettuce (*Latuca sativa* L., cv. Wang) (Completo, 2008)

MARTÍNEZ I. , G ARES , LEMA, P.
Journal of Food Quality, v.: 31 1 , p.:48 - 66, 2008

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 01469428

E-ISSN: 17454557

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Sensory shelf life of butterhead lettuce in passive and active modified atmosphere packages (Completo, 2008)

G ARES , C LAREO , LEMA, P.
International Journal of Food Science & Technology, v.: 43 p.:1671 - 1677, 2008

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 09505423

E-ISSN: 13652621

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Influence of temperature on respiration rate of shiitake mushrooms under air and 15% O₂ (Completo, 2008)

ANTMANN G. , C LAREO , G ARES , LEMA, P.
Fresh Produce, v.: 21 p.:14 - 16, 2008

Áreas de conocimiento:

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

ISSN: 17494788

Sensory and microbiological quality of shiitake mushrooms in modified atmosphere packages (Completo, 2007)

PARENTELLI, C., ARES, G., CORONA, M., LAREO, C., GAMBARO, A., SOUBES, M., LEMA, P.
Journal of the Science of Food and Agriculture, v.: 87 p.:1645 - 1652, 2007

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00225142

E-ISSN: 10970010

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Influence of gelatin and starch on the texture of stirred yogurt (Completo, 2007)

ARES, G., GONCALVEZ, D., PÉREZ, C., REOLON, G., SEGURA, N., LEMA, P., GAMBARO, A.
International Journal of Dairy Technology, v.: 60 4, p.:263 - 269, 2007

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 1364727X

E-ISSN: 14710307

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Modified Atmosphere Packaging for Postharvest Storage of Mushrooms. A Review (Completo, 2007)

G ARES, C LAREO, LEMA, P.

Fresh Produce, v.: 1 p.:32 - 40, 2007

Palabras clave: mushrooms modified atmosphere packaging

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 17494788

Effect of thickeners on the texture of stirred yogurt (Completo, 2006)

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

Alimentos e Nutrição, v.: 16 3, 2006

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 01034235

E-ISSN: 0103-4235

Sensory shelf life of shiitake mushrooms stored under passive modified atmosphere packages (Completo, 2006)

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

Postharvest Biology and Technology, v.: 41 p.:191 - 197, 2006

Áreas de conocimiento:

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

ISSN: 09255214

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Sensory and Instrumental Texture Measures on Ketchup Made with Different Thickeners (Completo,

2003)

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

Journal of Texture Studies, v.: 34 p.:317 - 330, 2003

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00224901

E-ISSN: 17454603

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Etude hydrodynamique et thermique dun échangeur de chaleur à noyau tournant conique (Completo, 1996)

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

Revue Générale de Thermique, v.: 35 p.:402 - 407, 1996

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00353159

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Transferts thermiques dans un échangeur conique à noyau tournant traitant des fluides newtoniens et rhéofluidifiants (Completo, 1994)

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

Revue Générale de Thermique, v.: 391 p.:414 - 421, 1994

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00353159

WEB OF SCIENCE™

LIBROS

Food Waste Recovery: Processing Technologies and Industrial Techniques (Participación , 2020)

PAULSEN E., LEMA, P., García Viguera C., Moreno D.A.

Publicado

Edición: Segunda

Editorial: Elsevier , Holanda

Tipo de publicación: Investigación

DOI: doi.org/10.1016/B978-0-12-820563-1.00008-1

Referado

Escrito por invitación

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en atmósfera modificada

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 9780128205631

Capítulos:

Foods and supplements

Organizadores: Charis Galanakis

Página inicial 483, Página final 501

Récents Progres en Génie des Procédés (Participación , 1993)

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

Publicado

Número de volúmenes: 7

Areas de conocimiento:

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

Procesos - Ingeniería de Alimentos

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 2910239047

Capítulos:

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

Organizadores:

Página inicial 115, Página final 120

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Cellulose-based film as an eco-friendly substitute for packaging broccoli florets. (2023)

Paulsen, E. , Barrios, S. , LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 37th EFFOST Conference

Ciudad: Valencia

Año del evento: 2023

Publicación arbitrada

Modelado del deterioro de frutillas mínimamente procesadas durante el almacenamiento en atmósfera modificada (2023)

Irazoqui, M. , Budelli, E. , Barrios, S. , LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 11vo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2023

Publicación arbitrada

Film Compostable para el Envasado de Brócoli: Aspectos Positivos y Negativos en la conservación de la calidad (2023)

Paulsen, E. , Barrios, S. , LEMA, P.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 11vo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2023

Publicación arbitrada

Aplicación de soda y ultrasonido combinados como pretratamientos para la liofilización de arándanos (2023)

Schenck, S. , Barrios, S. , LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 11vo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA).

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2023

Publicación arbitrada

Evaluación de dos tecnologías para la aromatización de aceites de oliva vírgenes con flores de Marcela (2023)

González, M. , Cavallo, L. , Amarillo, M. , Ellis, A.C. , Budelli, E. , Barrios, S. , Pérez, N. , Heinzen, H. , Gámbaro, A. , LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2023

Publicación arbitrada

Effect of combined disinfection with peracetic acid and power ultrasound on quality attributes of whole strawberries (cv. Ágata) (2023)

Irazoqui M, Barrios S, LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: International Congress of Engineering and Food

Ciudad: Nantes

Año del evento: 2023

Ultrasonic assisted extraction of Achyrocline satureioides Lam, D.C. (marcela) for enhanced and selective bioactive compound extraction (2023)

Cavallo P, González M, Budelli E, Barrios S, N. PEREZ, LEMA, P., Heinzen H

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: International Congress of Engineering and Food

Ciudad: Nantes

Año del evento: 2023

Cellulose-based film for vegetable packaging application: case study on broccoli (2023)

Paulsen E, Barrios S, LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: International Congress of Engineering and Food

Ciudad: Nantes

Año del evento: 2023

Application of physical and chemical pre-treatments to improve quality and reduce energy consumption during freeze-drying of blueberries (2023)

Schenck S, Barrios S, LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: International Congress of Engineering and Food

Ciudad: Nantes

Año del evento: 2023

Application of ultrasound and soda (separate and combined) as skin pretreatments for freeze-drying of blueberries (2023)

Schenck S, Barrios S, LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 11th World Congress of Chemical Engineering

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2023

RESPIRATION RATE MODELLING FOR READY-TO-EAT STRAWBERRIES: INCLUDING EFFECTS OF GASEOUS ATMOSPHERE, TEMPERATURE AND TIME (2023)

Irazoqui M, Barrios S, LEMA, P.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 11th World Chemical Engineering Congress

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2023

Food loss and waste case study: Economical and environmental impact on apple supply chain (2022)

Burzaco P, Barrios S, Crosa M.J., Ackerman M.N., Barboza N., Camaño G, Cortelezzi A., LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional
Descripción: 36 rd EFFoST International Conference
Ciudad: Dublin
Año del evento: 2022

Impact of power ultrasound (frequency and power) on quality attributes of fresh-cut lettuce (cv. Vera). (2022)

Irazoqui M, Barrios S, LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 36 rd EFFoST International Conference
Ciudad: Dublin
Año del evento: 2022

Simultaneous parameter estimation in primary stage of freeze drying of bulk blueberries (2022)

Schenck S, Ferrari A, Barrios S, LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 36 rd EFFoST International Conference
Ciudad: Dublin
Año del evento: 2022

Preservación de la calidad de tomates cosechados maduros mediante aplicación combinada de refrigeración y envasado en atmósfera modificada (2022)

Burzaco P, Paulsen E, Barrios S, LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA XIII.
Ciudad: Medellín
Año del evento: 2022

Preservación de la calidad de tomates cosechados maduros mediante aplicación combinada de refrigeración y envasado en atmósfera modificada (2022)

BURZACO P., PAULSEN E., BARRIOS S., LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, CIBIA XIII
Ciudad: Medellín
Año del evento: 2022
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en atmósfera modificada

A diffraction correction to quantify shear wave attenuation in transverse isotropic tissues: Preliminary results (2021)

BUDELLI E., J. BRUM, LEMA, P., Negreira, C.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: UFFC Latin America Ultrasonics Symposim
Año del evento: 2021
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Dynamical Characterization of a Power Ultrasonic Bath (2021)

N. PEREZ, González, M., BUDELLI E., BARRIOS S., LEMA, P.
Publicado
Resumen

Evento: Internacional
Descripción: UFFC Latin America Ultrasonics Symposim.
Año del evento: 2021
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Evolución de la calidad de cabezas de brócoli envasadas en film de ácido poliláctico (2021)

PAULSEN E. , LEMA, P. , Martínez Romero, D. , García Viguera, C.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Décimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2021
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

What happened with pesticides residues in minimally processed foods? The case of strawberries (2021)

Fiamma Pequeño, Besil, N. , Sirio, M. , BARRIOS S. , LEMA, P. , HEINZEN, H , CESIO M.V.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 8th Latin America Pesticide Residue Workshop
Año del evento: 2021
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Quality evolution of minimally processed broccoli packaged in PLA-based film (2021)

PAULSEN E. , BARRIOS S. , LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 35th EFFOST International Conference, Noviembre 2021, Lausana, Suiza.
Ciudad: Lausana
Año del evento: 2021
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Colour image processing as a method to detect dark bruises on fresh strawberry photographs. (2021)

González, M. , BUDELLI E. , BARRIOS S. , N. PEREZ , LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 35th EFFOST International Conference
Ciudad: Lausana
Año del evento: 2021
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Detección de manchas pardas en fotografías de frutillas *Fragaria* × *ananassa* Duch. mediante análisis de imágenes (2021)

González, M. , BUDELLI E. , BARRIOS S. , N. PEREZ , LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Décimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2021
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Evaluación del efecto del ultrasonido sobre parámetros fisicoquímicos y microbiológicos de frutilla var. Ágata (2021)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Décimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2021

Areas de conocimiento:

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

Pérdidas y desperdicio de alimentos en Uruguay: caso de estudio Manzana (2021)

Burzaco, P. , CROSA M. J. , Ackerman, M.N. , Barboza, N. , BARRIOS S. , GABRIEL CAMAÑO-GARCÍA, Cortelezzi, A. , SEVERINO, V. , LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Décimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2021

Areas de conocimiento:

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

Tomates deshidratados: alternativas para su procesamiento (2021)

BURZACO P. , ZECCHI, BERTA , Palombo V. , LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Simposio de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2021

Areas de conocimiento:

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

Envasado de frutillas utilizando envases biodegradables y compostables (2020)

Sirio M. , BARRIOS S. , LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 3º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIIAL)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2020

Publicación arbitrada

Envasado en atmósfera modificada de cultivos nacionales de tomate: evaluación de parámetros de calidad y vida útil (2020)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 3º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIIAL)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2020

Evaluación de la extracción de compuestos antioxidantes y polifenoles en matrices vegetales mediante el uso de ultrasonido de potencia (2020)

González M. , Cavallo L , BARRIOS S. , BUDELLI E. , N. PEREZ , HEINZEN, H , LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 3º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIIAL)

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2020

Evaluation of ultrasonic assisted extraction on the yield of bioactive compounds of Tannat grape

pomace extracts (2020)

González M., BARRIOS S., BUDELLI E., N. PEREZ, LEMA, P., HEINZEN, H
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 34th EFFOST International Conference
Ciudad: Online
Año del evento: 2020

Efecto del cocinado de floretes de brócoli en bolsas de microondas sobre la retención de compuestos bioactivos. (2020)

PAULSEN E., Moreno, D.A., LEMA, P.
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: 9th Workshop on Agri-Food Research for young researchers
Ciudad: Murcia
Año del evento: 2020
Anales/Proceedings: Proceedings of the 9th Workshop on Agri-Food Research for young researchers
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Image Processing Applied to Eye Segmentation in Cheese Maturation (2020)

González, M., BUDELLI E., N. PEREZ, LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: IEEE International Symposium on Circuits and Systems (ISCAS)
Ciudad: Sevilla
Año del evento: 2020
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Evaluación de parámetros fisicoquímicos de frutillas mínimamente procesadas (cv. Ágata) durante el almacenamiento en atmósfera modificada pasiva (2020)

M. IRAZOQUI, Colazzo, M., BARRIOS S., LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 3º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIIAL)
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2020
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Influence of packaging film and storage temperature on physicochemical and sensory quality of ready-to-eat cherry tomatoes. (2019)

PAULSEN E., BARRIOS S., LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 2nd Innovations in Food Science and Technology Conference
Ciudad: Amsterdam
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en atmósfera modificada
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / Apoyo financiero, Uruguay

Evaluación del efecto de la composición gaseosa y la temperatura sobre la tasa respiratoria de tomate

cherry, brócoli, lechuga y tomate (2019)

Schenck S., PAULSEN E., Burzaco P., BARRIOS S., LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 9no Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos INNOVA

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en atmósfera modificada

Evaluación del uso de ultrasonido para extracción de compuesto bioactivos en hojas de brócoli a distintas temperaturas (2019)

LEMA, P., González M., Cocchiararo F., BARRIOS S., BUDELLI E., N. PEREZ, HEINZEN, H

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 9no Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos INNOVA

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Minimally processed fruit and vegetables: healthy food for the modern consumer (2019)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 33rd EFFOST International Conference

Ciudad: Rotterdam

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en atmósfera modificada

Evaluation of ultrasound application in the extraction of bioactive compounds of Brassica oleracea var. italica leaves. (2019)

LEMA, P., González M., Cocchiararo F., BARRIOS S., N. PEREZ, HEINZEN, H

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 33rd EFFOST International Conference

Ciudad: Rotterdam

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Influence of perforated and non-perforated film packaging on quality and shelf life of ready to eat cherry tomatoes. (2019)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y XII Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en atmósfera modificada

Monitoreo del proceso de maduración de quesos formadores de ojos mediante técnicas acústicas (2019)

Gonzalez, M. , BUDELLI E. , N. PEREZ , LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2019

Publicación arbitrada

Evaluación del uso de leche en polvo y condiciones de elaboración del DL sobre las características reológicas y del color (2019)

RODRÍGUEZ, A. , Bonifacino, C. , BUDELLI E. , Escobal, M. , LEMA, P. , PANIZZOLO, LUIS

Publicado

Resumen

Descripción: XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y XVII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2019

Alternativas de conservación y procesado para mantener las propiedades nutricionales del brócoli. (2019)

LEMA, P. , PAULSEN E. , Moreno, D.A. , Fernández, P.S.

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: 8th Workshop on Agri-Food Research

Ciudad: Murcia

Año del evento: 2019

Anales/Proceedings: Proceedings of the 8th Workshop on Agri-Food Research

Áreas de conocimiento:

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

Acoustic monitoring of eye formation in Swiss type cheese (2019)

González, M. , BUDELLI E. , N. PEREZ , LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Meetings on Acoustics ICU

Ciudad: Brujas

Año del evento: 2019

Anales/Proceedings: Proceedings of Meetings on Acoustics ICU

Volumen: 38

Fascículo: 1

Página inicial: 3200

Áreas de conocimiento:

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

Efecto de tratamientos poscosecha en la calidad nutricional y tiempo de vida útil de tomates pink (cv Lapataia) (2019)

BURZACO P. , BARRIOS S. , LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2019
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en atmósfera modificada

Tomates deshidratados: Evaluación de aplicación de deshidratación osmótica (2019)

ZECCHI, BERTA, BURZACO P., Palombo V., LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2019
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Ácidos cítrico y ascórbico como desinfectantes alternativos al hipoclorito de sodio en la industria IV gama: aplicación en tomates cherry. (2018)

PAULSEN E., BARRIOS S., LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Ciudad: Córdoba
Año del evento: 2018
Publicación arbitrada

Evaluación del efecto de la carga en sistemas de extracción de ultrasonido de potencia (2018)

LEMA, P., N. PEREZ, González M., BUDELLI E., BARRIOS S.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: XI Congreso Iberoamericano de Acústica y X Congreso Ibérico de Acústica
Ciudad: Cádiz
Año del evento: 2018
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Extracción de compuestos bioactivos aplicando ultrasonido de potencia

Influencia del pH en el desarrollo de color y en la formación de melanoidinas en la elaboración del dulce de leche (2017)

LEMA, P., RODRÍGUEZ, A., Bessio M.I., Ferreira F., Panizzolo L.A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, CIBIA XI
Ciudad: Valparaíso
Año del evento: 2017
Publicación arbitrada

Desarrollo de lechuga (cv. Vera) y frutilla (cv. San Andreas) mínimamente procesados y factores de procesamiento que influyen en su vida útil (2017)

M. IRAZOQUI, PAULSEN E., sylvia schenck, BARRIOS S., LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 8vo. Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2017
Publicación arbitrada

Effect of Storage Temperature on Quality Characteristics and Shelf-life of Broccoli Florets Packaged in

Modified Atmosphere (2017)

PAULSEN E. , BARRIOS S. , MORENO D.A. , HEINZEN, H , LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: VI Postharvest Unlimited, ISHS International Conference
Ciudad: Madrid
Año del evento: 2017
Publicación arbitrada

Chemical and physical disinfection of fresh-cut lettuce (cv. Vera) packaged in passive modified atmosphere (2017)

M. IRAZOQUI , BARRIOS S. , LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: VI Postharvest Unlimited, ISHS International Conference
Ciudad: Madrid
Año del evento: 2017
Publicación arbitrada

Effect of storage temperature on glucosinolate content and shelf life of broccoli florets packaged in passive modified atmosphere. (2017)

PAULSEN E. , BARRIOS S. , BAENAS N. , MORENO D.A. , HEINZEN, H , LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference
Ciudad: Munich
Año del evento: 2017
Publicación arbitrada

SUSTITUCION DEL JARABE DE SACAROSA POR JARABE COMERCIAL EN LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE TOMATES (2017)

ZECCHI, BERTA , BURZACO P. , LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos-CIBIA XI
Ciudad: Valparaíso
Año del evento: 2017
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Efecto del tiempo de deshidratación osmótica en el color de tomates secos (2017)

ZECCHI, BERTA , BURZACO P. , Juli J.F. , Palombo V. , LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2017
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Impact of passive modified atmosphere packaging on ready-to-eat orange (c.v Valencia) segments (2017)

sylvia schenck , BARRIOS S. , LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference
Ciudad: Munich

Año del evento: 2017
Publicación arbitrada

Efecto de tratamientos poscosecha y envasado en atmósfera modificada en la extensión de la vida útil de tomates breaker (cv. Lapataia). (2017)

Patricia BURZACO , BARRIOS S. , LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos

Ciudad: Valparaiso

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Development of a multiple-scattering acoustic sensor for process monitoring (2017)

BLASINA F. , BUDELLI E. , KIRI ING R. , C. NEGREIRA , LEMA, P. , N. PEREZ

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: International Instrumentation and Measurement Technology Conference

Ciudad: Torino

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Uso de técnicas acústicas para el monitoreo del proceso de maduración de quesos (2017)

González, M , BUDELLI E. , LEMA, P. , N. PEREZ

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 8vo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos INNOVA

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Desarrollo de un sensor acústico de reflexiones múltiples para el monitoreo de procesos. Aplicación a la coagulación de leche (2017)

Florencia Blasina , BUDELLI E. , KIRI ING R. , C. NEGREIRA , LEMA, P. , N. PEREZ

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: VI Encuentro Regional de Ingeniería Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Shear wave attenuation quantification in viscoelastic transverse isotropic soft tissue using shear wave elastography (2017)

Javier BRUM NUÑEZ , LEMA, P. , TANTER M. , C. NEGREIRA

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IEEE International Ultrasonics Symposium, IUS

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Características de textura en quesos de cabra uruguayos (2016)

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

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: 2o. Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2016

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Reología

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

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Año del evento: 2016

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / ultrasonido

Trabajo del núcleo interdisciplinario: Ultrasonido aplicado a procesos agroindustriales (2016)

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

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: I Congreso Latinoamericano de Investigación y Educación Superior Interdisciplinaria

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2016

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / ultrasonido

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

PAULSEN E , BARRIOS S. , LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IUFOST World Congress of Food Science and Technology

Año del evento: 2016

Áreas de conocimiento:

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

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

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

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: 2o. Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos

Año del evento: 2016

Áreas de conocimiento:

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

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

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 2o. Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos

Año del evento: 2016

Áreas de conocimiento:

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

Deshidratación osmótica de tomates: comparación de jarabes de sacarosa y fructosa (2016)

ZECCHI, BERTA, BURZACO P., LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: 2do Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Ciudad: Punta del Este
Año del evento: 2016
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

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

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

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

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

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

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

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

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

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

PAULSEN E , BARRIOS S. , LEMA, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

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

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

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

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2015

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

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

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2015

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Efecto de la aplicación de atmósfera modificada pasiva y agentes antipardeamientos en la calidad de frutillas cortadas prontas para consumir (2015)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2015

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Estudio de las malanoidinas en el dulce de leche (2015)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) y Décimo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de alimentos (CIBIA)

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2015

Areas de conocimiento:

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

Las rutas del color del dulce de leche: influencia del pH (2015)

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

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: Cuarto Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI4

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Areas de conocimiento:

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

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

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 2015 IEEE International Ultrasonics Symposium

Ciudad: Taipei

Año del evento: 2015

Palabras clave: rheology ultrasound Shear wave attenuation

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Físicas / Óptica, Acústica /

Modified atmosphere packaging of sliced strawberries in PET and LDPE packages for shelf life extention (2014)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Advances in Food Processing

Ciudad: Campinas

Año del evento: 2014

Areas de conocimiento:

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

Atmósfera Modificada

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

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Advances in Food Processing

Ciudad: Campinas

Año del evento: 2014

Areas de conocimiento:

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

Atmósfera Modificada

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

BARRIOS S. , LEMA, P. , CLAREO

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XVII Seminario Latinoamericano y V Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: San José, Costa Rica

Año del evento: 2014

Areas de conocimiento:

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

Atmósfera Modificada

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

RODRIGUEZ A. , DAVYT D. , LEMA, P. , PANIZZOLO L.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XVII Seminario Latinoamericano y V Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: San José de Costa Rica

Año del evento: 2014

Areas de conocimiento:

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

Nueva metodología de análisis de melanoidinas producidas en sistemas modelo (2014)

RODRIGUEZ A. , BESSIO M. , LEMA, P. , PANIZZOLO L. , FERREIRA F.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XVII Seminario Latinoamericano y V Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: San José de Costa Rica

Año del evento: 2014

Areas de conocimiento:

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

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

RODRIGUEZ A. , LATORRE K. , LEMA, P. , CUFFIA F. , PIAGENTINI A. , PANIZZOLO L. , ROZYCKI

S. , PAULETTI M.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: FoodInnova

Ciudad: Concordia, Argentina

Año del evento: 2014

Areas de conocimiento:

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

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

RODRIGUEZ A. , DAVYT D. , LEMA, P. , PANIZZOLO L.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: Tercer Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI 3.0

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Areas de conocimiento:

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

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

RODRIGUEZ A. , BESSIO M. , LEMA, P. , FERREIRA F. , PANIZZOLO L.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: Tercer Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI 3.0

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2013

Areas de conocimiento:

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

Separación de melanoidinas de dulce de leche por hidrólisis enzimática (2013)

RODRIGUEZ A. , BESSIO M. , LEMA, P. , FERREIRA F. , PANIZZOLO L.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos - SLACA

Ciudad: San Pablo, Brasil

Año del evento: 2013

Areas de conocimiento:

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

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

IRAZOQUI M. , SCHENCK, S. , PATTARINO L. , VIDAL L. , BARRIOS S. , GARES, LEMA, P.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Rosario

Año del evento: 2013

Areas de conocimiento:

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

Influencia de la temperatura, composición gaseosa y variabilidad natural en la tasa respiratoria de

lechuga crespa (cv. Vera) (2013)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Rosario

Año del evento: 2013

Areas de conocimiento:

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

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

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Sexto Simposio de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Areas de conocimiento:

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

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

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

Publicado

Resumen expandido

Evento: Regional

Descripción: 1er Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /
Medio de divulgación: CD-Rom

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

RODRIGUEZ A. , LATORRE K. , LEMA, P. , PANIZZOLO L.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 1er. Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL)

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2012

Areas de conocimiento:

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

Browning kinetics in concentrated sheep dairy system (2012)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 16th. World Congress of Food Science and Technology

Ciudad: Foz de Iguazú

Año del evento: 2012

Areas de conocimiento:

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

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)

RODRIGUEZ A. , LEMA, P. , PANIZZOLO L.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 16th. World Congress of Food Science and Technology

Ciudad: Foz de Iguazú

Año del evento: 2012

Areas de conocimiento:

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

Envasado de brócoli en atmósfera modificada (2012)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XXVI Congreso Interamericano de Ingeniería Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Areas de conocimiento:

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

Uso de tiempo de vuelo para seguimiento de coagulación de leche (2012)

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

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: V Encuentro Regional de Ingeniería Química.

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Palabras clave: coagulación ultrasonido

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Medio de divulgación: CD-Rom

Modelling respiration rate of broccoli for modified atmosphere packaging design (2012)

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

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: 16th. World Congress of Food Science and Technology IUFoST

Ciudad: Foz de Iguazu

Año del evento: 2012

Palabras clave: packaging modified atmosphere respiration rate

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Tecnologías emergentes
Medio de divulgación: CD-Rom

Analysis of ultrasonic techniques for monitoring milk coagulation during cheesemaking (2012)

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: . International Symposium on Ultrasound in the Control of Industrial Processes.

Ciudad: Madrid

Año del evento: 2012

Palabras clave: coagulation ultrasound

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

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

BARRIOS S. , C LAREO , LEMA, P.

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

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)

RODRÍGUEZ A. , LEMA, P. , PANIZZOLO L.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: Segundo Encuentro Nacional de Ciencias Químicas - ENAQUI 2011

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2011

Areas de conocimiento:

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

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

BARRIOS S. , LEMA, P. , MARRA F

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: International Congress of Engineering and Food (ICEF)

Ciudad: Atenas, Grecia

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Envasado de naranjas peladas en gajos en atmósfera modificada pasiva (2011)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

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

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: CD-Rom

Predicción de la textura sensorial de postres lácteos utilizando medidas reológicas (2011)

BRUZZONE F. , GARES , BUDELLI, E. , LEMA, P. , GIMÉNEZ A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: CD-Rom

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

GARES , BUDELLI, E. , BRUZZONE F. , GIMÉNEZ A. , LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: CD-Rom

Envasado de morrones en atmósfera modificada pasiva (2010)

BARRIOS S. , COBAS C. , VIDAL C. , GARES , MARTÍN A. , LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: 12vo Congreso de la Sociedad Uruguaya de Horticultura-Fruticultura
Ciudad: Montevideo, Uruguay
Año del evento: 2010
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel

Análisis numérico del envasado de arándanos en atmósfera modificada pasiva (2010)

BARRIOS S. , LEMA, P. , MARRA F
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo
Ciudad: Santa Fé, Argentina
Año del evento: 2010
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Storage of Blueberries: Numerical Analysis Modified Atmosphere Packaging (2010)

BARRIOS S. , LEMA, P. , MARRA F
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: IFT10: Institute of Food Technologists Annual Meeting

Ciudad: Chicago, USA
Año del evento: 2010
Palabras clave: modelado envasado en atmósfera modificada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Effect of emulsion stability on anaerobic degradation of wool grease emulsions (2010)

GUTIÉRREZ S., HERNÁNDEZ A., MORALES A.L., LEMA, P.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: 12th World Congress on Anaerobic Digestion
Ciudad: Guadalajara
Año del evento: 2010
Anales/Proceedings: Proceedings of 12th World Congress on Anaerobic Digestion
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /
Medio de divulgación: CD-Rom
www.ad12mexico.unam.mx

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

ARES, G., BARRIOS, S., LAREO, C., LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: The Eighth Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Florencia
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: CD-Rom

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

BARRIOS, S., ARES, G., MARTÍN, A., LAREO, C., LEMA, P.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: Segundo Congreso Americano de Tecnologías de Aire Acondicionado y Refrigeración
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Estudio del fruto de Butia capitata como parte del diseño de alimentos funcionales (2009)

FLORES L., BETANCURT P., LEMA, P., RUFFO C., DELLACASSA E
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: CD-Rom

Envasado de tomates en atmósfera modificada pasiva (2009)

BARRIOS S., LUZARDO C., GARES, C LAREO, LEMA, P.

Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: CD-Rom

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

BRUM J. , BARRIOS S. , G ARES , LEMA, P. , CANETTI, R. , NEGREIRA C.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: CD-Rom

Storage of Fresh Fruits: Numerical Analysis of Active Packaging Effects (2009)

BARRIOS S. , LEMA, P. , MARRA F
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: European Federation of Food Science and Technology (EFFOST) Conference
Ciudad: Budapest
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: CD-Rom

Influencia de la temperatura en la velocidad de respiración de hongos shiitake (2008)

ANTMANN G. , C LAREO , G ARES , LEMA, P.
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: IV Encuentro Regional de Ingeniería Química
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2008
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería Alimentos
Medio de divulgación: CD-Rom

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

G ARES , MARTÍNEZ I. , C LAREO , MARTÍN A. , LEMA, P.
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: IV Encuentro Regional de Ingeniería Química
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2008
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Diseño de una planta de elaboración de conservas (2008)

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

Publicado

Completo

Evento: Nacional

Descripción: IV Encuentro Regional de Ingeniería Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2008

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

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)

MARTÍNEZ I. , G ARES , LEMA, P.

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2007

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

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

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

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2007

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

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

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: La Habana

Año del evento: 2006

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

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

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

Publicado

Resumen
Evento: Nacional
Descripción: VIII Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2006
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería
Alimentos

Envasado de hongos Shiitake en films macroperforados (2006)

G ARES, PARENTELLI, C., GÁMBARO, A., C LAREO, LEMA, P.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: La Habana
Año del evento: 2006
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería
Alimentos

Effect of Xanthan Gum on Rheological Properties of Tomato Ketchup (2005)

ROMANOS, S., SANTERO, N., SALVO, K., VIVAS, A., ARES, G., GIMÉNEZ, A., LEMA, P.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: 4th Mercosur Congress on Process System Engineering.
Ciudad: Río de Janeiro
Año del evento: 2005
Anales/Proceedings: Proceedings of 4th Mercosur Congress on Process System Engineering.
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería
Alimentos

Effect of thickeners on stirred yoghurt texture (2005)

GONCALVEZ D., PÉREZ M., REOLÓN G., SEGURA N., LEMA, P., GÁMBARO, A., VARELA P., G
ARES
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: 4th Mercosur Congress on Process System Engineering
Ciudad: Río de Janeiro
Año del evento: 2005
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería
Alimentos

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

G ARES, PARENTELLI, C., GÁMBARO, A., C LAREO, LEMA, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Jornadas de Análisis Sensorial- Tendencias Actuales y Aplicaciones
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2005
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería
Alimentos

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

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

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: XIII Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades Grupo Montevideo

Ciudad: Tucumán

Año del evento: 2005

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Elaboración de un postre con WPC 60 (2004)

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 8º Congreso Panamericano de la Leche

Ciudad: Miami

Año del evento: 2004

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

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

GALISTEO M., VIÑAS M., LEMA, P.

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: III Encuentro Uruguayo de Ingeniería Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2003

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología del Medio Ambiente / Biotecnología Medioambiental / Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /

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

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

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: III Encuentro Uruguayo de Ingeniería Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2003

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

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

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: IV Simposio y exposición de la sección de América Latina y el Caribe

Año del evento: 2001

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

alimentos

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

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 3rd Mercosur Congress on Process Systems Engineering

Ciudad: Santa Fe

Año del evento: 2001

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

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

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

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos

Ciudad: Valencia

Año del evento: 2001

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

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

LEMA, P. , FERRÚA M.J. , GALMÉS C.

Publicado

Completo

Evento: Regional

Descripción: VI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2001

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

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

GÁMBARO, A. , ALDROVANDI A. , LEMA, P.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: XI Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Santiago de Chile

Año del evento: 2000

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Incorporación de proteínas séricas en queso fundido untable (2000)

ALVAREZ M. , LAZCANO A. , LOACES A. , OSSI A. , LEMA, P. , CASTRO J.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: Congreso Panamericano de la Leche

Ciudad: La Habana

Año del evento: 2000
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Obtención de lácteos de imitación a partir de leche de soja (2000)

LAGARMILLA M., GROSSO A., TASSANI A., VALICOSQUI J., LEMA, P., MICHELOTTI C., CASTRO J.
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: II Encuentro Uruguayo de Ingeniería Química
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2000
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Elaboración de bebida isotónica de permeado de ultrafiltración de lactosuero (1999)

PÉREZ G., RODRÍGUEZ D., SUNDBERG G., GONZÁLEZ A., CASTRO J., LEMA, P.
Publicado
Completo
Evento: Nacional
Descripción: 5tas. Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 1999
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Identificación de características de textura de yoghurt bebible (1999)

GÁMBARO, A., ZLOTEJABLKO A., LEMA, P.
Publicado
Completo
Evento: Nacional
Descripción: 5tas. Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 1999
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

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

MOUREH J., LEMA, P., FLICK, D.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: Colloque STF
Ciudad: Paris
Año del evento: 1994
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Ingeniería de Procesos

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

FLICK D., LEMA, P.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: 6ème. Colloque sur le Traitement Industriel des Fluides Alimentaires Non-newtoniens
Ciudad: Le Croisic

Año del evento: 1993
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /

Flow patterns and heat transfer for pseudoplastic fluid (1993)

FLICK D. , LEMA, P.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: Euromech Colloquium 301 Rheology of complex fluids, food processing and similar applications
Ciudad: Nancy
Año del evento: 1993
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /

Transfert de chaleur dans l'entrefer de deux cônes rotatifs (1991)

LEMA, P. , FLICK, D. , GIBERT, H.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: 3ème Congrès Français de Génie des Procédés.
Ciudad: Compiègne
Año del evento: 1991
Anales/Proceedings: 3ème Congrès Français de Génie des Procédés.
Página inicial: 85
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /
Medio de divulgación: Papel

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

VIÑAS M. , LEMA, P. , MARTÍNEZ J. , GALAIN C. , BASELLI B.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: II Congreso Latinoamericano de Biotecnología
Año del evento: 1990
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología del Medio Ambiente / Biotecnología Medioambiental /

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

VIÑAS M. , LEMA, P. , LOIS M. , GALAIN C. , BASELLI B.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: II Congreso Latinoamericano de Biotecnología
Año del evento: 1990
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología del Medio Ambiente / Biotecnología Medioambiental /

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

VIÑAS M. , LEMA, P. , MARTÍNEZ J. , GALAIN C. , BASELLI B.
Publicado
Completo
Evento: Internacional

Descripción: II Congreso Latinoamericano de Biotecnología
Año del evento: 1990
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología del Medio Ambiente / Biotecnología Medioambiental /

TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS

¿Brócoli hervido o al microondas? (2022)

La Diaria
Periodicos
LEMA, P. , Paulsen, E. , Moreno-Fernández, D.

Los latidos del queso y del corazón (2022)

Portal Web infoalimentacion.com
Revista
LEMA, P. , Nicolás Pérez , Eliana Budelli

https://www.infoalimentacion.com/noticias/2009/5/2565_los_latidos_queso_corazon.asp

Aplicación de Elastografía por Retorno Temporal a la evaluación de textura en quesos (2009)

Tecnología Láctea Latinoamericana v: 57, 44, 46
Revista
BRUM J. , BARRIOS S. , G ARES , LEMA, P. , CANETTI, R. , NEGREIRA C.

Palabras clave: técnicas acústicas parámetros elásticos evaluación no destructiva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel

Aplicación de Elastografía por Retorno Temporal a la evaluación de textura en quesos (2009)

La Alimentación Latinoamericana v: 283, 50, 53
Revista
BRUM J. , BARRIOS S. , G ARES , LEMA, P. , CANETTI, R. , NEGREIRA C.

Palabras clave: técnicas acústicas parámetros elásticos evaluación no destructiva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Producción técnica

PRODUCTOS

Echangeur de chaleur à noyau tournant conique (1993)

Prototipo, Equipo
LEMA, P. , DENIS FLICK

País: Francia
Disponibilidad: Restringida
Institución financiadora: CEMAGREF, Francia
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de Procesos - Ingeniería de Alimentos
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.

Reactor Biodigestor para producción de Biogas (1981)

Piloto, Equipo
H. E. IBARLUCEA , LEMA, P. , J. CIPOLINA , I. LIN
Diseño, instalación y operación de un biodigestor experimental alimentado con excreta de equinos

País: Uruguay

Disponibilidad: Irrestringida

Producto con aplicación productiva o social: Se utilizó en el lugar donde fue instalado

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Energías Renovables - Producción de Biogas

Se construyó y operó un reactor experimental alimentado con excremento 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

PROCESOS

Producción de brócoli envasado en atmósfera modificada (2023)

Proceso Productivo

LEMA, P. , Paulsen, E. , Moreno-Fernández, D.

Se dispone de condiciones de producción, envasado y almacenamiento para brócoli entero y cortado envasado en envases tradicionales y envases biodegradables.

País: Uruguay

Producción de tomate cherry y americano entero y cortado pronto para consumir (2019)

Proceso Productivo

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

País: Uruguay

Producción de mandarina pronta para consumir (2018)

Proceso Productivo

LEMA, P. , Schenck, S. , Barrios, S.

Se dispone de condiciones de procesamiento, envasado y almacenamiento para la producción de gajos de mandarina listos para consumir envasados en atmósfera modificada.

País: Uruguay

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

Proceso Productivo

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

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

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

Proceso Productivo

LEMA, P. , BARRIOS S. , PAULSEN E

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

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

Proceso Productivo

LEMA, P. , BARRIOS S. , PAULSEN E

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

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

Proceso Productivo

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

País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en
Atmósfera Modificada

Proceso y condiciones para conservación de Brócoli envasado (2008)

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

País: Uruguay
Disponibilidad: Irrestringida
Institución financiadora: CSIC de la Universidad de la República y Comisión Administradora del
Mercado Modelo de la I.M.M.
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de
Alimentos - Conservación Postcosecha
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 y condiciones para conservación de Tomate envasado (2008)

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

País: Uruguay
Disponibilidad: Irrestringida
Institución financiadora: CSIC de la Universidad de la República y Comisión Administradora del
Mercado Modelo de la I.M.M.
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Conservación
Postcosecha
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.

TRABAJOS TÉCNICOS

Mejora en el proceso de desinfección de cebolla cortada (2023)

Asesoramiento
LEMA, P. , Barrios, S. , Pérez, N. , Paulsen, E. , Da Fonte, S. , Miranda, M.
Se participó del diagnóstico y elaboración de acciones para la solución del problema planteado por
la empresa Verdeagua.
País: Uruguay
Idioma: Español
Duración: 6 meses

Mejora del Rendimiento Quesero (2004)

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

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: San Ramón
Disponibilidad: Restringida

Institución financiadora: Consorcio Fundaquim - Conaprole
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de
alimentos
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.

Echangeur à noyau tournant - Etude d'ingénierie (1992)

Informe o Pericia técnica

LEMA, P. , FLICK, D.

Estudio de Ingeniería realizado para la empresa Pierre Guerin

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Anthony, Francia

Número de páginas: 176

Institución financiadora: Societé Pierre Guerin

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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.

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 un planta de aguas cloacales en Las Piedras (1989)

Consultoría

LEMA, P. , VIÑAS M.

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Las Piedras

Institución financiadora: OSE

Areas de conocimiento:

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

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

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

Consultoría

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

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: San José de Carrasco

Disponibilidad: Irrestringida

Institución financiadora: Empresa Fibromadera

Areas de conocimiento:

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

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.

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)

Consultoría

LEMA, P. , VIÑAS M. , PATIÑO M.

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Canelones

Disponibilidad: Irrestringida

Institución financiadora: Empresa Harden S.A.

Areas de conocimiento:

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

efluentes

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

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

Consultoría

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

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: San José de Carrasco

Institución financiadora: Empresa Fibromadera

Areas de conocimiento:

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

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

OTRAS PRODUCCIONES

INFORMES DE INVESTIGACIÓN

Identificación de acciones y hoja de ruta para la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en Uruguay 2020/2030 (2020)

CROSA M. J. , Burzaco, P. , Ackerman, M.N., Cortelezzi, A. , Barboza, N. , GABRIEL CAMAÑO-GARCÍA, LEMA, P.

País: Uruguay

Idioma: Español

Nombre del proyecto: Identificación de acciones y hoja de ruta para la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en Uruguay 2020/2030

Institución Promotora/Financiadora: Food and Agriculture Organization

Areas de conocimiento:

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

Estimación de pérdidas y desperdicios de alimentos en Uruguay: alcance y causas (2017)

LEMA, P. , Acosta, Ma. Julia , Barboza, R. , BARRIOS S. , GABRIEL CAMAÑO-GARCÍA , CROSA M. J.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: [http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/FAO-countries/Uruguay/docs/INFORME_FINAL - Estimacion de p%](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/FAO-countries/Uruguay/docs/INFORME_FINAL_-_Estimacion_de_p%25)

Nombre del proyecto: Estimación de pérdidas y desperdicios de alimentos en Uruguay: alcance y causas

Disponibilidad: Irrestringida

Institución Promotora/Financiadora: Food and Agriculture Organization

Areas de conocimiento:

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

OTRA PRODUCCIÓN TÉCNICA

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

LEMA, P.

País: Uruguay

Idioma: Español

Participación en Seminario-Taller

Lugar: Maldonado, Maldonado

Areas de conocimiento:

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

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

LEMA, P.

País: Uruguay

Idioma: Español

Participación en Programa de Prospectiva Tecnológica

Áreas de conocimiento:

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

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)

LEMA, P.

País: Uruguay

Idioma: Español

Participación en Taller

Institución Promotora/Financiadora: Ministerio de Salud Pública

Áreas de conocimiento:

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

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

LEMA, P.

País: Uruguay

Idioma: Español

Institución Promotora/Financiadora: Ministerio de Salud Pública

Áreas de conocimiento:

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

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Fondo Clemente Estable - Ciencias Agrarias (2022 / 2022)

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

Cantidad: Menos de 5

CSIC Sector Productivo Vinculación Universidad - Sociedad y Producción (2022 / 2022)

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

Cantidad: Menos de 5

Fondo de Promoción de Tecnología Agropecuaria (FPTA) (2022 / 2023)

Sector Gobierno/Público / Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria / INIA, Uruguay

Cantidad: De 5 a 20

CONACYT (2020 / 2020)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay

Cantidad: De 5 a 20

Centros Interdisciplinarios (Espacio Interdisciplinario) (2020 / 2020)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Espacio Interdisciplinario ,
Uruguay
Cantidad: Menos de 5

Fondo María Viñas (2019)

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

Panel de expertos CYTED (2018)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / CYTED , España
Cantidad: Menos de 5

Integrante del Panel de Expertos CYTED 2018. Panel de evaluación de proyectos Área
Agroalimentación. Se evaluaron proyectos presentados por distintos grupos de investigación
integrados por distintos países de iberoamérica.

Fondo María Viñas (2017)

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

Subcomisión de proyectos I + D, Área tecnológica (2016 / 2018)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Sectorial de
Investigación Científica , Uruguay
Cantidad: De 5 a 20

Comité de Evaluación y Seguimiento: Proyectos de Articulación (2013)

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

Comité de Evaluación y Seguimiento de Alianzas - ANII (2009 / 2014)

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

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

Fondo de Promoción de Tecnología Agropecuaria (2023 / 2023)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5

Fondo Vaz Ferreira (2021)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5

Fondo María Viñas (2020)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5

CONACYT (2016)

Paraguay
Cantidad: Menos de 5

FONCYT (2010 / 2023)

Argentina
Cantidad: De 5 a 20
Fueron evaluados en total 9 proyectos

CSIC (2010 / 2014)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5

Clemente Estable A.N.I.I. (2009 / 2009)

Uruguay
Clemente Estable A.N.I.I.
Cantidad: Menos de 5

Comité de Evaluación y Seguimiento de Alianzas - ANII (2009 / 2014)

Uruguay
Cantidad: Mas de 20

CSIC (2007 / 2010)

Uruguay
CSIC
Cantidad: De 5 a 20

DINACYT MEC (2006 / 2006)

Uruguay
DINACYT MEC
Cantidad: Menos de 5
Evaluación de propuestas de pasantías

CSIC Sector Productivo (2006 / 2006)

Uruguay
CSIC Sector Productivo
Cantidad: De 5 a 20

FONCyT (2004 / 2004)

Argentina
FONCyT
Cantidad: Menos de 5
Evaluación de proyectos presentados al llamado a Proyectos de Modernización de Equipamiento de FONCyT

PDT (2001 / 2008)

Uruguay
PDT
Cantidad: De 5 a 20
Evaluación de proyectos presentados al PDT, Subprograma I: Apoyo a la innovación y competitividad de las empresas. Componente Apoyo directo a empresas individuales

PDT (2000 / 2000)

Uruguay
PDT
Cantidad: Menos de 5
Evaluación de proyectos presentados en el PDT en Subprograma II, en Programas de Cooperación con Argentina y Brasil

CSIC Sector Productivo (2000 / 2000)

Uruguay
CSIC Sector Productivo
Cantidad: De 5 a 20
Participación en la evaluación de proyectos presentados.

CONICYT (2000 / 2000)

Uruguay
CONICYT
Cantidad: Menos de 5
Evaluación de proyectos del programa FINTEC

PDT (2000 / 2000)

Uruguay
PDT
Cantidad: Mas de 20
Integrante del Comité de Evaluación de las solicitudes de Becas Crédito de Postgrado

CONICYT-BID (1999 / 1999)

Uruguay
CONICYT-BID
Cantidad: Menos de 5
Participación en la Evaluación Final del Área Tecnología Alimentaria del Programa del CONICYT-BID

CSIC Programa I+D Área Tecnológica (1998 / 1998)

Uruguay
CSIC Programa I+D Área Tecnológica
Cantidad: Menos de 5
Participación en la evaluación posterior de proyectos

CONICYT Programa I + D y Jóvenes Investigadores (1997 / 1997)

Uruguay
CONICYT Programa I + D y Jóvenes Investigadores
Cantidad: Menos de 5
Evaluación de proyectos

CSIC Subcomisión de Proyectos Área Tecnológica (1995 / 1996)

Uruguay
CSIC Subcomisión de Proyectos Área Tecnológica
Cantidad: Mas de 20
Integrante en calidad de suplente

CSIC Programa I+D Área Tecnológica (1995 / 1996)

Uruguay
CSIC Programa I+D Área Tecnológica
Cantidad: Menos de 5
Participación en la evaluación de proyectos presentados

CONICYT (1995 / 1998)

Uruguay
CONICYT
Cantidad: Menos de 5
Miembro de la comisión del Área Tecnología Alimentaria asesora del CONICYT para la selección y el seguimiento de avance técnico de proyectos

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

COMITÉ EDITORIAL

Food Engineering Reviews (2016 / 2023)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
en curso

REVISIONES

Postharvest Biology and Technology (2023 / 2023)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Molecules (2022 / 2023)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Agriengineering (2022 / 2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

international journal of food engineering (2019 / 2019)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Desarrollo sostenible en la producción agroalimentaria (2018 / 2019)

Tipo de publicación: Libros

Cantidad: Menos de 5

Editor: AUGM - UNL y UFSC

Agrociencias (2016 / 2016)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

INNOTEC (2014 / 2016)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Postharvest Biology and Technology (2009 / 2015)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

11vo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos INNOVA (2023 / 2023)

Comité programa congreso

Uruguay

Arbitrado

10mo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos INNOVA (2021)

Comité programa congreso

Uruguay

9o Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos INNOVA (2019 / 2019)

Comité programa congreso

Uruguay

Arbitrado

8vo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos INNOVA (2017)

Comité programa congreso

Uruguay

Arbitrado

2do. Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2016)

Comité programa congreso
Uruguay
Arbitrado

Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

Congreso Latinoamericano de Investigación y Educación Superior Interdisciplinaria (2016)

Revisiones
Uruguay

ALAACTA Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2016)

Revisiones
Uruguay

X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2015 (2015)

Comité programa congreso
Uruguay
Arbitrado

ALAACTA XIX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2015)

Revisiones
Uruguay

Sexto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2013 (2013)

Revisiones
Uruguay

Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2011 (2011)

Uruguay

IX Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2011)

Uruguay

Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009 (2009)

Uruguay

COLMIC 2008 (2008)

Comité programa congreso
Uruguay

Tercer Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) (2007)

Uruguay

Integración del Comité Científico

VIII Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2006)

Uruguay

Integrante del Comité Científico

Segundo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA) (2005)

Uruguay

Integración del Comité científico

XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2004)

Uruguay

Integrante del Comité Científico

Jorandas Jóvenes Investigadores Grupo Montevideo (2002 / 2019)

Revisiones

Uruguay

VI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2001)

Uruguay

Integrante de Comité Científico

3er Mercosur Congress on Process Systems Engineering (2001)

Argentina

Integrante de Comité Científico

EVALUACIÓN DE PREMIOS

Premio L'Oréal 2013 (2013)

Comité de asignación de premios y concursos

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

Becas de posgrado (ANII) (2023 / 2023)

Evaluación independiente

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

PEDECIBA Física (2022 / 2022)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20

Llamado a oportunidades de ascenso - Universidad de la República, Facultad de Ingeniería (2019 / 2019)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20

Sistema Nacional de Investigadores (Panamá) (2017)

Evaluación independiente
Panamá
Cantidad: Menos de 5

Becas de posgrado de la Comisión Académica de Posgrado (2015)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20

Fondo Clemente Estable (2015)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5

Posgrados en el exterior - ANII (2015)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: Menos de 5

Sistema Nacional de Investigadores (Uruguay) (2014 / 2017)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
Miembro Comité de Selección

Vinculación con científicos y tecnólogos en el exterior - ANII (2014)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: Menos de 5

Sistema Nacional de Investigadores (Uruguay) (2012 / 2018)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
2012-2014: Comité técnico área Ingeniería y Tecnología 2015-2018: Comité de selección.

Sistema Nacional de Investigadores (Uruguay) (2011 / 2013)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
Miembro Comisión Técnica de Área Ingeniería y Tecnologías

Centros Espacio Interdisciplinario (2010 / 2015)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20

JURADO DE TESIS

Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas, Área Ciencias Biológicas (2022)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional de La Plata / Facultad de Ciencias Exactas, Área Ciencias Biológicas , Argentina

Nivel de formación: Doctorado

Maestría en Ingeniería Química (2016)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Maestría

Doctorado en Química (2016)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Doctorado

Maestría en producción animal (2016 / 2016)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

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

Nivel de formación: Maestría

Maestría Ciencia y Tecnología de Alimentos (2014)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

Alternativas de conservación y procesamiento de brócoli para la preservación de componentes bioactivos (2018 - 2023)

Tesis de doctorado

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

Programa: Doctorado en Ingeniería Química

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (LEMA, P. , Moreno, D.)

Nombre del orientado: Erika Paulsen

País: Uruguay

Erika Paulsen recibió la doble titulación, estando inscrita en el programa de doctorado "Técnicas avanzadas de investigación y desarrollo agrario y alimentario" de la Universidad Politécnica de Cartagena. Realizó la tesis bajo la co-tutoría de tesis junto con el Dr. Diego Ángel Moreno del CEBAS - CSIC de España. En la defensa de tesis, obtuvo Mención Cum Laude otorgado por el tribunal de la Universidad Politécnica de Cartagena, España.

TRATAMIENTOS POSCOSECHA PARA AUMENTAR EL CONTENIDO DE LICOPENO Y EXTENDER LA VIDA ÚTIL DE TOMATES (2017 - 2019)

Tesis de maestría

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

Programa: Maestría de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Patricia Burzaco

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Envasado en Atmósfera Modificada

Aplicación de Homogenización por altas presiones para reducción de colesterol en leche

Tesis de maestría

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Daniela Escobar
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnologías emergentes

Monitoreo de la etapa de coagulación en la fabricación de queso por aplicación de técnicas no destructivas utilizando ultrasonido

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Leandro Cabrera
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnologías emergentes

Estudio de la influencia de parámetros de proceso en la calidad fisicoquímica, sensorial y nutricional de tomates prontos para consumir envasados en atmósfera modificada

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Erika Paulsen
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / procesamiento mínimo

Aplicación de la tecnología de envasado en atmósfera modificada para la conservación de gajos de naranja como producto mínimamente procesado

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Sylvia Schenck
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología Poscosecha

Estudio del desarrollo de la reacción de Maillard en la elaboración de dulce de leche.

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Analía Rodríguez
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

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

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Doctorado en Ingeniería (Ingeniería Química)
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Eliana Budelli
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnologías emergentes

Estudio de la aplicación de tecnología de atmósfera modificada para conservación de lechuga crespa *Latuca sativa* var *Vera* como producto mínimamente procesado

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Magdalena Irazoqui
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología
Pocosecha

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

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Doctorado en Ingeniería (Ingeniería Química)
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Sofía Barrios
País: Uruguay
Palabras Clave: modelado atmósfera modificada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Modelado de procesos y calidad de producto para tomates deshidratados

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Berta Zecchi
País: Uruguay
Palabras Clave: modelado deshidratación osmótica secado calidad tomates
Áreas de 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

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

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Maestría en Ingeniería (Ingeniería Química)
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Eliana Budelli
País: Uruguay
Palabras Clave: evaluación no destructiva coagulación
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos / Tecnologías
emergentes

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

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Doctorado en Ingeniería (Ingeniería Química)
Nombre del orientado: Soledad Gutiérrez
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología del Medio Ambiente / Biotecnología Medioambiental /
Tratamiento de efluentes

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

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Maestría en Ingeniería de los Alimentos

Nombre del orientado: Melga Galisteo

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

GRADO

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

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: E. Ferrando y N. Maurente

País: Uruguay

Palabras Clave: atmósfera modificada

Áreas de conocimiento:

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

Determinación de la permeabilidad de films utilizados en envases de alimentos

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: Ignacio Llorca

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Envasado de naranjas peladas en gajos en atmósfera modificada

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

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

País: Uruguay

Palabras Clave: envasado en atmósfera modificada

Áreas de conocimiento:

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

Tomates deshidratados en octavos

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

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

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

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

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

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

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

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

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: V.Cobas, M.Rodríguez

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

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

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: C.Cobas, C.Vidal
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Desarrollo de Clostridium botulinum en productos alimentarios de riesgo

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: R.Derossi,P.Grinner,P.Mussio,D.Rodríguez
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

Determinación de vida útil de hongos shiitake envasados en atmósfera modificada

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: G. Antmann
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Atmósfera modificada

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

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: M.Dobroyan
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

Vida útil sensorial de lechugas envasadas en atmósfera modificada pasiva

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: I. Martínez
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

Queso con ojos tipo colonia con agregado de microorganismos probióticos

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: V.González, B.Martegani, L.Molinari
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

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

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: L.Pardo, D.Quiñones,J.P.Veira
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos
Dirección del Trabajo Experimental

Estudio del procedimiento de elaboración del zapallo confitado

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: M.López, V.Curbelo
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

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

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: L.Bianculli, A.Birillis, A.Curuchet, L Picardo, S Rodríguez
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

Reducción de concentración de micotoxina en procesamiento de pastas

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: A. ALder, G.Bertoni
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

Estudio de la influencia de goma xantana en la reología y percepción del sabor de salsa ketchup

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: S.Romano, N.Santero, K.Salvo
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

Influencia de distintos espesantes en la textura de yogur

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: D.Goncalvez, N.Segura, C.Pérez
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

Estudio de la aplicación de diferentes ácidos orgánicos comestibles en la elaboración de conservas de morrón

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: N. Baccino, C. Luzardo, M. Novelli

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Diseño de planta para la elaboración de conservas artesanales

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería Química

Nombre del orientado: A. Pavlisko

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Boniatos en almíbar

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: V. Figueredo, L.Francini, F.Méndez

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Utilización de concentrado proteico de suero de leche en postres lácteos

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado:

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Elaboración de helados a base de lactosuero

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: P. Benia, L. Bulanti, E. Chavarren

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Conservas de dulce de zapallo y dulce de boniato en almíbar

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: P.Deponti, R.Reinares

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Optimización del proceso de elaboración de hortalizas acidificadas para su implementación a nivel de productor artesanal

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: A. Rodríguez, M.Tavokjian, C.Vitelio
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Procesamiento de alimentos por extrusión

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: A. Benítez, V. Crosa, L. Lugano, F. Pérez, R. Zubillaga
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Desarrollo de bebidas a partir de lactosuero

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: L. García, M. Martínez, V. Saravia, R. Soutenes
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos
Dirección del Proyecto de Fábrica

Estudio de la influencia del espesante sobre la textura de salsa ketchup

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: P. Varela
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos
Dirección del Proyecto de Fábrica

Planta de elaboración de papas congeladas

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: K.Azeni, A.Medrano, L.Salle
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

Formulación de alimentos a partir de cáscara de arroz procesados por extrusión

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: R. Edelman, M.N. Morales, J.P. Peregalli, G. Steiner
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Obtención de productos derivados a partir de suero de leche: bebidas y productos fermentados

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay

Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: C.Carriquiry, C.Fontana, C.Morales
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Estudio de envasado de alfajores en atmósfera modificada

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: I. Miranda, J. Mochó, A. Pejich, M. Rubino
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Envasado de fiambres en atmósfera modificada

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: L. Clavijo, A. Gazzola, M.J. Ferrúa
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos
Dirección del Proyecto de Fábrica

Obtención de concentrado proteico de lactosuero

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: E. Cirio, R. García, G. Ortiz, P. Stagno
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos
Dirección del Trabajo Experimental

Obtención de productos lácteos de imitación a partir de leche de soja

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: A. Grosso, M. Lagarmille, A. Tassani, J. Valicosqui
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Elaboración de aderezos utilizando como base suero de leche

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: G.Bangueses, G.Dragone, D.Spinelli
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Lácteos de imitación por procesos de fundición

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: C. Bangueses, G. Dragone, A. Spinelli
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos
Dirección del Trabajo Experimental

Envasado de carne en atmósfera modificada

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: C. Charriée, M. Preve, A. Roda, D. Souza
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos
Dirección del Proyecto de Fábrica

Aprovechamiento de lactosuero en productos alimenticios

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: G. Pérez, D. Rodríguez, G. Sundberg
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Papas prefritas congeladas

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: A.Arduino, M.Crosa, V.Sena
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Envasado de frutas y hortalizas en atmósfera modificada

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: F.Caballero, G.Díaz, G.Roca
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Congelado de vegetales por inmersión

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: A.Fernandez, J.cernadas, A.Maly
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de

alimentos
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Congelación de alimentos (2 grupos de proyectos)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: P. Ortiz, A. Fernández, A. Maly, J. Cernadas
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

Congelación de alimentos (2 grupos de proyectos)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: M.J. Crosa, A. Adimino, L. Daliés, V. Sena
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

Conservación de alimentos en atmósfera modificada

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: L.Bayce, C.Strada, A.Montenegro
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

Recuperación de proteínas de lactosuero

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: M. Alvarez, A. Lazcano, A. Luaces
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Tratamiento de aguas residuales de Harden

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: E.Gutiérrez, P.Pérez
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería Medioambiental y Geológica, Geotécnicas / Tratamiento de efluentes
Dirección del Proyecto de Fábrica

Tratamiento anaerobio de efluentes de fibromadera

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: P.Pazos, G.Lorenzo
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería Medioambiental y Geológica, Geotécnicas / Tratamiento de efluentes

Obtención de benceno y tolueno a partir de nafta reformada. Simulación del proceso mediante un sistema flowtran

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería Química

Nombre del orientado: J.Peluffo, F.Faveur, D.Deicas

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Obtención de metanol de residuos cítricos

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería Química

Nombre del orientado: L.Somma, M.Starecaeta

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Obtención de etanol por cofermentación de suero de caseína con melaza

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería Química

Nombre del orientado: Estudiantes

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

Obtención de etanol por cofermentación de suero de caseína con sorgo sacarígeno

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería Química

Nombre del orientado: Estudiantes

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

Obtención de etanol por fermentación de suero de caseína en un fermentador de laboratorio

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería Química

Nombre del orientado: Estudiantes

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

Obtención de etanol por fermentación de suero de caseína en fermentador piloto

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería Química

Nombre del orientado: Estudiantes

País: Uruguay

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos

Obtención de etanol a partir de lactosuero

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería Química

Nombre del orientado: P.Castallejo, R.Antoniello, R.González
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos
Dirección del Proyecto de Fábrica

Obtención de etanol a partir sorgo

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: J.Barreto, D.Cimarra
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos
Dirección del Proyecto de Fábrica

Obtención de etanol a partir de melaza

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: B.Aroategui, A.Garella, E.Kalamar
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos
Dirección del Proyecto de Fábrica

Tratamiento de aguas residuales de fibromadera

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: A. ALmada, S. Belvisi, J. Ramos, M.Rodas, A.Suárez
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería Medioambiental y Geológica,
Geotécnicas / Tratamiento de efluentes

Aprovechamiento de excedentes frutícolas: concentración de mosto de uva.

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: C.Motta, G.Stanham, F.Deicas
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Obtención de magnesio a partir de dolomita y agua de mar

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: T.Bordach, M.Angeloni, A.Bonita
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

Obtención de etanol a partir de lactosuero

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: F.Arlzaga, H.Morales
País: Uruguay

Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos
Dirección del Proyecto de Fábrica

Obtención de ácidos biliares totales crudos

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Química
Nombre del orientado: G.Ochoa, J.Villaronga
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos
Dirección del Trabajo Experimental y del Proyecto de Fábrica

OTRAS

Pasantías realizadas por estudiantes de la carrera Ingeniería de Alimentos

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay
Nombre del orientado: Varios
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Pasantías realizadas por estudiantes de las carreras Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Química.

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay
Nombre del orientado: Varios
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Estudio de la estabilidad física de vegetales deshidratados

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Formación de Posgrado de CSIC
Nombre del orientado: María José Crosa
País: Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Influencia de la calidad del agua en la formulación de refrescos y jugos de frutas (2023)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor
Nombre del orientado: Franklim Henriquez
País/Idioma: Uruguay,

Estudio del proceso de liofilización para la preservación de leche humana (2021)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Doctorado en Ingeniería Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (LEMA, P. , BARRIOS S.)
Nombre del orientado: Patricia Burzaco
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Estudio del proceso de liofilización para la conservación de arándanos. (2018)

Tesis de doctorado

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

Programa: Doctorado en Ingeniería Química

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (LEMA, P. , Sofía Barrios , Sandro Goñi)

Nombre del orientado: Sylvia Schenck

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Modelado del efecto del envasado en atmósfera modificada sobre la calidad nutricional de frutillas (2017)

Tesis de doctorado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Centro Universitario Regional Litoral Norte , Uruguay

Programa: Doctorado en Ingeniería Química

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (LEMA, P. , Sofía Barrios)

Nombre del orientado: Magdalena Irazoqui

País/Idioma: Uruguay, Español

OTRAS

Pasantías realizadas por estudiantes de la carrera Ingeniería de Alimentos (2015)

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Varios

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Miembro de la Academia Nacional de Ciencias del Uruguay (2021)

(Nacional)

Academia Nacional de Ciencias del Uruguay

Premio Morosoli - Ciencia y Tecnología - Investigación Aplicada (2019)

(Nacional)

Fundación Lolita Rubial

Premio INNOVA 2009 al mejor trabajo científico (2009)

(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.

Miembro de "The National Honor Society of Agriculture Gamma Sigma Delta in recognition of high scholarship, outstanding achievement and service to agricultural science". (1984)

University of Minnesota, U.S.A.

PRESENTACIONES EN EVENTOS

Mejoramiento del sistema de control sanitario de la cadena alimentaria para la protección de la salud en América Latina IILA - ALADI (2018)

Taller
Curso sobre Tecnologías de preservación de alimentos
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Instituto Italo-Latinoamericano (IILA) y ALADI

X. Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos - X COLMIC (2009)

Congreso
Organización y coordinación de la Mesa Redonda "Leche y Productos Lácteos"
Uruguay
Tipo de participación: Moderador

1X Congreso Nacional de la Sociedad Uruguaya de Hortifruticultura (2005)

Simposio
Higiene en las plantas de empaque de frutas y hortalizas: enfoque integral
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral

12 Simposio Internacional de la Asociación Mundial de Laboratorios de Diagnóstico Veterinario (WAVLD) y 7 Seminario de la OIE en Biotecnología (2005)

Simposio
Inocuidad de Alimentos
Uruguay
Tipo de participación: Moderador

XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2004)

Seminario
Programas de estudios en América Latina
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral

XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2004)

Seminario
Acciones de la Unión Europea para la mejora de la calidad en la cadena agroalimentaria
Uruguay
Tipo de participación: Moderador

III Encuentro Uruguayo de Ingeniería Química. (2003)

Encuentro
Características reológicas de salsa ketchup producida con incorporación de gomas guar y xantana
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral Areas de 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

Seminario Alternativas Agroindustriales para Frutas y Hortalizas (2003)

Seminario
Investigación en desarrollo tecnológico en procesamiento de frutas y hortalizas
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral

III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (2001)

Congreso
Efecto de los parámetros del proceso en la transferencia de masa en alimentos congelados por inmersión
España
Tipo de participación: Expositor oral Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de alimentos

Autores. - Lema P., Galmés C., Ferrúa M.J., Ebole V.

5èmes. Journées d'Etudes: Ingénierie des dispositifs de formation à l'international (2000)

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

Francia

Tipo de participación: Conferencista invitado

I Congreso Ibero-Americano de Ingeniería de Alimentos (1995)

Congreso

Transferencia de calor en un intercambiador cónico con rotor giratorio

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral Areas de conocimiento:

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

Lema P., Flick D.

Foro de Innovación Tecnológica (1994)

Encuentro

Resultados II: Biotecnología, Tecnología Alimentaria y Química Fina

Uruguay

Tipo de participación: Comentarista

Nombre de la institución promotora: Cámara de Industrias, UdelaR, PIT-CNT y CONICYT

VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (1994)

Seminario

Organización y coordinación de la Mesa Redonda sobre Agroindustrias: nivel industrialización

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

Seminario 10 Años del Programa CYTED (1994)

Seminario

Red Iberoamericana de Ingeniería de Alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura

Euromech Colloquium 301. (1993)

Encuentro

Flow patterns and heat transfer for pseudoplastic fluid

Francia

Tipo de participación: Conferencista invitado Autores: Flick D. and Lema-Larrieu P

Taller sobre Alimentos de Humedad Intermedia (1988)

Taller

Conservación de alimentos de humedad intermedia no tradicionales

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Educación y Cultura

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Fórmulas lácteas infantiles en polvo: efecto de la composición, el procesamiento y el almacenamiento sobre las propiedades tecnológicas y funcionales (2022)

Candidato: Mariana Rodriguez

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

LEMA, P., Perotti, M.C., Zamponi, R.

Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas, Área Ciencias Biológicas./ Sector

Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Universidad Nacional de La Plata /

Argentina

País: Argentina

Idioma: Español

Fórmulas lácteas en polvo con prebióticos: efecto de la composición y el procesamiento sobre las propiedades tecnológicas y funcionales (2019)

Candidato: Mariana Rodríguez Arzuaga

Tipo Jurado: Otras

LEMA, P.

Posgrado de UNLP / Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Universidad de la Plata, Argentina / Argentina

País: Argentina

Idioma: Español

Evaluación de informe de avance de la tesis de doctorado de Mariana Rodríguez Arzuaga. Facultad de Ciencias Exactas - UNLP

Fracción de ácidos grasos en la leche y su regulación: efecto de la alimentación (2016)

Candidato: Joaquín Barca

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

IRIGOYEN D, ASTIGARRAGA L

Maestría en Producción Animal / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Veterinaria / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Calidad sensorial y fisicoquímica de aceite de oliva nacional variedad Arbequina y Picual (2016)

Candidato: Ana Claudia Ellis

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

LEMA, P., PANIZZOLO, LUIS, Villamil J.

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Aplicación de modelos cinéticos a la digestión anaeróbica de estiércol vacuno (2016)

Candidato: Martín Benzo

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

LEMA, P., Pérez Elvira S.I., Saravia V.

Maestría en Ingeniería (Ingeniería Química) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

(2013)

Candidato: Laura Grille

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

Maestría en Salud Animal / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Veterinaria / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Evaluación de los cambios fisicoquímicos producidos en los aceites usados en la fritura de alimentos (2010)

Candidato: Yenny Pinchak

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

GÁMBARO, A., S POMBO

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay

Sitio Web: [Papel](#)

País: Uruguay

Idioma: Español

Areas de conocimiento:

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

Application fo sensory methodologies to the development of functional foods (2009)

Candidato: Gastón Ares
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
GROMPONE A. , HOUGH G.
Doctorado en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /
Facultad de Química / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Estudio de procesos de adsorción asociados al uso de coadyuvantes de filtración en soluciones de compuestos antociánicos (2008)

Candidato: Graciela Gil
Tipo Jurado: Tesis de Maestría
BOIDO E. , GONZÁLEZ G. , CASTILIONI J.
Magister en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Alimentos

Modelado de reactores anaerobios (2007)

Candidato: Iván López
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
Doctorado en Ingeniería (Ingeniería Química) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Aplicación de nuevas metodologías sensoriales a un estudio integral de yogur (2002)

Candidato: Adriana Gámbaro
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
Doctorado en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Aplicación de DSC al estudio del comportamiento térmico del chocolate y sus componentes grasos (2001)

Candidato: Ricardo Correa
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
Doctorado en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Formación y caracterización de películas comestibles en base a suero de leche (2001)

Candidato: Giovanni Galiotta
Tipo Jurado: Tesis de Maestría
Magister en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Modelado de la cinética de secado por microondas y por convección (2000)

Candidato: Jorge Martínez
Tipo Jurado: Tesis de Maestría
Maestría en Ingeniería (Ingeniería Química) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

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 (1995 ? 2022), desarrollo de una Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2009), integrando actualmente la Comisión Académica responsable de su gestión. Creación Departamento Tecnología de Alimentos en CENUR Noroeste (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 (2007) e integrante de la Comisión Coordinadora (2008 a 2011). Integración de Comisión de Posgrado de Facultad de Ingeniería (desde 2013). Profesora invitada a la Universidad Nacional del Litoral, Programa Escala Docente AUGM (2019). Participación en la concepción y creación de la Maestría en Ciencias de los Alimentos y Salud Humana (aprobada 2023 Facultad de Medicina), integrante de la Comisión Académica para su gestión. Integrante de la Delegación Docente al Consejo Directivo Central y al Consejo Delegado Académico hasta 2022 (UdelaR).

Información adicional

- Beca otorgada por el Grupo de Coimbra de la Comunidad Económica Europea con el fin de visitar dos centros de formación académica o de investigación en el área de ingeniería de alimentos. (Usufructuada en 1993).
- Beca de cuatro años del Gobierno Francés (a partir de octubre de 1989) para la realización de los estudios de doctorado en el área de alimentos. - Assistantship de la Universidad de Minnesota (Estados Unidos), para los estudios de Master of Science (1982-1985)
- Beca de nueve meses de la Universidad de Minnesota (Fondos William Dawson) (1978).
- Miembro de "The National Honor Society of Agriculture Gamma Sigma Delta in recognition of high scholarship, outstanding achievement and service to agricultural science". Minnesota, U.S.A. (1984).
- OTRAS ACTIVIDADES. INTEGRACIÓN DE COMISIONES TÉCNICAS Participación Seminario Taller de Elaboración de Indicadores Básicos para Programa de inocuidad de Alimentos OPS (Maldonado 2005) Miembro de Tribunal de concurso para cargos de jefatura en el servicio de Inspección y Tecnología de Alimentos de la Intendencia Municipal de Montevideo (2002) Participación en el programa de Prospectiva tecnológica Área: Bioingeniería aplicada a la tecnología de alimentos. (2001) (03/08/2008) (03/08/2008)
- Ingreso al Banco Evaluadores Agencia I+D+i Argentina (2023)

Indicadores de producción

| | |
|---|------------|
| PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA | 193 |
| Artículos publicados en revistas científicas | 43 |
| Completo | 43 |
| Trabajos en eventos | 144 |
| Libros y Capítulos | 2 |
| Capítulos de libro publicado | 2 |
| Textos en periódicos | 4 |
| Revistas | 3 |
| Periodicos | 1 |
| PRODUCCIÓN TÉCNICA | 24 |
| Productos tecnológicos | 2 |
| Procesos o técnicas | 9 |
| Trabajos técnicos | 7 |
| Otros tipos | 6 |
| EVALUACIONES | 81 |
| Evaluación de proyectos | 34 |

| | |
|--|-----------|
| Evaluación de eventos | 21 |
| Evaluación de publicaciones | 9 |
| Evaluación de convocatorias concursables | 12 |
| Jurado de tesis | 5 |
| FORMACIÓN RRHH | 84 |
| Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas | 79 |
| Tesis de maestría | 8 |
| Iniciación a la investigación | 1 |
| Tesis/Monografía de grado | 62 |
| Tesis de doctorado | 6 |
| Otras tutorías/orientaciones | 2 |
| Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha | 5 |
| Otras tutorías/orientaciones | 1 |
| Tesis de doctorado | 3 |
| Tesis de maestría | 1 |
| | |
| | |