



Curriculum Vitae

Ana Cecilia SILVEIRA GÓMEZ



Actualizado: 08/06/2017

Publicado: 20/07/2017

Sistema Nacional de Investigadores

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas

Categorización actual: Nivel I

Ingreso al SNI: Activo(01/03/2010)

Datos generales

Información de contacto

E-mail: acsilver@fagro.edu.uy

Teléfono: 3597191 int. 213

Dirección: Avda. Garzón 780

Institución principal

Departamento de Producción Vegetal / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Universidad de la República / Uruguay

Dirección institucional

Dirección: Facultad de Agronomía - UDeLaR / Area Disciplinaria Poscosecha. Garzón 780 / 12900 / Montevideo / Montevideo / Uruguay

Teléfono: (+02) 3597191

E-mail/Web: acsilver@fagro.edu.uy

Formación

Formación concluida

Formación académica/Titulación

Posgrado

2005 - 2009

Doctorado

Universidad Politécnica de Cartagena , España

Título: Técnicas ecoinnovadoras para elaborar melón Galia mínimamente procesado en fresco

Tutor/es: Francisco Artés Calero y Encarnación Aguayo Giménez

Obtención del título: 2009

Becario de: Fundación Carolina , España

Palabras clave: Desinfección; Calidad nutricional; Calidad microbiológica; Vida poscosecha

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Ciencia y Tecnología de Alimentos

2004 - 2006

Maestría

Universidad Federal de Santa María , Brasil

Título: Influência das condições de conservação sobre a qualidade pós-colheita de diferentes cultivares de maçã

Tutor/es: Auri Brackmann

Obtención del título: 2006

Becario de: OEA , Estados Unidos

Palabras clave: Fuji Kiku; Fuji Suprema; Atmósfera controlada

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Grado

1995 - 2000

Grado

Ingeniero Agrónomo

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

Título: Evaluación de la aplicación precosecha y poscosecha de cloruro de calcio en el mantenimiento de la calidad de duraznos cv. Flavor Crest

Tutor/es: Albertina Guarinoni

Obtención del título: 2000

Palabras clave: Firmeza de la pulpa; Calcio; podredumbres

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Formación en marcha

Formación académica/Titulación

Grado

2000

Grado

Licenciatura en Bioquímica

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

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Bioquímica

Formación complementaria

Cursos corta duración

06 / 2009 - 12 / 2009

Programa de Formación Docente "Educación Universitaria, Innovación, TIC". Módulo II

Comisión Sectorial de Enseñanza - UDeLaR , Uruguay

06 / 2009 - 12 / 2009

Programa de Formación Docente "Educación Universitaria, Innovación, TIC". Módulo III, Implementación de Proyectos en Cursos de Grado en el Servicio.

Comisión Sectorial de Enseñanza - UDeLaR , Uruguay

2008 - 2008

Los docentes universitarios frente a la problemática de la escritura de los estudiantes (UAP)

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

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enseñanza

2008 - 12 / 2008

Programa de Formación Docente "Educación Universitaria, Innovación, TIC". Módulo I

Comisión Sectorial de Enseñanza - UDeLaR , Uruguay

2007 - 2007

Curso Internacional de Tecnología Poscosecha y Procesado Mínimo

Universidad Politécnica de Cartagena , España

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

2004 - 2004

Curso Internacional de Redacción Científica

Universidad Federal de Santa María , Brasil

Áreas del conocimiento: Humanidades / Otras Humanidades / Otras Humanidades / Redacción científica

2003 - 2003

Poscosecha de Frutas, MGAP-PREDEG

Otros , Uruguay

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

2003 - 2003

Elaboración de Unidades Didácticas (Unidad de Asesoramiento Pedagógico)

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

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enseñanza

2002 - 2002

Control Integrado de Enfermedades de Plantas

Universidad de Buenos Aires , Argentina

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología

2002 - 2002

Programa de Certificación de Proveedores según modelo EUREPGAP

Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

| | |
|-------------|--|
| 2002 - 2002 | Aprendizaje en al aula universitaria (Unidad de Asesoramiento Pedagógico) Facultad de Veterinaria - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enseñanza |
| 2001 - 2001 | Higiene y Análisis de Peligros y Puntos críticos. PREDEG-AIRAM Otros , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas |
| 2001 - 2001 | Buenas Prácticas de Manejo y Empaque. PREDEG-AIRAM Otros , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas |
| 2001 - 2001 | Biología e identificación de Hongos contaminantes de alimentos y Micotoxinas. PEDECIBA, Biología Otros , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología |
| 2001 - 2001 | Buenas Prácticas Agrícolas. PREDEG-AIRAM Otros , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas |
| 2000 - 2000 | Control químico de enfermedades de cultivos Facultad de Agronomía - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología |
| 2000 - 2000 | Enfermedades de Cultivos Ornamentales. Facultad de Agronomía - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología |
| 1999 - 1999 | Influencia del manejo postcosecha en la calidad y comercialización de frutas frescas. JUNAGRA, IICA, y U. de Chile Otros , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas |

Otras instancias

| | |
|------|---|
| 2008 | Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Percepción y medición del color <i>Institución organizadora:</i> Konica Minolta, Murcia, España , España <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas |
| 2008 | Seminarios <i>Nombre del evento:</i> UPLC, instrumentación y aplicaciones <i>Institución organizadora:</i> Waters Cromatografía S.A, Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS) de Murcia, España , España <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas |
| 2007 | Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Transporte Marítimo de Productos Perecederos <i>Institución organizadora:</i> Universidad Politécnica de Cartagena , España <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas |
| 2003 | Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Actualización técnica en fisiología y manejo poscosecha de frutas y hortalizas <i>Institución organizadora:</i> Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas |
| 2005 | Simposios <i>Nombre del evento:</i> Segundo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA <i>Institución organizadora:</i> Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas |

| | |
|------|---|
| 2005 | <p>Simposios</p> <p><i>Nombre del evento:</i> I Foro INNOVARIS sobre Nutraceuticos</p> <p><i>Institución organizadora:</i> Universidad de Murcia, Murcia. , España</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas</p> |
| 2006 | <p>Encuentros</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Jornadas de Actualización en Tecnología de Alimentos</p> <p><i>Institución organizadora:</i> Facultad de Veterinaria , Uruguay</p> |

Construcción institucional

Idiomas

| | |
|-----------|--|
| Francés | Entiende (Bien) / Habla (Regular) / Lee (Bien) / Escribe (Regular) |
| Inglés | Entiende (Bien) / Habla (Bien) / Lee (Bien) / Escribe (Bien) |
| Italiano | Entiende (Bien) / Habla (Bien) / Lee (Bien) / Escribe (Bien) |
| Portugués | Entiende (Muy Bien) / Habla (Muy Bien) / Lee (Muy Bien) / Escribe (Muy Bien) |

Areas de actuación

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas
 Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Actuación Profesional

Cargos desempeñados actualmente

Desde: 05/2017
 Profesor Agregado , (Docente Grado 4 Titular, 40 horas semanales / Dedicación total) , Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay

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

Vínculos con la institución

04/2008 - 07/2010, *Vínculo:* Profesor Asistente, Docente Grado 2 Titular, (40 horas semanales / Dedicación total)

07/2003 - 03/2008, *Vínculo:* Profesor Ayudante, Docente Grado 1 Titular, (40 horas semanales)

10/2000 - 10/2002, *Vínculo:* Proyecto Unidad de Fitopatología, Docente Grado 1 Interino, (30 horas semanales)

10/2000 - 04/2001, *Vínculo:* Proyecto Unidad de Fruticultura., Docente Grado 1 Interino, (30 horas semanales)

10/2001 - 03/2002, *Vínculo:* Proyecto Unidad de Fruticultura, Docente Grado 2 Interino, (20 horas semanales)

10/2002 - 07/2003, *Vínculo:* Proyecto Unidad de Fruticultura, Docente Grado 1 Interino, (40 horas semanales)

01/2003 - 07/2003, *Vínculo:* Proyecto Unidad de Fruticultura, Docente Grado 1 Interino, (20 horas semanales)

10/2003 - 12/2003, *Vínculo:* Proyecto Unidad de Fitopatología, Docente Grado 1 Interino, (20 horas semanales)

09/1999 - 09/2000, *Vínculo:* Ayudante Honorario, Docente Grado 1 Interino, (20 horas semanales)

05/2011 - 05/2017, Vínculo: Profesor Adjunto, Docente Grado 3 Titular, (40 horas semanales / Dedicación total)

05/2017 - Actual, Vínculo: Profesor Agregado, Docente Grado 4 Titular, (40 horas semanales / Dedicación total)

Actividades

04/2008 - Actual

Líneas de Investigación , Area Disciplinaria Poscosecha de Frutas y Hortalizas , Departamento de Producción Vegetal
Investigación y validación de tecnologías aplicadas en cosecha, almacenamiento, empaque, transporte y distribución de frutas y hortalizas frescas y mínimamente procesadas. , Integrante del Equipo

04/2008 - Actual

Líneas de Investigación , Area Disciplinaria Poscosecha de Frutas y Hortalizas , Departamento de Producción Vegetal
Estudio de la fisiología poscosecha de hortalizas y frutas, tanto enteras como mínimamente procesadas, vinculándolas a las principales técnicas de manejo utilizadas. , Integrante del Equipo

04/2008 - Actual

Líneas de Investigación , Area Disciplinaria Poscosecha de Frutas y Hortalizas , Departamento de Producción Vegetal
Estudio de la calidad (física, química, biológica, microbiológica, organoléptica, nutricional) de frutas y hortalizas enteras y mínimamente procesadas, y su vinculación con el valor agregado y la inocuidad y seguridad alimentaria , Integrante del Equipo

04/2008 - Actual

Líneas de Investigación , Area Disciplinaria Poscosecha , Departamento de Producción Vegetal
Estudio y caracterización de los sistemas de conservación poscosecha de frutas y hortalizas usados en nuestro país. , Integrante del Equipo

04/2008 - Actual

Líneas de Investigación , Area Disciplinaria Poscosecha de Frutas y Hortalizas , Departamento de Producción Vegetal
Cuantificación e identificación de las principales causas de pérdidas poscosecha de frutas y hortalizas desde producción hasta consumo final , Integrante del Equipo

04/2008 - Actual

Líneas de Investigación , Area Disciplinaria Poscosecha de Frutas y Hortalizas , Departamento de Producción Vegetal
Optimización de las condiciones de conservación (temperatura, humedad relativa y composición gaseosa de la atmósfera) de frutas y hortalizas tradicionalmente producidas en el país así como de frutos nativos y especies de reciente explotación comercial. , Integrante del Equipo

04/2008 - Actual

Docencia , Grado
Procesado mínimo de frutas y hortalizas , Responsable , Ingeniería Agronómica

10/2006 - Actual

Docencia , Grado
Tecnología de Frutas y Hortalizas , Invitado , Ingeniería Agronómica

09/2003 - Actual

Docencia , Grado
Fruticultura , Invitado , Ingeniería Agronómica

05/2003 - Actual

Docencia , Grado
Cosecha y Poscosecha de Frutas y Hortalizas , Asistente , Ingeniería Agronómica

03/2013 - 12/2014

Docencia , Grado
Manejo poscosecha de hortalizas , Invitado , Ingeniería Agronómica (Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile)

03/2013 - 11/2014

Docencia , Grado
Manejo poscosecha de frutas , Invitado , Ingeniería Agronómica (Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile)

10/2008 - 10/2014

Docencia , Grado
Viticultura , Invitado , Ingeniería Agronómica

08/2000 - 12/2003

Docencia , Grado
Poscosecha de Frutas , Ingeniería Agronómica

08/2001 - 12/2001

Docencia , Grado

Taller de cebolla , Ingeniería Agronómica

08/2000 - 12/2001

Docencia , Grado

Curso Básico de Fitopatología , Invitado , Ingeniería Agronómica

07/2009 - Actual

Docencia , Maestría

Bases biológicas de la poscosecha de productos vegetales , Responsable , Maestría en Ciencias Agrarias

04/2013 - 12/2014

Docencia , Maestría

Frutas y hortalizas mínimamente procesadas en fresco , Invitado , Magíster en Ciencias Agropecuarias. Universidad de Chile

04/2012 - 12/2014

Docencia , Maestría

Fisiología poscosecha , Invitado , Magíster en Ciencias Agropecuarias. Universidad de Chile

03/2014 - 03/2014

Docencia , Maestría

Fisiología de Postcosecha , Invitado , Magíster en Ciencias Agropecuarias. Universidad de Chile

10/2010 - 10/2012

Docencia , Maestría

Fisiología y nutrición de la baya y de la vid , Invitado , Maestría en Vitivinicultura, Enología y Gestión (Agronomía-Montpellier, Fra

11/2003 - 11/2003

Docencia , Especialización

Control biológico de enfermedades de plantas. PEDECIBA, Química , Invitado

01/2008 - 04/2008

Pasantías , Universidad de Foggia (Italia) , Dipartimento di Scienze delle Produzioni

Fisiología y Tecnología poscosecha de productos hortofrutícolas frescos y mínimamente procesados en fresco.

09/2002 - 11/2002

Pasantías , Universidad de Cádiz, España , Microbiología

Capacitación en la identificación mediante técnicas de biología molecular de aislamientos de Botrytis sp., de diferentes cultivos.

11/2016 - 11/2016

Extensión , Mercado Modelo

Curso de Procesamiento Mínimo de Frutas y Hortalizas

09/2015 - 09/2015

Extensión , Asociación de Fruticultores de Producción Integrada (AFRUPI)

Charla de Buenas Prácticas en Poscosecha

03/2011 - Actual

Capacitación/Entrenamientos dictados , Facultad de Agronomía , Poscosecha de frutas y hortalizas

Capacitación en actividades de laboratorio, análisis y discusión de resultados de 3 ayudantes de investigación

11/2016 - 11/2016

Otra actividad técnico-científica relevante , Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de Sao Paulo

Workshop Internacional de Pós-colheita

03/2013 - 10/2015

Otra actividad técnico-científica relevante , Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile

Diplomado en Manejo Postcosecha de Frutas

08/2015 - 08/2015

Otra actividad técnico-científica relevante , Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile , Centro de Estudios Poscosecha

III Curso Internacional Manejo Postcosecha de Frutas y Hortalizas

07/2015 - 07/2015

Otra actividad técnico-científica relevante , Universidad Autónoma de Querétaro , Facultad de Química

Curso Internacional de Manejo Postcosecha, Inocuidad y Procesado Mínimo.

11/2014 - 11/2014

Otra actividad técnico-científica relevante

Curso internacional de Postcosecha de Frutas y Hortalizas. Organizado por la Red temática Cyted Hortyfresco. Realizado en Quito, Ecuador.

09/2014 - 09/2014

Otra actividad técnico-científica relevante , Universidad Nacional de Santiago del Estero, Argentina

Curso de posgrado Conservación Postcosecha de Frutas y Hortalizas. Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero. Santiago del Estero, Argentina.

05/2012 - 05/2012

Otra actividad técnico-científica relevante , Universidad Nacional de Santiago del Estero, Argentina

Curso de posgrado Procesamiento Mínimo de Frutas y Hortalizas. Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero. Santiago del Estero, Argentina.

10/2016 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Agronomía

Integrante del Claustro de Facultad de Agronomía

11/2014 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Agronomía , Area Disciplinaria Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Responsable del grupo académico de Postcosecha de Frutas y Hortalizas

12/2012 - 12/2014

Gestión Académica , Facultad de Agronomía

Integrante del Claustro de Facultad de Agronomía

05/2010 - 10/2012

Gestión Académica

Comisión directiva ADUR Agronomía

05/2010 - 10/2012

Gestión Académica

Suplente del Claustro de Facultad de Agronomía

04/2017 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Poscosecha de frutas y hortalizas

Desarrollo de productos mínimamente procesados en base a frutas , Coordinador o Responsable

04/2013 - 12/2016

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Area Disciplinaria Poscosecha de Frutas y Hortalizas

PRODUCCION ARTESANAL DE HORTALIZAS DE IV Y V GAMA: INOCUIDAD Y VALOR FUNCIONAL. (Red Hortyfresco, www.hortyfresco.cl, www.cyted.org). , Coordinador o Responsable

12/2014 - 11/2016

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile , Centro de Estudios Postcosecha

Improvement of the postharvest blueberry quality by applying non-conventional pre-cooling and innovative technologies , Integrante del Equipo

12/2013 - 11/2016

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile , Centro de Estudios Postcosecha

Cooperación bilateral México-Chile para fortalecer la investigación en las tecnologías de producción, manejo poscosecha, y conservación de frutas y hortalizas frescas y mínimamente procesadas , Integrante del Equipo

08/2014 - 08/2016

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Ciencias Agronómicas. Universidad de Chile , Centro de Estudios Postcosecha

Diversificación de la industria agroalimentaria de la Región de Coquimbo a través del desarrollo sustentable de un proceso productivo en acuaponía , Integrante del Equipo

11/2011 - 11/2014

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Area Disciplinaria Poscosecha de Frutas y Hortalizas
Fortalecimiento de grupos de investigación en el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos que estudian la conservación post-cosecha de frutas y hortalizas. , Coordinador o Responsable

12/2011 - 12/2013

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Area Disciplinaria Poscosecha de Frutas y Hortalizas
Fortalecimiento de Grupos de Investigación en el Área de la Ciencia y Tecnología de Alimentos que estudian la conservación poscosecha de frutas y hortalizas , Coordinador o Responsable

01/2009 - 12/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Area Disciplinaria Poscosecha de Frutas y Hortalizas
Desarrollo de un sistema integral de la mejora de la calidad y seguridad de las frutas durante la confección, el transporte y la comercialización mediante nuevas tecnologías de inspección y monitorización , Coordinador o Responsable

05/2011 - 05/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Departamento de Producción Vegetal
Adelanto del cambio de color de frutos cítricos de cultivares de maduración temprana , Integrante del Equipo

03/2009 - 03/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile , Centro de Estudios Postcosecha
Desarrollo de productos frutícolas mínimamente procesados en fresco como estrategia para aumentar el consumo , Integrante del Equipo

09/2009 - 09/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Recursos Fitogenéticos
Mejoramiento genético participativo y desarrollo de productos innovadores del guayabo del país (Acça sellowiana) en la Quebrada de los Cuervos (Treinta y Tres) , Integrante del Equipo

09/2009 - 09/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Recursos Fitogenéticos
Valorización de los recursos genéticos del Guayabo del país (Acça sellowiana) como alternativa para el desarrollo local sostenible en la Quebrada de los Cuervos (Treinta y Tres) , Integrante del Equipo

08/2011 - 08/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Departamento de Producción Vegetal
Estudio de factores endógenos y exógenos relacionados al manchado postcosecha de mandarina Satsuma , Integrante del Equipo

03/2008 - 12/2010

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Universidad Politécnica de Cartagena , Grupo de Postrecolección
Desarrollo de técnicas sostenibles y emergentes en el procesado mínimo de hortalizas foliáceas tipo baby para mezclas de ensaladas , Integrante del Equipo

03/2006 - 09/2008

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Microbiología
Desarrollo y evaluación de tecnologías para el manejo integrado de enfermedades de poscosecha de manzana de producción integrada , Integrante del Equipo

12/2006 - 12/2007

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Area Disciplinaria Poscosecha de Frutas y Hortalizas
Extensión de la vida útil de productos mínimamente procesados. Determinación de puntos críticos y formulación de alternativas , Coordinador o Responsable

03/2005 - 12/2007

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Universidad Politécnica de Cartagena , Grupo de Postrecolección
Pre-tratamientos innovadores para mejorar la calidad de pimiento y melón mínimamente procesado en fresco , Integrante del Equipo

10/2003 - 12/2003

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Fitopatología
Desarrollo de material de apoyo interactivo multimedia para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje en temas de Fitopatología en la formación de Ingenieros Agrónomos. , Integrante del Equipo

01/2000 - 01/2003

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Fruticultura-Area Disciplinaria Poscosecha de Frutas
Estudio de la calidad postcosecha de duraznos, cultivados bajo un sistema de producción integrada , Integrante del Equipo

10/2000 - 10/2002

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Fitopatología

Aislamiento y selección de hongos antagonistas de *Sclerotinia sclerotiorum* , Integrante del Equipo

03/1999 - 12/2001

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Fitopatología

Phytophthora en citrus , Integrante del Equipo

01/2000 - 07/2000

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Fruticultura

Evaluación de la atmósfera ionizada en la conservación de frutas , Integrante del Equipo

03/1999 - 12/1999

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Fitopatología

Evaluación de un método de monitoreo de fuentes de inóculo de *Monilinia* spp para predecir y decidir medidas de control de la enfermedad , Integrante del Equipo

Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas , Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas , Uruguay

Lineas de investigación

Título: Cuantificación e identificación de las principales causas de pérdidas poscosecha de frutas y hortalizas desde producción hasta consumo final

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: A través de esta línea de investigación se busca cuantificar e identificar las pérdidas de frutas y hortalizas con el fin de generar estrategias de manejo para minimizarlas

Equipos: Fernanda Zaccari(Integrante); Pedro Mondino(Integrante); Quim Dra. Silvana Vero(Integrante); Elisa Silvera(Integrante)

Palabras clave: Fisiopatías; podredumbres; Conservación

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Título: Estudio de la fisiología poscosecha de hortalizas y frutas, tanto enteras como mínimamente procesadas, vinculándolas a las principales técnicas de manejo utilizadas.

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: A través de esta línea de investigación se busca estudiar el comportamiento fisiológico de las frutas y hortalizas, tanto enteras como mínimamente procesadas, y vincularlo a las prácticas de manejo pre y poscosecha realizadas.

Equipos: Fernanda Zaccari(Integrante)

Palabras clave: Respiración; Transpiración; Producción de etileno; Manejo pre y poscosecha

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Título: Estudio de la calidad (física, química, biológica, microbiológica, organoléptica, nutricional) de frutas y hortalizas enteras y mínimamente procesadas, y su vinculación con el valor agregado y la inocuidad y seguridad alimentaria

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: A través de esta línea de investigación se realiza el estudio de la evolución de la calidad de frutas y hortalizas, tanto frescas como mínimamente procesadas, así como la evaluación de la calidad microbiológica a fin de garantizar la inocuidad y seguridad de los productos al final del período de conservación

Equipos: Fernanda Zaccari(Integrante); Giovanni Galletta(Integrante); Ing. Agr. Dra. Cristina Cabrera(Integrante); Pedro Mondino(Integrante); Quim Dra. Silvana Vero(Integrante); Elisa Silvera(Integrante)

Palabras clave: Calidad; Seguridad alimentaria; Inocuidad

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Título: Estudio y caracterización de los sistemas de conservación poscosecha de frutas y hortalizas usados en nuestro país.

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: A través de esta línea de investigación se busca caracterizar los sistemas de conservación usados en el país con el objetivo de diagnosticar la situación y plantear soluciones a los factores que se consideren críticos

Equipos: Fernanda Zaccari(Integrante)

Palabras clave: Sistemas de conservación; Frutas; Hortalizas

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Título: Investigación y validación de tecnologías aplicadas en cosecha, almacenamiento, empaque, transporte y distribución de frutas y hortalizas frescas y mínimamente procesadas.

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Equipos: Fernanda Zaccari(Integrante)

Palabras clave: Cosecha; Almacenamiento; Transporte; Distribución

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Título: Optimización de las condiciones de conservación (temperatura, humedad relativa y composición gaseosa de la atmósfera) de frutas y hortalizas tradicionalmente producidas en el país así como de frutos nativos y especies de reciente explotación comercial.

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: A través de esta línea de investigación se busca optimizar las condiciones de conservación de frutas y hortalizas de manera de prolongar el período de conservación y minimizar la ocurrencia de pérdidas

Equipos: Fernanda Zaccari(Integrante)

Palabras clave: Conservación; Mantenimiento de la calidad; Reducción de pérdidas

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Proyectos

2017 - Actual

Título: Desarrollo de productos mínimamente procesados en base a frutas, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Actualmente existen en nuestro país un número cada vez más grande de empresas artesanales o semi-industriales, donde la mayoría de las operaciones se realizan manualmente empleando un gran número de personas. Estas empresas se dedican a la elaboración de productos MPF en especial derivados de hortalizas. Con este proyecto se busca desarrollar productos MPF derivados de frutas, considerándose manzana y peras por ser las frutas de mayor producción nacional. Según datos de la Dirección Nacional de Estadísticas Agropecuarias (DIEA) en la zafra 2014-2015, la superficie cultivada de manzana alcanzó las 2.703 hás manejadas por unos 500 productores con un producción total de 55.000 toneladas mientras que, la superficie cultivada de pera alcanzó las 317 hás manejadas por unos 300 productores y con una producción en esta última zafra de 12.500 toneladas. El 81% de la fruta producida fue destinada al mercado de fruta para consumo en fresco, con volúmenes que oscilan entre 81% para manzana y 84% para pera. Debido a la creciente producción de los últimos tres años, los bajos precios obtenidos por los productores han determinado que buena parte de la producción ni siquiera se coseche. Por tanto, el desarrollo de productos MPF en base a estas frutas permitirá el agregado de valor de la materia prima. Teniendo en cuenta que la calidad de las frutas MPF es función de la de los frutos enteros, del grado de madurez cuando se cortan o trocean, del método de preparación y de las condiciones posteriores de manipulación y por último de las posibilidades del mantenimiento de esta calidad hasta el momento del consumo, con este proyecto se abarcarán todas las etapas del proceso de elaboración comenzando por identificar la aptitud de las principales variedades disponibles y el grado de madurez óptimo, tanto de manzana como de pera con el objetivo de desarrollar un proceso de elaboración ajustado y eficiente. Asimismo se optimizarán los procesos de desinfección, considerado uno de los puntos claves determinantes de la vida útil de los productos, y se optimizarán técnicas como tratamientos antiparadeantes y envasado, para obtener la máxima vida útil. Por otra parte, estas frutas presentan gran interés por su potencial nutricional al aportar carbohidratos, donde se incluye la fibra dietética y compuestos antioxidantes como polifenoles y vitamina C, pero no existe información nacional sobre el efecto del procesado mínimo sobre estos componentes así como sobre la evaluación de éstos durante la vida de mostrador. Este aspecto también será abordado en el proyecto.

Tipo: Investigación

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

Equipo: Fernanda Zaccari(Integrante); Giovanni Galletta(Integrante)

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

Palabras clave: procesado mínimo; Manzana; pera; Calidad microbiológica; Calidad organoléptica

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

1999 - 1999

Título: Evaluación de un método de monitoreo de fuentes de inóculo de *Monilinia* spp para predecir y decidir medidas de control de la enfermedad, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Pedro Mondino(Integrante); Elena Perez(Responsable); Sandra Alaniz(Integrante); Vivienne Gepp(Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca / Apoyo financiero

Palabras clave: *Monilinia* sp.; Producción Integrada; Fuentes de inóculo; Incidencia

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología

2000 - 2000

Título: Evaluación de la atmósfera ionizada en la conservación de frutas, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos: 2(Pregrado),

Equipo: Albertina Guarinoni(Responsable); Raquel Mori(Integrante); Ing. Agr. Gabriel Fontán(Integrante); Ing. Agr. Matías Maffio(Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / Empresa LER S.A / Apoyo financiero

Palabras clave: Atmósfera ionizada; Conservación; Vida útil; Patologías poscosecha; Frutos de pepita; Frutos de carozo

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

1999 - 2001

Título: Phytophthora en citrus, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Agueda Scattolini(Responsable); Ing. Agr. Juan Carlos Tagliani(Integrante)

Financiadores: Sin financiamiento / Otra

Palabras clave: Fuentes de inóculo; Incidencia; Identificación de especies

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología

2000 - 2002

Título: Aislamiento y selección de hongos antagonistas de Sclerotinia sclerotiorum, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Este proyecto busca encontrar antagonistas efectivos frente a Sclerotinia sclerotiorum que puedan ser utilizados en un futuro, como alternativa o complemento del control químico.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Elena Perez(Integrante); Vivienne Gepp(Responsable)

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

Palabras clave: Control biológico; podredumbres; Fuentes de inóculo

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología

2003 - 2003

Título: Desarrollo de material de apoyo interactivo multimedia para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje en temas de Fitopatología en la formación de Ingenieros Agrónomos., *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* A través de este proyecto se busca desarrollar materiales interactivos de fácil acceso para los estudiantes y que le permitan mejorar o hacer más eficiente el proceso de aprendizaje.

Tipo: Otra

Alumnos:

Equipo: Pedro Mondino(Integrante); Vivienne Gepp(Responsable); Mario Michelazzo(Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / Comisión Sectorial de Enseñanza / Apoyo financiero

Palabras clave: Educación; Masificación; Enseñanza; Calidad

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología

2000 - 2003

Título: Estudio de la calidad poscosecha de duraznos, cultivados bajo un sistema de producción integrada, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* A través de este proyecto se busca lograr un fruto de calidad superior con un manejo racional desde el punto de vista ambiental desarrollando tecnologías de post-cosecha, basadas en el manejo fisiológico de los frutos y disminución de la presión de inóculo de las patologías a las cuales el cultivo es sensible.

Tipo: Desarrollo

Alumnos: 2(Pregrado),

Equipo: Fernanda Zaccari(Integrante); Alejandra Ferenczi(Integrante); Albertina Guarinoni(Responsable); Raquel Mori(Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria. / Apoyo financiero

Palabras clave: Firmeza de la pulpa; Fisiopatías; Conservación; Producción Integrada; Vida útil; Patologías poscosecha

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

2006 - 2007

Título: Extensión de la vida útil de productos mínimamente procesados. Determinación de puntos críticos y formulación de alternativas, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* En los últimos años y principalmente en los países considerados desarrollados, cobran importancia los productos de IV gama o mínimamente procesados, productos estos que conservan la características organolépticas de los productos frescos pero que a diferencia de estos han sufrido una serie de procesos (pelado, cortado, lavado etc.) que los hacen listos para el consumo. Si bien en nuestro país su desarrollo es todavía incipiente, tienen un gran potencial de desarrollo para el abastecimiento de servicios de "catering" y restaurantes así como para determinados sectores de la población. En la elaboración de los productos de IV gama deben tenerse en cuenta una serie de factores ya que estos productos, por sus características, son más susceptibles a las alteraciones físicas y/o fisiológicas que la materia prima de la que derivan, además de que ven incrementada su respiración y producción de etileno. Las distintas etapas del proceso de elaboración deben ser cuidadosamente realizadas a fin de evitar la contaminación microbiológica, asegurando de este modo la inocuidad del producto para los consumidores, y el mantenimiento de la calidad organoléptica. La selección de tipo de envase, atendiendo principalmente a la permeabilidad a los gases, en unión con el enfriamiento, preparación y tratamiento sanitario en la fase de preenvasado, son las principales herramientas utilizadas para lograr una mayor vida útil. Es por esto que se hace importante un monitoreo de las diferentes etapas del proceso con el objetivo de identificar los distintos puntos críticos y proponer soluciones tendientes a levantar las limitantes observadas, que permitan un aumento de la vida útil de los productos procesados por la empresa FISEMA, S.R.L, que actualmente alcanza 5 días. La información recabada con este trabajo servirá también para desarrollo de nuevos productos por parte de la empresa. El trabajo realizado se realizará orientado hacia las preferencias del consumidor final, ya que como destinatario último de las producciones es quien determinará la aceptación o no de los productos elaborados.

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Financiadores: DINACYT/DICYT/CONICYT / Beca

Palabras clave: Mínimamente procesados; Calidad; Conservación; Seguridad alimentaria

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

2005 - 2007

Título: Pre-tratamientos innovadores para mejorar la calidad de pimiento y melón mínimamente procesado en fresco, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* La realización del presente Proyecto aportará información básica y aplicada sobre el efecto de los tratamientos previos al procesado en la calidad y seguridad del producto elaborado para el consumidor. Se trabajará con pimiento y melón, dos especies de gran importancia en la economía de la Región de Murcia y de otras regiones españolas. Normalmente estos frutos se almacenan hasta su posterior procesado mínimo (en la llamada cuarta gama), y las condiciones de ese almacenamiento influyen decisivamente en la calidad nutritiva y organoléptica así como en la seguridad microbiológica de los elaborados mínimamente procesados en fresco. En consecuencia, se estudiará el efecto del estado de madurez de ambas materias primas al inicio del almacenamiento, de la temperatura de conservación y de varios pretratamientos innovadores como las temperaturas variables, los baños en diferentes soluciones (sales de calcio y ozono) y las atmósferas controladas sobre el producto procesado. Estos estudios permitirán mejorar los sistemas de conservación ofreciendo a las empresas recomendaciones técnicas para mejorar la calidad y seguridad de los productos mínimamente procesados. Al mismo tiempo, se obtendrá nueva información de gran interés en cuanto al procesado en sí, ya que la existente sobre este punto es muy escasa o inexistente para las variedades de melón y pimiento más cultivadas en la Región de Murcia y en España.

Tipo: Investigación

Alumnos: 4(Pregrado), 2(Doctorado)

Equipo: Francisco Artés Hernández(Integrante); Encarna Aguayo(Integrante); Francisco Artés(Responsable); Víctor Escalona(Integrante); Andrés Conesa(Integrante); Perla Gómez(Integrante); Ing. Agr. Violeta López(Integrante)

Financiadores: Institución del exterior / Fundación Séneca / Apoyo financiero

Palabras clave: Mínimamente procesado; Calidad organoléptica; Seguridad alimentaria; Conservación frigorífica

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

2006 - 2008

Título: Desarrollo y evaluación de tecnologías para el manejo integrado de enfermedades de poscosecha de manzana de producción integrada, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* A través del presente proyecto se pretende desarrollar y evaluar formas alternativas y complementarias al uso de hipoclorito y fungicidas para la implementación de sistemas de manejo integrado de las enfermedades de poscosecha de manzana de Producción Integrada que permitan asegurar al consumidor. Para ello se prevee: 1. Identificar y caracterizar los patógenos causantes de pérdidas durante el almacenamiento postcosecha en manzanas Red Delicious y Pink Lady de producción integrada. Seleccionar cepas nativas agresivas para su utilización en ensayos de control sobre fruto. 2. Buscar alternativas al uso de hipoclorito como primer desinfectante en el tratamiento postcosecha de las frutas. 3. Buscar alternativas al uso de fungicidas en poscosecha, en estrategias preventivas y curativas. Uso de métodos combinados 4. Aislar y caracterizar flora endófitas de manzanas almacenadas y estudiar su potencial como controladores biológicos de los patógenos seleccionados. Comparar su actividad con antagonistas ya seleccionados. Combinar su uso con los tratamientos anteriores. 5. Optimizar la producción de los antagonistas seleccionados

Tipo: Investigación

Alumnos: 1(Pregrado),

Equipo: Ing. Alimentos Gabriela Garmendia(Integrante); Pedro Mondino(Integrante); Quim Dra. Silvana Vero(Responsable)

Financiadores: Otra institución nacional / Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria. / Apoyo financiero

Palabras clave: Manzana; Producción Integrada; Enfermedades poscosecha

2008 - 2010

Título: Desarrollo de técnicas sostenibles y emergentes en el procesado mínimo de hortalizas foliáceas tipo baby para mezclas de ensaladas, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Las principales causas de deterioro que afectan a los brotes de hortalizas foliáceas son el crecimiento microbiano, las heridas y daños causados por el procesado, la pérdida de frescura y la senescencia que aceleran el deterioro de la calidad visual e incrementan las pérdidas. Los brotes de hortalizas "Baby" que se pretenden estudiar serán Mizuna (Brassica rapa var. japónica), TatSoi (B. rapa var. narinosa), Red Chard (Beta vulgaris spp.) y Baby cos (Lactuca sativa L.) debido a que son de muy reciente aparición, vienen siendo extremadamente demandadas por los consumidores y no hay casi estudios científicos de su comportamiento tras un procesado mínimo. En este Proyecto se desea extender la vida comercial de estos productos individuales o como mezcla de varios a 10 – 14 días mediante el estudio de coadyuvantes permitidos recientemente tras un procesado mínimo.

Tipo: Investigación

Alumnos: 2(Pregrado), 2(Doctorado)

Equipo: Francisco Artés Hernández(Responsable); Encarna Aguayo(Integrante); Andrés Conesa(Integrante); Víctor Escalona(Integrante)

Financiadores: Institución del exterior / Ministerio de Educación y Ciencia / Apoyo financiero

Palabras clave: Sanitizantes; Desinfección; Mínimamente procesado; Conservación; Atmósfera modificada; Salas blancas

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Sistema Nacional de Investigadores

2011 - 2011

Título: Estudio de factores endógenos y exógenos relacionados al manchado postcosecha de mandarina Satsuma, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* El comercio mundial de fruta cítrica para el consumo en fresco exige la obtención de productos de alta calidad. Los desórdenes fisiológicos que causan deterioro de la piel de los frutos pueden, en algunos años, causar importantes pérdidas. La aparición de manchas en la cáscara durante el transporte a los mercados de destino causa importantes rechazos de fruta y reducción de los precios. La mayoría de los desórdenes fisiológicos se encuentran asociados a aspectos genéticos, nutricionales, hormonales y a las condiciones ambientales ocurridas durante el desarrollo y maduración de los frutos, así como también a las condiciones de poscosecha. En este proyecto se pretende estudiar factores nutricionales asociados al desorden (concentración de minerales en hojas y piel de frutos: N, P, K, Ca, Mg, Fe, Cu, Mn y Zn), la posible asociación entre la incidencia del desorden y los factores ambientales durante los meses previos a la cosecha y las condiciones del manejo de poscosecha que puedan relacionarse con la incidencia del manchado.

Tipo: Investigación

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

Equipo: Ana Cecilia Silveira(Integrante); Giuliana Gambetta(Responsable); Alfredo Gravina(Integrante); Alejandra Borges(Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / Unión de productores y exportadores frutihortícolas / Apoyo financiero

Palabras clave: calidad de frutas; desórdenes fisiológicos; cítricos

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Ecofisiología y manejo de citrus

2009 - 2011

Título: Mejoramiento genético participativo y desarrollo de productos innovadores del guayabo del país (Acca sellowiana) en la Quebrada de los Cuervos (Treinta y Tres), *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Acca sellowiana (Berg.) Burret, conocido como guayabo a nivel local o pineapple guava a nivel internacional, presenta su centro de diversidad en el sur de Brasil y norte de Uruguay. El conocimiento sobre la distribución, diversidad genética y valor agronómico de poblaciones silvestres y materiales seleccionados por pobladores locales en Uruguay se encuentra en sus primeras etapas (Pritsch et al., Proyecto PDT 2005). En una primer etapa de prospección se identificaron 4 poblaciones silvestres: Quebrada de los Cuervos, Cañitas, Valle Edén y Laureles, que fueron caracterizadas por características morfológicas, fenológicas (Rivas et al., 2007) y con marcadores moleculares. La diversidad genética encontrada, especialmente en relación al tipo de frutos, señala a estas poblaciones como importantes reservorios genéticos, que requieren medidas especiales de conservación (escaso número de ejemplares jóvenes y ejemplares adultos deteriorados). En el área protegida Quebrada de los Cuervos convergen las mejores condiciones para iniciar la propuesta, el interés del SNAP y de la IM33, sumado a la existencia de productores y elaboradores que les interesa desarrollar el cultivo y los productos derivados del guayabo. Este panorama permitiría desarrollar una estrategia de mejoramiento genético participativo in situ con el objetivo de seleccionar materiales para desarrollar el cultivo en forma orgánica y estandarizar las frutas a utilizar en la elaboración de productos derivados. Para ello la validación de técnicas orgánicas de cultivo, el establecimiento de las condiciones de cosecha y conservación de la fruta, las técnicas para industrializar los productos y la posibilidad de crear una denominación de origen, son también elementos importantes de la estrategia.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Fernanda Zaccari(Integrante); Mercedes Rivas(Responsable); Beatriz Vignale(Integrante); Margarita García(Integrante); Beatriz Bellenda(Integrante); Carlos Ayres(Integrante); Pablo Betancurt(Integrante)

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

Palabras clave: mejoramiento genético; conservación poscosecha; productos innovadores; guayabo del país

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas

2009 - 2011

Título: Valorización de los recursos genéticos del Guayabo del país (Acça sellowiana) como alternativa para el desarrollo local sostenible en la Quebrada de los Cuervos (Treinta y Tres), *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Fernanda Zaccari(Integrante); Mercedes Rivas(Responsable); Beatriz Vignale(Integrante); Margarita García(Integrante); Beatriz Bellenda(Integrante); Carlos Ayres(Integrante); Pablo Bentancurt(Integrante)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Palabras clave: mejoramiento genético; conservación poscosecha; productos innovadores; guayabo del país

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas

2011 - 2012

Título: Adelanto del cambio de color de frutos cítricos de cultivares de maduración temprana, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* El objetivo de la citricultura nacional es la exportación de frutas para consumo en fresco a mercados altamente exigentes en calidad. El color de la piel de los frutos es un factor determinante para su comercialización. Los frutos de cultivares de maduración temprana alcanzan los estándares de maduración interna requeridos por los consumidores, antes de lograr la coloración externa exigida. En estos casos es necesario desverdizarlos con etileno, lo que acelera la senescencia de los frutos, ocasionando manchas en la piel y mayor susceptibilidad al ataque de hongos durante su vida de post-cosecha. Como consecuencia, se incrementan las pérdidas económicas. Para minimizarlas se requiere una aplicación extra de tratamientos químicos constituyendo una limitante para cumplir con los requerimientos de los mercados importadores que demandan fruta con menor presencia de residuos de pesticidas. Lograr adelantar la toma de color de los frutos y/o mejorar la intensidad de su coloración, sin el uso de etileno, o con menor tiempo de exposición al mismo, es de fundamental importancia para mantener la calidad en post-cosecha con menor uso de pesticidas. En este proyecto se estudiará el efecto de la disminución de la temperatura del suelo en el adelanto del cambio de color de mandarinas de maduración temprana y su efecto en la vida post-cosecha. Los resultados esperados son lograr disminuir la temperatura del suelo y mejorar la coloración de los frutos en el campo, y como consecuencia poder reducir el tiempo de desverdizado artificial y aumentar la vida post-cosecha de los frutos. Esto tendría un impacto económico directo en las empresas, reduciendo los costos del manejo postcosecha de la fruta y teniendo menores pérdidas durante el transporte y comercialización. A nivel del grupo de investigación, se obtendrá información relevante sobre los factores exógenos que afectan el cambio de color de los frutos cítricos. Adicionalmente, el lograr desarrollar una práctica de manejo adaptada a las condiciones nacionales permitirá fortalecer el vínculo con el sector productivo.

Tipo: Investigación

Alumnos: 2(Pregrado),

Equipo: Ana Cecilia Silveira(Integrante); Giuliana Gambetta(Responsable); Alfredo Gravina(Integrante); Bentancur(Integrante)

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

Palabras clave: Poscosecha; calidad de frutas; temperatura del suelo; desverdizado

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Ecofisiología y manejo de citrus

2009 - 2012

Título: Desarrollo de productos frutícolas mínimamente procesados en fresco como estrategia para aumentar el consumo, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Una serie de ventajas para el consumidor y las áreas de servicio muestran los productos mínimamente procesados en fresco (MPF) como son la comodidad y un elevado valor nutricional. Además, el consumidor posee un gran interés por frutas MPF a un precio accesible y con una alta calidad, ya que son fáciles de consumir. Sin embargo, el MPF daña al tejido celular y por tanto, incrementa la tasa de senescencia de los tejidos y reduce su resistencia al daño microbiológico. Estos procesos mínimos estimulan daños en el tejido que se manifiestan como un alza en la producción de etileno, la respiración, pardeamiento enzimático y pérdidas de nutrientes desde el tejido celular. Así, estas reacciones disminuyen la calidad y la vida útil de los MPF en comparación a los frutos intactos. Por tanto, la vida útil de un producto MPF es afectada por factores de pre-procesamiento (variedades, prácticas culturales, cosecha, estado de madurez), factores del procesamiento (enfriamiento, limpieza, cortado, pelado, lavado, secado y envasado) y condiciones de distribución (temperatura, humedad relativa, composición de la atmósfera y duración). En este Proyecto se estudiarán las frutas de carozo (durazno, nectarina, ciruela y damasco) y pomáceas (manzana y pera) debido a su importancia para la industria de fruta fresca chilena. En 2006, se exportaron unos US\$ 194 millones en frutas de carozo y US\$ 511 millones en pomáceas. Sin embargo, cambios en los precios de la fruta en el mercado internacional pueden afectar las ganancias del sector frutícola. Por esta razón, un nuevo producto MPF es una alternativa para la industria exportadora tradicional. Por otra parte, para mantener una elevada calidad sensorial, nutritiva y microbiológica de las frutas MPF se deben aplicar tratamientos o una combinación de éstos con especial atención en aquellos relacionados con los procesos y la sanitización. La tendencia actual es a un sistema que entregue productos de alta calidad, nutritivos y saludables, con mínimos tratamientos químicos y libres de aditivos. La técnicas de conservación aplicadas para prevenir o retrasar estos deterioros son las bajas temperaturas y el envasado en atmósfera modificada (EAM), en combinación con tratamientos químicos coadyuvantes (soluciones antimicrobianas, acidulantes, antioxidantes, etc.). El objetivo general de este Proyecto es desarrollar las bases tecnológicas de productos frutícolas mínimamente procesados en fresco como estrategia para aumentar su consumo. Por tanto, en el Proyecto se evaluará la influencia de diferentes variedades y estados de madurez de la fruta entera, estrategias de procesamiento mediante el uso de técnicas emergentes para mantener la calidad y la seguridad de las frutas MPF y de soluciones antimicrobianas, sales cálcicas, atmósferas sobreoxigenadas y gases nobles mediante EAM. Finalmente, la influencia de las bajas temperaturas y de las composiciones gaseosas generadas dentro de los envases y la información sobre los cambios de la calidad sensorial, podredumbres, desórdenes fisiológicos en las frutas MPF serán estudiados para diseñar un envase bajo atmósfera modificada utilizando diferentes películas plásticas e intentar definir un posible envase para cada fruta MPF estudiada

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Encarna Aguayo(Integrante); Víctor Escalona(Responsable)

Financiadores: Institución del exterior / Fondo de Fomento al Desarrollo Científico y Tecnológico / Cooperación

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

2009 - 2012

Título: Desarrollo de un sistema integral de la mejora de la calidad y seguridad de las frutas durante la confección, el transporte y la comercialización mediante nuevas tecnologías de inspección y monitorización, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* La comercialización de alimentos vegetales frescos exige inocuidad, seguridad y calidad, que deben producirse bajo buenas prácticas agrícolas. Esta competitividad obliga a buscar y aplicar nuevas tecnologías durante la selección, confección, mejora del transporte trazabilidad, especialmente cuando la comercialización es a grandes distancias (intercontinental, dentro del propio país). Ante este reto, se ha ideado una Red en la que participen Universidades, Centros de Investigación y empresas, en la que se planteen los problemas y las soluciones del sector por medio del empleo de las siguientes técnicas: Tecnologías no destructivas de evaluación de los productos frescos (NIR, respuesta acústica, impacto, resonancia magnética nuclear, imágenes multiespectrales), envasado inteligente (choques de CO₂, SO₂gas, alta humedad relativa, microperforaciones en plásticos, atmósferas modificadas), modelización de atmósferas controladas durante el transporte, redes de sensores inalámbricos.

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Francisco Artés(Responsable); Margarita Ruiz(Responsable); Víctor Escalona(Responsable); Fernando Flores(Responsable); Carlos Demerutis(Responsable); Andrés López Camelo(Responsable)

Financiadores: Institución del exterior / Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo / Apoyo financiero

Palabras clave: Inocuidad; Calidad; seguridad; comercialización

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

2011 - 2013

Título: Fortalecimiento de Grupos de Investigación en el Área de la Ciencia y Tecnología de Alimentos que estudian la conservación poscosecha de frutas y hortalizas, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Este es un proyecto de fortalecimiento de grupos de investigación del Mercosur donde participan además de Uruguay, Argentina y Chile.

Tipo: Investigación

Alumnos: 6(Maestría/Magister),

Equipo: Víctor Escalona(Responsable); Milka Ferrer(Integrante); Gustavo González(Integrante); Ana Cecilia Silveira(Responsable); Silvia Rodríguez(Responsable)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Institución del exterior / Apoyo financiero

Ministerio de Educación / Apoyo financiero

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

2011 - 2014

Título: Fortalecimiento de grupos de investigación en el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos que estudian la conservación post-cosecha de frutas y hortalizas., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

Tipo: Desarrollo

Alumnos: 2(Pregrado), 5(Maestría/Magister),

Equipo: Víctor Escalona(Responsable); Silvia Rodríguez(Responsable)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

2013 - 2016

Título: Cooperación bilateral México-Chile para fortalecer la investigación en las tecnologías de producción, manejo poscosecha, y conservación de frutas y hortalizas frescas y mínimamente procesadas, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* La formación de redes internacionales de investigación en ciencia y tecnología permite potenciar, enriquecer y fortalecer los sistemas chilenos de CTI y, al mismo tiempo, contribuir, tanto a la solución de problemas comunes como a la formación del capital humano necesario para la creación de conocimiento que impacte en el desarrollo económico y social de los países participantes. En ese contexto, uno de los objetivos estratégicos de la Comisión Nacional de Investigación Científica y Tecnológica, CONICYT es promover las alianzas internacionales para fomentar la ciencia y la tecnología chilena a través del apoyo a la participación de los científicos chilenos en investigación de excelencia llevada a cabo globalmente. En virtud de lo anterior, CONICYT, a través de su Programa de Cooperación Internacional, se busca la vinculación de la comunidad científica chilena con sus contrapartes en el extranjero.

Tipo: Otra

Alumnos: 4(Doctorado)

Equipo: Víctor Escalona(Responsable); Andrés Bustamante(Integrante)

Financiadores: CONICYT / Apoyo financiero

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

2014 - 2016

Título: Diversificación de la industria agroalimentaria de la Región de Coquimbo a través del desarrollo sustentable de un proceso productivo en acuaponía, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* La acuaponía corresponde a una técnica de producción conjunta de peces y plantas, de alto valor comercial. Consiste en un sistema de producción bio-integrado, en el cual se cultivan simultáneamente peces y plantas (acuicultura e hidroponía en sistemas cerrados o "recirculantes"). A nivel mundial, se la considera como un modelo sustentable de producción de alimentos donde la integración de peces y plantas origina un "policultivo". En este sistema los desechos de los peces nutren a las plantas y el agua es reutilizada gracias a la filtración biológica y a la recirculación (sistemas "cerrados"). A nivel de los agricultores, la acuaponía se presenta como una oportunidad para introducir la producción orgánica hidropónica en los mercados. Además, de su aplicación comercial, adquiere importancia como herramienta educacional, ya que permite integrar el estudio de los biosistemas en los programas de educación, al integrar de manera transversal conocimientos de biología, química, física y economía, contribuyendo a la formación de competencias reales en los estudiantes de enseñanza media y educación superior. Por tanto, a través del presente proyecto se busca incrementar la rentabilidad y sustentabilidad de la industria agroalimentaria de la Región de Coquimbo, a través, del desarrollo y validación de un proceso productivo sustentable en acuaponía, destinado a obtener simultáneamente dos productos frescos: hortalizas de hoja (*Lactuca sativa*) y pejerreyes dulceacuícolas (*Odontesthes bonariensis*) empleándose además este sistema de producción como herramienta para la formación de los jóvenes de la región quienes podrán replicarla en sistemas productivos propios. Este proyecto es financiado por el Gobierno Regional de Coquimbo y por la Universidad de Chile.

Tipo: Otra

Alumnos: 1(Maestría/Magister),

Equipo: Víctor Escalona(Responsable); Andrea Hinojosa(Integrante); Andrés Bustamante(Integrante); Jurij Wacyk(Integrante)

Financiadores: Univ de Chile / Apoyo financiero

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

2014 - 2016

Título: Improvement of the postharvest blueberry quality by applying non-conventional pre-cooling and innovative technologies, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* La formación de redes internacionales de investigación en ciencia y tecnología permite potenciar, enriquecer y fortalecer los sistemas chilenos de CTI y, al mismo tiempo, contribuir, tanto a la solución de problemas comunes como a la formación del capital humano necesario para la creación de conocimiento que impacte en el desarrollo económico y social de los países participantes. En ese contexto, uno de los objetivos estratégicos de la Comisión Nacional de Investigación Científica y Tecnológica, CONICYT es promover las alianzas internacionales para fomentar la ciencia y la tecnología chilena a través del apoyo a la participación de los científicos chilenos en investigación de excelencia llevada a cabo globalmente. En virtud de lo anterior, CONICYT, a través de su Programa de Cooperación Internacional, se busca la vinculación de la comunidad científica chilena con sus contrapartes en el extranjero.

Tipo: Desarrollo

Alumnos: 2(Doctorado)

Equipo: Víctor Escalona(Responsable); Andrés Bustamante(Integrante)

Financiadores: Comisión Nacional de Investigación Científica y Tecnológica / Apoyo financiero

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

2013 - 2016

Título: PRODUCCION ARTESANAL DE HORTALIZAS DE IV Y V GAMA: INOCUIDAD Y VALOR FUNCIONAL. (Red Hortyfresco, www.hortyfresco.cl, www.cyt.ed.org)., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Esta red financiada por CYTED (España) y CONICYT (Chile) promueve el consumo de productos frescos de 4ª y 5ª gama que en la actualidad se encuentran en gran expansión en países latinoamericanos debido, principalmente, a la coyuntura económica de la región con un crecimiento sostenido que consolida una clase media trabajadora, menos tiempo en las familias para la preparación de la comida y la creciente preocupación por llevar una vida saludable. Esta preocupación alcanza a los gobiernos, quienes promocionan el consumo de hortalizas y frutas, especialmente en los sectores más pobres y los niños, permitiendo que, los productos de 4ª y 5ª gama, al estar listos para el consumo, se incorporen a las cadenas institucionales (comedores, colegios, universidades, empresas, hospitales, minería, etc.). Sin embargo, la mayoría de las empresas que producen estos alimentos en Latinoamérica son artesanales y cuentan con una baja tecnología y formación técnica. El objetivo general de la Red es evaluar y generar información sobre el proceso de elaboración de hortalizas de 4ª y 5ª gama en industrias artesanales o semi-industriales de pequeña y mediana escala (Pymes), para mejorar la calidad y seguridad de los productos finales a través de la identificación, levantamiento de puntos críticos y elaboración de manuales y/o protocolos que permitan la estandarización de los procesos. Este proyecto lo coordinan los Drs. Víctor Hugo Escalona C, director del Centro de Estudios Postcosecha (CEPOC, www.cepoc.cl) de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile y la Dra. Ana Cecilia Silveira G. del grupo de Postcosecha de Frutas y Hortalizas de la Facultad de Agronomía de la Universidad de la República (Uruguay). La Red está integrada por un total de 10 grupos de investigación, 3 organismos estatales que promueven y desarrollan actividades de investigación vinculadas a la temática y 10 empresas procedentes de 8 países quienes representan a distintos agentes de la producción, distribución e investigación en hortalizas frescas.

Tipo: Extensión

Alumnos:

Equipo: Encarna Aguayo(Integrante); Víctor Escalona(Responsable); Silvia Rodríguez(Integrante); Carlos Inestroza(Integrante); Belén Diezma(Integrante); Silvia Valencia(Integrante); Ricardo Kluge(Integrante); Gustavo González-Aguilar

(Integrante); Begoña de Ancos(Integrante)

Financiadores: Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo / Apoyo financiero

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Producción científica/tecnológica

En las diferentes etapas del proceso productivo de frutas y hortalizas frescas, desde cultivo hasta consumo, y especialmente durante el período de poscosecha, se produce el deterioro de sus cualidades (organolépticas, nutricionales, funcionales). Este deterioro puede determinar inclusive que se vuelvan no comestibles y/o no comercializables. Algunos autores citan que las pérdidas de los productos vegetales tras la cosecha pueden alcanzar valores del 25-30 % en los países categorizados como desarrollados y del 50-75 % en países categorizados como en vías de desarrollo. Por tanto existe un desafío enorme para la preservación de estos productos, reduciendo las pérdidas y asegurando su calidad, seguridad e inocuidad. El grupo poscosecha de frutas y hortalizas busca a través de la realización de trabajos de investigación interdisciplinarios (que consideren la fisiología de los productos vegetales, técnicas de producción, técnicas avanzadas de medida y de comunicación, sistemas avanzados de envasado y conservación, transporte y logística) alcanzar este objetivo. Estos trabajos buscan involucrar a los diferentes actores del sistema productivo (otros centros de investigación como INIA, LATU, otras dependencias de la UDELAR y empresas y organizaciones productoras, distribuidoras y exportadoras). Por otra parte, debido a los cambios sociológicos ocurridos en los últimos años, se han producido modificaciones en los hábitos de consumo que llevan a buscar un ahorro del tiempo y/o comodidad en la preparación las comidas. Esto hace necesario desarrollar estudios sobre productos alternativos como los mínimamente procesados en fresco (MPF), que se encuentran cada vez más presentes en nuestro mercado. Estos productos tienen como requisitos el de mantener los atributos de calidad y las características organolépticas del producto original entero del que derivan, a lo largo de su vida útil y ser seguros desde el punto de vista microbiológico. Por lo tanto, es fundamental el estudio de nuevas herramientas aplicables por la industria que garanticen la calidad y la mayor conservación de los mismos. Por otra parte es de suma importancia la realización de trabajos que evalúen la calidad nutricional de frutas y hortalizas, tanto enteras como MPF, y su evolución durante el período de conservación, a fin de desarrollar estrategias que permitan su preservación durante este período.

Producción bibliográfica

Artículos publicados

Arbitrados

Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; FALAGÁN, N.; AGUAYO, E.; VILARÓ, F.; ESCALONA, V.H.

Compositional changes on colored and light-yellow fleshed potatoes subjected to two cooked processes. *CyTA Journal of Food*, v.: 15 2, p.: 241 - 248, 2017

Palabras clave: dry matter; vitamin C; polyphenols; antioxidant capacity; fried potato; microwave potato

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 19476337 ; DOI: 10.1080/19476337.2016.1243155

<http://www.tandfonline.com/toc/tcyt/current>



Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; OYARZÚN, D.; A., S.; ESCALONA, V.H.

Effect of genotype, raw-material storage time and cut type on native potato suitability for fresh-cut elaboration. *Postharvest Biology and Technology*, v.: 128, p.: 1 - 10, 2017

Palabras clave: Native potato; microbial growth; polyphenols; antioxidant capacity

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 09255214 ; DOI: 10.1016/j.postharvbio.2017.01.011



SCOPUS



Completo

INESTROZA-LIZARDO, C.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ESCALONA, V.H.

Metabolic activity, microbial growth and sensory quality of arugula leaves (Eruca vesicaria Mill.) stored under non-conventional modified atmosphere packaging. *Scientia Horticulturae*, v.: 209 19, p.: 79 - 85, 2016

Palabras clave: Postharvest; MAP; Noble gases; Fresh-cut; Respiratory rate; Sensory characteristics

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 03044238 ; DOI: 10.1016/j.scienta.2016.06.007



SCOPUS



Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; OYARZÚN, D.; RIVAS, M.; FERNANDA ZÁCCARI

Evaluación de la calidad poscosecha en frutos de guayabo del país (Acca sellowiana (Berg.) Burret). *Agrociencia (Uruguay)*, v.: 20 2, p.: 14 - 21, 2016

Palabras clave: guayabo del país; conservación refrigerada; polifenoles; actividad antioxidante; Firmeza de la pulpa

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 15100839

<http://www.fagro.edu.uy/agrociencia/index.php/directorio>



Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; BAEZA, A.; ESCALONA, V.H.

Effect of Ultraviolet-C Radiation Combined with Unconventional Atmosphere Packaging on the Quality of Fresh-Cut Arugula (Eruca Sativa Mill.). *Journal of Food Safety*, v.: 35 4, p.: 523 - 532, 2015

Palabras clave: high O2 atmosphere packaging; UV-C; sensory quality; microbial quality; Functional quality

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 01496085 ; DOI: 10.1111/jfs.12202

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfs.12202/abstract>



SCOPUS



Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; MOREIRA, G.C.; ARTÉS, F.; AGUAYO, E.

Vanillin and cinnamic acid in aqueous solutions or in active modified packaging preserve the quality of fresh-cut Cantaloupe melon. *Scientia Horticulturae*, v.: 192, p.: 271 - 278, 2015

Palabras clave: Natural sanitizers; microbiological growth; Antioxidant activity; vitamin C; Sensory evaluation

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 03044238



SCOPUS

Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; OYARZÚN, D.; FERNANDA ZÁCCARI; RIVAS, M.

Determinación de algunos atributos de calidad en frutos de guayabo del país [Acca sellowiana (Berg) Burret] en diferentes estados de maduración.. *Agrociencia (Uruguay)*, v.: 19 1, p.: 24 - 30, 2015

Palabras clave: guayabo del país; polifenoles; actividad antioxidante; Firmeza de la pulpa

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 15100839



Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.

Tratamientos previos al almacenamiento de la materia prima destinada a la elaboración de productos de IV y V Gama. Simiente, v.: 85 3-4, p.: 1 - 20, 2015

Palabras clave: curado; Tratamientos térmicos; Radiación UV-C; Radiación gamma; etileno

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 00375403

<http://www.sach.cl/8-portada/25-revista-simiente.html>



Completo

AGUAYO, E.; ESCALONA, V.H.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ARTÉS, F.

Quality of tomato slices disinfected with ozonated water. Food science and technology international, v.: 20, p.: 227 - 235, 2014

Palabras clave: respiration rate; ethylene; microbiological growth; sensory quality

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 10820132



Sistema Nacional de Investigadores

Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ARANEDA, C.; HINOJOSA, A.; ESCALONA, V.H.

Non conventional modified atmosphere packaging effect on fresh-cut watercress (*Nasturtium officinale* R. Br.) quality. . Postharvest Biology and Technology, v.: 92, p.: 114 - 120, 2014

Palabras clave: Nitrous oxide; Helium; Argon ; sensory quality; Microbial quality; Functional quality

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 09255214



Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ESCALONA, V.H.

The use of physical treatments on fresh-cut produce. Stewart Postharvest Review, v.: 10 3, p.: 1 - 5, 2014

Palabras clave: radiation; heat treatment; Modified atmosphere; microbial decay; nutritional quality; leafy vegetables

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 17459656



Completo

JIMENEZ-ARIZA, T.; CORREA, E.C.; DIEZMA, B.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ZóCALO, P.; ARRANZA, F.J.; GARRIDO-IZARD, M.; BARREIRO, P.; RUZ-ALTISENT, M.

The phase space as a new representation of the dynamical behaviour of temperature and enthalpy in a reefer monitored with a multidistributed sensors network.. Food and Bioprocess Technology (E), v.: 7 6, p.: 1793 - 1806, 2014

Palabras clave: Perishable products; Fruit transport; Logistics; Phase space reconstruction; Psychrometry; RFID

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 19355149



Sistema Nacional de Investigadores

Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; AGUAYO, E.; ARTÉS, F.

Shelf-life and quality attributes in fresh-cut Galia melon combined with fruit juices. Lebensmittel-Wissenschaft Und-Technologie-Food Science and Technology, v.: 50 1, p.: 343 - 348, 2013

Palabras clave: Cucumis melo var. cantalupensis; Cucumis melo var. reticulatus; New fresh-cut product; sensory quality; microbial quality; vitamin C content

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 00236438



Completo

HINOJOSA, A.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; OSPINA, M.; CHAR, C.; ESCALONA, V.H.

Safety of ready to eat watercress using treated environmentally friendly sanitizers. Journal of Food Quality (E), v.: 36 1, p.: 66 - 76, 2013

Palabras clave: bioactive compound; Food safety; modified atmosphere packaging; postharvest quality; ultraviolet radiation; vegetables

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 17454557

 Sistema Nacional de Investigadores

Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; AGUAYO, E.; ARTÉS, F.

Suitability of three Galia melon cultivars and type of cut for fresh-cut industry . Journal of the Science of Food and Agriculture, v.: 93 15, p.: 3826 - 3831, 2013

Palabras clave: Cucumis melo; fresh cut; sensory quality; microbial quality; vitamin C contents

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 00225142



Completo

MERY, L.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; MACHUCA, A.; ESCALONA, V.H.

Packham's Triumph processadas em distintos tipos de corte e armazenadas a diferentes temperaturas. . Revista de ciências agroveterinárias, v.: 12 1, p.: 21 - 30, 2013

Palabras clave: Respiración; almacenamiento refrigerado; pardeamiento; tipo de corte; procesamiento mínimo

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 16769732

Completo

GONZÁLEZ, M.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; CHAR, C.; LUCHSINGER, L.; ESCALONA, V.H.

Ensaladas de frutas mínimamente procesadas compuestas por uva, manzana y nectarín almacenadas bajo atmósfera controlada. Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, v.: 14 1, p.: 80 - 84, 2013

Palabras clave: tasa respiratoria; carga microbiológica; firmeza de pulpa

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 16650204

<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81327871014>



Completo

AGUAYO, E.; DÍAZ-GARCÍA, R.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; TARAZONA, M.; ESCALONA, V.

Agentes químicos emergentes para el control microbiológico de brotes de Tatsoi mínimamente procesado. *Agrociencia (Uruguay)*, v.: 16 1, p.: 59 - 67, 2012

Palabras clave: dióxido de cloro; ácido ascórbico; desinfectantes; procesado en fresco; Brassica narinosa o Brassica rapa var. rosularis

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 15100839

<http://www.fagro.edu.uy/agrociencia/online.html>



Completo

TONETTO DE FREITAS, S.; PEREIRA, I.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; BRACKMANN, A.; NICOLOSO, F.; BISOGNIN, D.

Quality of potato tubers produced during autumn and spring and stored at different temperatures. *Horticultura Brasileira*, v.: 30, p.: 91 - 98, 2012

Palabras clave: Solanum tuberosum; dry matter; respiration; chip color; reducing sugars; polyphenols

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 01020536



Sistema Nacional de Investigadores

Completo

CHAR, C.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; INESTROZA, C.; HINOJOSA, A.; MACHUCA, A.; ESCALONA, V.H.

Effect of noble gas-enriched atmospheres on the overall quality of ready-to-eat arugula salads. *Postharvest Biology and Technology*, v.: 73, p.: 50 - 55, 2012

Palabras clave: Eruca vesicaria ; Argon ; Helium; Modified atmosphere; hydrogen peroxide

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 09255214



Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; AGUAYO, E.; ESCALONA, V.; ARTÉS, F.

Hot water treatment and peracetic acid to maintain fresh-cut 'Galia' melon quality. *Innovative food science & emerging technologies*, v.: 12, p.: 569 - 576, 2011

Palabras clave: Cucumis melo; minimally fresh processed; chlorine; Alternative sanitizing method

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 14668564



Sistema Nacional de Investigadores

Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; AGUAYO, E.; CHISARI, M.; ARTÉS, F.

Calcium salts and heat treatment for quality retention of fresh-cut 'Galia' melon. *Postharvest Biology and Technology*, v.: 62, p.: 77 - 84, 2011

Palabras clave: minimally fresh processed; respiration rate; Microbial counts; Safety; Polygalacturonase; Pectin methylesterase

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09255214



Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; AGUAYO, E.; ARTÉS, F.

Emerging sanitizers and clean room packaging for improving the microbial quality of fresh-cut 'Galia' melon. Food Control, v.: 21 6, p.: 863 - 871, 2010

Palabras clave: minimally fresh processed; respiration rate; Microbial counts; vitamin C; antioxidant compounds

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09567135



Completo

CHISARI, M.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; BARBAGALLO, R.; SPAGNA, G.; ARTÉS, F.

Ripening stage influenced the expression of polyphenol oxidase, peroxidase, pectin methylesterase and polygalacturonase in two melon cultivars . International Journal of Food Science & Technology, v.: 44 5, p.: 940 - 946, 2009

Palabras clave: melons; enzyme activity; quality control

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09505423



Sistema Nacional de Investigadores

Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; CONESA, A.; AGUAYO, E.; ARTÉS, F.

Alternative Sanitizers as Substitution of Chlorine Use on Fresh-cut 'Galia' (Cucumis melo var. catalupensis) Melon. Journal of Food Science, v.: 73 9, p.: 405 - 411, 2008

Palabras clave: chlorine; hydrogen peroxide; microbial quality; nisin; peracetic acid

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00221147



Completo

Sergio Tonetto de Freitas; SAUTER, C.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; BRACKMANN, A.

Evaluación del efecto de la aplicación de 1-MCP y la conservación en atmósfera controlada sobre la calidad poscosecha de duraznos en dos estados de madurez. Agrociencia (Uruguay), v.: 1, p.: 67 - 72, 2007

Palabras clave: etileno; firmeza; oscurecimiento de la pulpa; podredumbres

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Montevideo, Uruguay ; ISSN: 15100839



Completo

Sistema Nacional de Investigadores

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; SAUTER, C.; TONETTO DE FREITAS, S.; GALIETTA, G.; BRACKMANN, A.

Determinación de algunos atributos de calidad de la variedad Fuji y sus mutantes al momento de cosecha. Ciência e Tecnologia de Alimentos, v.: 12 1, p.: 149 - 153, 2007

Palabras clave: Polifenoles totales; Vitamina C; Azúcares reductores; Uso industrial; Antocianinas

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet ; *Lugar de publicación:* Campinas, Brasil ; ISSN: 01012061



SCOPUS



Completo

TONETTO DE FREITAS, S.; BISOGNIN, D.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; SAUTER, C.; CAMARGO DA COSTA, L.; RAMPELOTTO, M. Qualidade para processamento de clones de batata cultivados durante a primavera e outono no Rio Grande do Sul. *Ciência Rural*, v.: 36 1, p.: 80 - 85, 2006

Palabras clave: Solanum tuberosum; Materia seca; Azúcares reductores; Polifenoles totales; Almidón

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet ; *Lugar de publicación:* Santa Maria, Brasil ; *ISSN:* 01038478

http://www.scielo.br/scielo.php?pid=0103-8478&script=sci_serial

SCOPUS

latindex

SciELO

Completo

BRACKMANN, A.; PINTO, J.A.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; STEFFENS, C.; SESTERI, I.

Condições de armazenamento de caqui "Fuyu". *Revista Brasileira de Agrociência*, v.: 12 2, p.: 183 - 186, 2006

Palabras clave: Poscolheita; Atmósfera controlada; Diospyros kaki

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet ; *Lugar de publicación:* Pelotas, Brasil ; *ISSN:* 01048996

Completo

Sistema Nacional de Investigadores

MALVAREZ, G.; RODRÍGUEZ, A.; AGUILAR, A.C.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; SILVERA, E.; BURGUEÑO, J.; MONDINO, P.

Monilia frutícola, única especie presente ocasionando la podredumbre morena del duraznero (*Prunus persica*) en Uruguay. .

Fitopatología, v.: 39 3, p.: 126 - 132, 2004

Palabras clave: peach; *Prunus* spp.; M. laxa; M. fructigena; PCR

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología

Medio de divulgación: Internet ; *ISSN:* 04306155

http://www.geocities.com/fitopatologiaalf/revista_fitop.html

Artículos aceptados

Arbitrados

Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.

Uso de aditivos y métodos físicos para mantener la calidad de los productos de IV gama o mínimamente procesados. *Agrociencia (Uruguay)*, 2017

Palabras clave: procesado mínimo; aditivos

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Internet ; *ISSN:* 15100839

<http://www.fagro.edu.uy/agrociencia/index.php/directorio>

latindex

Sistema Nacional de Investigadores

Capítulos de Libro

Capítulo de libro publicado

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ESCALONA, V.H.; BUSTAMANTE, A.; AGUAYO, E.

Quality preservation and safety of minimally processed vegetables , 2015

Libro: Handbook of vegetables preservation and processing, second edition. . v.: 1 , 2, p.: 319 - 349,

Organizadores: Y. H. Hui, E. Özgül Evranuz

Editorial: CRC Press. Taylor & Francis Group.

Palabras clave: preharvest; sanitizer; Natural sanitizers; quality preservation; microbiological growth; controlled atmosphere

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Internet; *ISSN/ISBN:* 9781482212280;

Capítulo de libro publicado

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; FERNANDA ZÁCCARI

Problemática del transporte frigorífico en el Uruguay , 2010

Libro: Retos y soluciones tecnológicas en logística y transporte refrigerado de frutas y hortalizas. v.: 3, p.: 26 - 31,

Palabras clave: transporte frigorífico; exportación

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet; ISSN/ISBN: 9788496398337;

Financiación/Cooperación: Otra institución nacional / Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el desarrollo / Apoyo financiero

<http://www.frutur.net>

Capítulo de libro publicado

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; FERNANDA ZÁCCARI

Caracterización de la producción hortícola y frutícola uruguaya considerando el destino, tipo de transporte utilizado y las pérdidas originadas durante el mismo , 2009

Libro: Detección de problemas asociados a la calidad. v.: 1, p.: 4 - 12,

Palabras clave: Frutas; zonas de producción; Transporte; pérdidas

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet; ISSN/ISBN: 9788496398092;

Financiación/Cooperación: Institución del exterior / Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el desarrollo / Apoyo financiero

<http://www.frutur.net>

Trabajos en eventos

Completo

URRABURU, M; ZOPPOLO, R.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.

Postharvest and functional behavior of some feijoa genetic materials. , 2016

Evento: Internacional , VIII International Postharvest Symposium , Cartagena, España , 2016

Palabras clave: postharvest behavior; firmness; respiration; ethylene; Functional quality

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Internet;

Completo

MACHUCA, A.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ODIO-CORTÉS, A.; TAPIA, M.L.; ESCALONA, V.H.

Ozone applied to the nutrient solution and its impact on red chard baby leaves yield. , 2016

Evento: Internacional , VIII International Postharvest Symposium , Cartagena, España , 2016

Palabras clave: ozonization; oxygenation; hydroponic chard culture

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Internet;

Completo

CORREA, E.C.; DIEZMA, B.; GARCÍA, J.; ROBLA, J.I.; JIMÉNEZ, T.; GÓMEZ, M.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ESCALONA, V.H.; ARRANZ, F.J.; BARREIRO, P.

Phase diagrams. An innovative proposal for the diagnosis and characterization of the cold chain. , 2016

Evento: Internacional , VIII International Postharvest Symposium , Cartagena, España , 2016

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Internet;

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ORENA, S.; SANTOS ROJAS, J.; ESCALONA, V.H.

Determinación de algunos parámetros de calidad en variedades de papa nativa de pulpa coloreada y variedades comerciales de pulpa no coloreada. , 2016

Evento: Regional , 67° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile , Santiago, Chile , 2016

Palabras clave: papa nativa ; Materia seca; Polifenoles totales; Capacidad antioxidante

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Internet;

Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología / Apoyo financiero; Inst de Investigaciones Agropecuarias /

Cooperación

<http://www.67congreso.agronomia.uchile.cl/index.asp>

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ARTÉS, F.; AGUAYO, E.

Chemical sanitizers and UV-C radiation for maintaining the microbiological and organoleptic quality of fresh-cut Galia melon , 2015

Evento: Internacional , V ISHS International Symposium on Cucurbits 2015 , Cartagena, España , 2015

Palabras clave: minimally processed; disinfection methods; microbial growth; sensory parameters

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Otros;

<http://www.verticesur.es/congresos/CUCURBITS2015/>

Resumen

AGUAYO, E.; GÓMEZ, E.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ARTÉS, F.; ESCALONA, V.H.

1-MCP as Active Packaging to Keep Quality of Fresh-Cut Watermelon. , 2015

Evento: Internacional , V ISHS International Symposium on Cucurbits 2015 , Cartagena, España , 2015

Palabras clave: Citrullus lanatus; firmness; sensory quality

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Otros;

<http://www.verticesur.es/congresos/CUCURBITS2015/>

Resumen

OYARZÚN, D.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; LUCHSINGER, L.; LIZANA, A.; ESCALONA, V.H.

Efecto del lavado con agua ozonizada sobre parámetros nutricionales y enzimas de estrés oxidativo en uva de mesa MPF , 2014

Evento: Regional , 65° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile , Santiago , 2014

Anales/Proceedings: 65° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

<http://congreso2014.cl/>

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; OYARZÚN, D.; GONZÁLEZ, V.D.; ESCALONA, V.H.

Aptitud de papa nativa de pulpa coloreada para el procesamiento mínimo , 2014

Evento: Regional , 65° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile , Santiago , 2014

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

<http://congreso2014.cl/>

Resumen

VANEGAS, D.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; CÁRDENAS, D.; HINOJOSA, A.; ESCALONA, V.H.

Efecto de la radiación UV-B sobre el contenido de calcio en dos cultivares de acelga, cultivadas bajo un sistema hidropónico , 2014

Evento: Regional , 65° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile , Santiago , 2014

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Resumen

FERNANDA ZÁCCARI; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; JORCÍN, L.; VILARÓ, F.

Efecto de la condición poscosecha en la aptitud para cocción y/o fritura de nuevos cultivares de papa: Guaviyú (793101.3) y clon 93060.4 , 2014

Evento: Regional , XXI Congreso Latinoamericano de la Papa , Bogotá , 2014

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

ISSN/ISBN: 97898745615;

Resumen

FERNANDA ZÁCCARI; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; JORCÍN, L.; VILARÓ, F.

Aptitud para fritura y/o cocción de nuevas variedades y clones de papa: efecto de la variedad, el ciclo de cultivo y la condición de conservación , 2014

Evento: Nacional , XIII Congreso Nacional de Hortifruticultura , 2014

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; BAEZA, A.; ESCALONA, V.H.

Effect of the UV-C radiation combined with non conventional atmosphere packaging on fresh-cut arugula (*Eruca sativa* Mill.) quality , 2014

Evento: Internacional , V Postharvest Unlimited Symposium , 2014

Palabras clave: high O2 atmosphere packaging; UV-C; sensory quality; microbial quality; Functional quality

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

<http://web.cut.ac.cy/postharvest/>

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; FALAGÁN, N.; AGUAYO, E.; ESCALONA, V.H.

Efecto del método de cocción sobre algunos parámetros funcionales de papa nativa de pulpa coloreada , 2014

Evento: Regional , INNOVACIÓN EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA: Una muestra sectorial de la Región Metropolitana. , Santiago , 2014

Palabras clave: Materia seca; actividad antioxidante; polifenoles

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

<http://www.cysconicyt.cl/>

Resumen

MACHUCA, A.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; SANTIBAÑEZ, O.; TAPIA, M.L.; LUCHSINGER, L.; ESCALONA, V.H.

Efecto del lavado con agua ozonizada sobre la calidad sensorial y microbiológica de hojas de acelga (*Beta vulgaris* L. var. Cicla) baby , 2014

Evento: Regional , VII Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Postcosecha , La Plata , 2014

Palabras clave: ozono; Calidad microbiológica; Calidad sensorial

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

<http://www.jabtp2014.com.ar/>

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; AGUAYO, E.; FALAGÁN, N.; VILARÓ, F.; ESCALONA, V.H.

Aptitud de uso de diferentes variedades de papa nativa , 2014

Evento: Regional , VII Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Postcosecha , La Plata , 2014

Palabras clave: Solanum tuberosum; actividad antioxidante; Polifenoles totales; Materia seca

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

<http://www.jabtp2014.com.ar/>

Resumen

OBANDO, J.M.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; MÉNDEZ, R.; HAZBUN, D.; FABRY, A.M.; LUCHSINGER, L.; ESCALONA, V.H.

Aptitud para el procesamiento mínimo de tres cultivares de duraznos. , 2013

Evento: Regional , 64° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile, XXII Congreso Chileno de Fitopatología , Viña del Mar , 2013

Anales/Proceedings: 64° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile, XXII Congreso Chileno de Fitopatología

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

OYARZÚN, D.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; LUCHSINGER, L.; LIZANA, A.; ESCALONA, V.H.

Aplicación de agua ozonizada a una ensalada bicolor de uva de mesa de las variedades Thompson y Black Seedless. , 2013

Evento: Regional , 64° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile, XXII Congreso Chileno de Fitopatología , Viña del Mar , 2013

Anales/Proceedings: 64° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile, XXII Congreso Chileno de Fitopatología

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

GONZÁLEZ, M.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; LUCHSINGER, L.; ESCALONA, V.H.

Ensalada de frutas mínimamente procesadas compuesta por uva, manzana y nectarín almacenadas bajo atmósfera controlada. , 2013

Evento: Regional , 64° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile, XXII Congreso Chileno de Fitopatología , Viña del Mar , 2013

Anales/Proceedings: 64° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile, XXII Congreso Chileno de Fitopatología

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; FERNANDA ZÁCCARI; ESCALONA, V.H.

Tratamientos previos aplicables a la materia prima destinada a la elaboración de productos de IV y V gama. , 2013

Evento: Regional , 64° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile, XXII Congreso Chileno de Fitopatología , Viña del Mar , 2013

Anales/Proceedings: 64° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile, XXII Congreso Chileno de Fitopatología

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; FERNANDA ZÁCCARI; RIVAS, M.

Evaluación de atributos de calidad en diferentes materiales genéticos de guayabo del país (Acca sellowiana, (Berg) Burret). , 2013

Evento: Regional , 64° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile, XXII Congreso Chileno de Fitopatología , Viña del Mar , 2013

Anales/Proceedings: 64° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile, XXII Congreso Chileno de Fitopatología

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Resumen

AREIZA, P.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; LUCHSINGER, L.; BUSTAMANTE, A.; ESCALONA, V.H.

Determinación de la vida útil de una ensalada de frutas mínimamente procesadas a partir de sus atributos sensoriales y propiedades físicas. , 2013

Evento: Regional , 64° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile, XXII Congreso Chileno de Fitopatología , Viña del Mar , 2013

Anales/Proceedings: 64° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile, XXII Congreso Chileno de Fitopatología

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; IELZAURDIA, I.; MILMAN, N.; SORIA, A.; ABREU, A.

Evaluación del efecto de la radiación gamma sobre la calidad microbiológica, organoléptica y sensorial de fruta mínimamente procesada , 2012

Evento: Internacional , X Simposio Nacional, VII Ibérico sobre maduración y postcosecha , Lérida, España , 2012

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: Calidad organoléptica; Calidad nutricional; seguridad

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel;

Trabajo presentado en forma oral.

Sistema Nacional de Investigadores

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; PACHECO, P.; VILARÓ, F.; FERNANDA ZÁCCARI

Culinary aptitude of different potato varieties early harvest , 2012

Evento: Internacional , 7th International Postharvest Symposium , Kuala Lumpur, Malasia , 2012

Anales/Proceedings: 7th International Postharvest Symposium. Postharvest for Wealth and HealthArbitrado: SI

Palabras clave: potato; color; cooked; fried

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; AGUAYO, E.; VICÉNS, J.L.; ARTÉS, F.

Effect of the controlled atmosphere and temperature on the quality maintenance of minimally processed Galia melon , 2011

Evento: Internacional , QMFCP 2011

Anales/Proceedings: II OSHS International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce: Convenience Food for a Tasteful Life , 1 , 127 , 217Arbitrado: SI

Palabras clave: sensory quality; shelf life; preservation

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel; ISSN/ISBN: 9788890275463;

<http://www.freshcut2011.org/>

Resumen

Sistema Nacional de Investigadores

OBANDO, J.M.; MACHUCA, A.; FLORES, L.; LUNA, D.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ESCALONA, V.

Contenido de azúcares y vitamina C en manzana Granny Smith mínimamente procesada en fresco, tratadas con una solución antipardeante y envasadas en atmósfera controlada , 2011

Evento: Internacional , XXXIV Congreso Argentino de Horticultura , Buenos Aires , 2011

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

RIVAS, M.; GARCÍA, M.; BELLENDIA, B.; PUPPO, M.; CALVETE, A.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; FERNANDA ZÁCCARI; IRISITY, M.; AYRES, C.; CABRERA, D.; VIGNALE, B.; DELLACASA, E.; ZOPPOLO, R.

Valoración participativa de los recursos genéticos del guayabo del país (Acça sellowiana) en Uruguay , 2011

Evento: Internacional , III Congreso Latinoamericano de Agroecología , Oaxtepec, México , 2011

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

AGUAYO, E.; D, R.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ESCALONA, V.

Control microbiológico de Tatsoi mediante agente químicos emergentes , 2010

Evento: Regional , 12° Congreso de la Sociedad Uruguaya de Hortifruticultura , Montevideo, Uruguay , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: procesado mínimo; Seguridad alimentaria

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha

Medio de divulgación: Papel;

Presentación como póster

Sistema Nacional de Investigadores

Resumen

RIVAS, M.; AYRES, C.; ZOPPOLO, R.; CABRERA, D.; DELLACASA, E.; BELLENDIA, B.; GARCÍA, M.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; VIGNALE, B.; FERNANDA ZÁCCARI; PUPPO, M.; MARTÍNEZ, N.; IRISITY, M.; CALVETE, A.

Valorización de los recursos genéticos del guayabo del país- una alternativa para el desarrollo local sostenible en la Quebrada de los Cuervos (Treinta y Tres) , 2010

Evento: Nacional , Seminario en-clave inter. "Reflexiones sobre la interdisciplina en la Universidad de la República" , Montevideo , 2010

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas

Medio de divulgación: CD-Rom;

Completo

MOREIRA, G.C.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; AGUAYO, E.; LOPES VIEITES, R; ARTÉS, F.

Effect of natural antimicrobial on microbiological and sensorial quality of fresh-cut Cantaloupe melon , 2009

Evento: Internacional , 6th International Postharvest Symposium , Antalya, Turquía , 2009

Anales/Proceedings: 6th International Postharvest Symposium , 30 , 30Arbitrado: SI

Palabras clave: Cucumis melo; minimal processing; cinnamic acid; vanillin; Quality attributes

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

MONDINO, P.; SILVERA, E.; ALANIZ, S.; RODRÍGUEZ, A.; AGUILAR, A.C.; MALVAREZ, G.; PASTORI, M.; ANDUJAR, M.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; LEITES, L.; PIEDRA BUENA, A.; PEREZ, E.; GEPP, V.; ZITTER, S.

Epidemiology of Monilia fructicola in Uruguay , 2009

Evento: Internacional , 7th International Peach Symposium , Lleida, España , 2009

Anales/Proceedings: 7th International Peach SymposiumArbitrado: SI

Editorial: Lleida

Palabras clave: Monilia fructicola; podredumbre morena

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología

Medio de divulgación: Papel;

Sistema Nacional de Investigadores

Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; AGUAYO, E.; LEGLISE, A.; ARTÉS, F.

Los tratamientos térmicos combinados con ácido peroxiacético favorecen la calidad del melón "Galia" mínimamente procesado , 2007

Evento: Internacional , IV Congreso Ibérico, II Congresso Iberoamericano de Ciências e Técnicas do Frio , Porto, Portugal , 2007

Anales/Proceedings: Avancos nas Ciências e Técnicas do Frio IVArbitrado: SI

Editorial: INEGI , Porto, Portugal

Palabras clave: Coliformes; psicrófilos; firmeza; Atmósfera modificada; Tratamientos térmicos

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

http://paginas.fe.up.pt/~CYTEF07/docs/triptico_CYTEF_2007_es.pdf

Presentación oral

Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; AGUAYO, E.; ALEXANDRE LEGLISE; ARTÉS, F.

Aptitud de tres cultivares de melón "Galia" para el procesado en fresco. , 2007

Evento: Internacional , V Congreso Iberoamericano de Tecnología Poscosecha y Agroexportaciones, Tecnología, calidad y seguridad hortofrutícola. , Cartagena, España , 2007

Anales/Proceedings: V Congreso Iberoamericano de Tecnología Poscosecha y Agroexportaciones, Tecnología, calidad y seguridad hortofrutícola.Arbitrado: SI

Editorial: Asociación Iberoamericana de Tecnología Poscosecha.GPR,UPCT. , Cartagena, España

Palabras clave: Cucumis melo L. var. Cantalupensis; Respiración; Vida útil; Calidad sensorial

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

www.upct.es/gpostref/congresoAITEP/index.php

Presentación oral

Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; AGUAYO, E.; LEGLISE, A.; ARTÉS, F.

Melón "Galia" pelado y cortado en zumo de frutas sin azúcar añadido. , 2007

Evento: Internacional , V Congreso Iberoamericano de Tecnología Poscosecha y Agroexportaciones, Tecnología, calidad y seguridad hortofrutícola. , Cartagena, España , 2007

Anales/Proceedings: V Congreso Iberoamericano de Tecnología Poscosecha y Agroexportaciones, Tecnología, calidad y seguridad hortofrutícola.Arbitrado: SI

Editorial: Asociación Iberoamericana de Tecnología Poscosecha, GPR, UPCT. , Cartagena, España

Palabras clave: Microbiología; Evaluación sensorial

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

www.upct.es/gpostref/congresoAITEP/index.php

Presentación oral

Completo

CONESA, A.; ARTÉS HERNÁNDEZ, F.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ARTÉS, F.

Acidified sodium chlorite as emerging disinfectant for fresh-cut bell peppers. , 2007

Evento: Internacional , Cost Action 924 International Congress, Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders. , Bologna, Italia , 2007

Anales/Proceedings: Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders. , 1Arbitrado: SI

Palabras clave: minimally processed; MAP; Respiratory activity; Food safety; Microbial counts; Antioxidant activity

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Presentación oral

Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; AGUAYO, E.; LEGLISE, A.; ARTÉS, F.

Emerging sanitizer and clean room improved the microbial quality of fresh-cut "Galia" melon. , 2007

Evento: Internacional , CIGR Section VI International Symposium on Food and Agricultural products: processing and innovations , Nápoles, Italia , 2007

Anales/Proceedings: Food and Agricultural products: processing and innovations , 1Arbitrado: SI

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Presentación como póster

Completo

GEPP, V.; MONDINO, P.; MICHELAZZO, M.; PRIETO, V.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.

Experiencias de la unidad de Fitopatología en el desarrollo de materiales educativos informáticos. , 2007

Evento: Nacional , II Foro de Innovaciones Educativas y I Encuentro Regional sobre Tecnologías de la información y la comunicación , Montevideo, Uruguay , 2007

Palabras clave: Masificación; Educación

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología

Medio de divulgación: CD-Rom;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Presentación oral

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; SAUTER, C.; TONETTO DE FREITAS, S.; GALIETTA, G.; BRACKMANN, A.

Determinación de algunas características físico-químicas vinculadas a la calidad, en la variedad Fuji y sus mutantes. , 2007

Evento: Regional , II Congreso Nacional y III Congreso Panamericano sobre promoción del consumo de frutas y hortalizas. , Montevideo, Uruguay , 2007

Anales/Proceedings: II Congreso Nacional y III Congreso Panamericano sobre promoción del consumo de frutas y hortalizas.Arbitrado: SI

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Presentación como póster

Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; AGUAYO, E.; ARTÉS HERNÁNDEZ, F.; ARTÉS, F.

Radiación UV-C y envasado en sala blanca, alternativas a la desinfección con cloro de melón "Galia" mínimamente procesado en fresco. , 2006

Evento: Internacional , VIII Simposio Nacional y V Ibérico sobre maduración y Post-recolección , Alicante, España , 2006

Anales/Proceedings: 1 , 181 , 185Arbitrado: SI

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet; ISSN/ISBN: 84-611-2692-0;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

www.post2006.umh.es/

Presentación oral

Completo

RODRIGUEZ, S.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ARTÉS, F.; ARTÉS HERNÁNDEZ, F.

Evaluación de la calidad de cuatro variedades de espinaca "baby" cultivadas en bandejas flotantes y mínimamente procesadas en fresco. , 2006

Evento: Internacional , VIII Simposio Nacional y V Ibérico sobre maduración y Post-recolección , 2006

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: Poscosecha; Atmósfera modificada; psicrófilos; Coliformes

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Presentación como póster

Completo

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; CHISARI, M.; AGUAYO, E.; ARTÉS, F.

Algunas sales cálcicas reducen la actividad poligalacturonasa y el ablandamiento en melón Galia mínimamente procesado , 2006

Evento: Internacional , VIII Simposio Nacional y V Ibérico sobre maduración y Post-recolección , Alicante, España , 2006

Anales/Proceedings: 293 , 297Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel; ISSN/ISBN: 84-611-2692-0;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Presentación como póster

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; CONESA, A.; ARTÉS, F.

Alternativas emergentes al hipoclorito de sodio en melón "Galia" mínimamente procesado en fresco. , 2006

Evento: Internacional , XX Congreso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos , Curitiba, Brasil , 2006

Anales/Proceedings: XX Congreso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos , 1 , 1205Arbitrado: SI

Palabras clave: Atmósfera controlada; Atmósfera modificada; Mesófilos; psicrófilos; Coliformes

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Internet; ISSN/ISBN: 978-85-60299;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Presentación como póster

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ARTÉS, F.

Tratamientos térmicos y reducción del crecimiento microbiano y del ablandamiento en melón "Galia" mínimamente procesado en fresco , 2006

Evento: Internacionales , XX Congreso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos , Curitiba, Brasil , 2006

Anales/Proceedings: XX Congreso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos , 1 , 1204Arbitrado: SI

Palabras clave: Mínimamente procesados; Seguridad alimentaria; Atmósfera modificada

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel; ISSN/ISBN: 978-85-60299;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Presentación como póster

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; PINTO, J.A.; STEFFENS, C.; SESTERI, I.; BRACKMANN, A.

Evaluación del efecto de diferentes condiciones de almacenamiento sobre la calidad de caqui "Fuyu". , 2005

Evento: Internacional , XII Congreso Latinoamericano, XXVIII Congreso Argentino de Horticultura, III Jornadas Argentinas de Poscosecha. , General Roca, Argentina , 2005

Anales/Proceedings: XII Congreso Latinoamericano, XXVIII Congreso Argentino de Horticultura, III Jornadas Argentinas de Poscosecha. Arbitrado: SI

Editorial: General Roca, Argentina

Palabras clave: Conservación; Patologías poscosecha; Vida útil

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Presentación como póster

Resumen expandido

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; BRACKMANN, A.; TONETTO DE FREITAS, S.; SAUTER, C.

Aplicación de 1-MCP a duraznos cv. "El dorado" cosechados en diferentes estados de madurez y almacenados en condiciones de refrigeración y atmósfera controlada. , 2005

Evento: Internacional , XII Congreso Latinoamericano, XXVIII Congreso Argentino de Horticultura, III Jornadas Argentinas de Poscosecha , General Roca, Argentina , 2005

Anales/Proceedings: XII Congreso Latinoamericano, XXVIII Congreso Argentino de Horticultura, III Jornadas Argentinas de Poscosecha , 1 Arbitrado: SI

Editorial: General Roca, Argentina

Palabras clave: 1-MCP; etileno; Calidad; Poscosecha

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Presentación oral

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; BRACKMANN, A.; STEFFENS, C.; PINTO, J.A.; HETTWER, R.; SESTERI, I.

Condições de armazenamento de caquis , 2004

Evento: Regional , XIX Jornada Acadêmica Integrada, Universidade Federal de Santa Maria , Santa María, Brasil , 2004

Anales/Proceedings: XIX Jornada Acadêmica Integrada, Universidade Federal de Santa Maria

Editorial: Universidade Federal de Santa Maria , Santa Maria, Brasil

Palabras clave: Poscolheita; Conservacao

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: CD-Rom;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Presentación oral

Resumen expandido

TONETTO DE FREITAS, S.; BISOGNIN, D.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; SAUTER, C.; CAMARGO DA COSTA, L.; RAMPELOTTO, M.

Qualidade de processamento de clones de batata em diferentes épocas de cultivo , 2004

Evento: Internacional , IX Encontro Regional de Engenharia de Alimentos. IX Semana acadêmica de Engenharia de Alimentos. V Encontro de Iniciação Científica de Engenharia de Alimentos. , Erechim, RS, Brasil , 2004

Anales/Proceedings: IX Encontro Regional de Engenharia de Alimentos. IX Semana acadêmica de Engenharia de Alimentos. V Encontro de Iniciação Científica de Engenharia de Alimentos. , 1 Arbitrado: SI

Palabras clave: Poscolheita; Vida útil; Conservacao

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: CD-Rom;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Presentación como póster

Resumen expandido

BRACKMANN, A.; HETTWER, R.; STEFFENS, C.; PINTO, J.A.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; EISERMANN, A.

Condições de armazenamento de caqui Fuyo visando transporte marítimo , 2004

Evento: Internacional , XVIII Congresso Brasileiro de Fruticultura , Florianópolis, Brasil , 2004

Anales/Proceedings: XVIII Congresso Brasileiro de FruticulturaArbitrado: SI

Editorial: Florianópolis, Brasil

Palabras clave: Poscolheita; Conservacao; Vida útil

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Presentación como póster

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.

Estudio de la variabilidad genotípica dentro de la especie *Botrytis cinerea* pers. procedentes de vid y otros cultivos de la zona sur del Uruguay , 2003

Evento: Internacional , XIII Jornadas Internacionales del Grupo de Estudios de los Sistemas de Conducción de la Vid , Montevideo, Uruguay , 2003

Anales/Proceedings: XIII Jornadas Internacionales del Grupo de Estudios de los Sistemas de Conducción de la VidArbitrado: SI

Palabras clave: Patologías poscosecha; PCR

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología

Medio de divulgación: CD-Rom;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Presentación como póster

Resumen

GUARINONI, A.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ZÁCCARI, F.

Evaluación de la calidad poscosecha de duraznos (*Prunus persica*, L. Brasch) cultivares Flavor Crest y Pavía Canario, con aplicaciones precosecha de calcio , 2003

Evento: Regional , 9º Congreso Nacional de Horticultura, Simposio de Producción y Comercialización de Manzana , Montevideo, Uruguay , 2003

Anales/Proceedings: 9º Congreso Nacional de Horticultura, Simposio de Producción y Comercialización de ManzanaArbitrado: SI

Palabras clave: Patologías poscosecha; Producción Integrada; *Prunus* spp.; Conservación

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Presentación como póster

Resumen expandido

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; GEPP, V.; PEREZ, E.

Biological control of *Sclerotinia sclerotiorum* in Uruguayan vegetable crops. , 2003

Evento: Internacional , 8th International Congress of Plant Pathology , Christchurch, Nueva Zelandia , 2003

Anales/Proceedings: 8th International Congress of Plant PathologyArbitrado: SI

Palabras clave: Biological control; Intregrated management; Lettuce

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología

Medio de divulgación: CD-Rom;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Presentación como póster

Resumen expandido

ZÁCCARI, F.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.

Estudio del efecto de la fertilización foliar con calcio en la calidad poscosecha de duraznos (*Prunus persica*, L. Brastch) cultivar Pavía Canario , 2002

Evento: Internacional , 3er Congreso Iberoamericano de Tecnología de Postcosecha y Agroexportaciones, 53er Congreso Agronómico de Chile y el 3er Congreso de Sociedad Chilena de Fruticultura , Santiago, Chile , 2002

Anales/Proceedings: 3er Congreso Iberoamericano de Tecnología de Postcosecha y Agroexportaciones, 53er Congreso Agronómico de Chile y el 3er Congreso de Sociedad Chilena de FruticulturaArbitrado: SI

Palabras clave: Firmeza de la pulpa; Conservación; Vida útil

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: CD-Rom;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Presentación como póster

Resumen

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; GEPP, V.; PEREZ, E.

Aislamiento y selección de hongos antagonistas de *Sclerotinia sclerotiorum* , 2001

Evento: Internacional , VII Reunião de Controle Biológico de Fitopatógenos , Bento Gonçalves, Brasil , 2001

Anales/Proceedings: VII Reunião de Controle Biológico de FitopatógenosArbitrado: SI

Palabras clave: Control biológico; Producción Integrada

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Presentación como póster

Resumen

GUARINONI, A.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; MORI, R.

Conservación de duraznos, ciruelas y peras en atmósfera ionizada , 2001

Evento: Regional , 8º Congreso Nacional de Horticultura y Seminario Regional de Frutilla, Sociedad Uruguaya de Horticultura e INIA , Salto, Uruguay , 2001

Anales/Proceedings: 8º Congreso Nacional de Horticultura y Seminario Regional de Frutilla, Sociedad Uruguaya de Horticultura e INIAArbitrado: SI

Palabras clave: Atmósfera ionizada; Conservación; Vida útil

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Presentación como póster

Completo

GUARINONI, A.; FERENCZI, A.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; MORI, R.

Evaluation of Postharvest fruit quality of "Flavor Crest" peach growing under an integrated production , 2000

Evento: Internacional , Improving postharvest Technologies of fruits, vegetables and ornamentals , Murcia, España , 2000

Anales/Proceedings: Improving postharvest Technologies of fruits, vegetables and ornamentals , 169Arbitrado: SI

Palabras clave: Postharvest; Conservation; Flesh firmness; Integrated management

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel; ISSN/ISBN: 173;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Presentación como póster

[Texto en periódicos](#)

Revista

RIVAS, M.; AYRES, C.; ZOPPOLO, R.; CABRERA, D.; DELLACASA, E.; BELLENDIA, B.; GARCÍA, M.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; VIGNALE, B.; FERNANDA ZÁCCARI; PUPPO, M.; MARTÍNEZ, N.; IRISITY, M.; CALVETE, A.

Valorización de los recursos genéticos de guayabo del país , Revista INIA , v: 23 , p: 3841 , 2010

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas

Medio de divulgación: Papel;

Revista

SOLLIER, S.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; CURBELO, N.; ZÁCCARI, F.

Avances en el estudio del efecto de aplicaciones de calcio en la conservación de calabacines (*Cucurbita moschata*) , Jornada de difusión de resultados de investigación en cultivo y poscosecha de zapallo , v: 1 , p: , 2003

Palabras clave: Conservación; Patologías poscosecha; Vida útil

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel; *Lugar de publicación:* Facultad de Agronomía, Uruguay;

Revista

SOLLIER, S.; CURBELO, N.; GALIETTA, G.; GONZÁLEZ, P.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; ZÁCCARI, F.

Estudio de la conservación de ocho cultivares de calabacines (*Cucurbita moschata*) , Jornada de difusión de resultados de investigación en cultivo y poscosecha de zapallo , v: 1 , p: , 2003

Palabras clave: Patologías poscosecha; Conservación; Cosecha; Calidad; Vida útil

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel; *Lugar de publicación:* Facultad de Agronomía, Uruguay;

Periodicos

GUARINONI, A.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; MORI, R.

Conservación de duraznos, ciruelas y peras en atmósfera ionizada , La Granja Nacional , v: , p: , 2001

Palabras clave: Atmósfera ionizada; Patologías poscosecha; Conservación

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Medio de divulgación: Papel; *Lugar de publicación:* Montevideo, Uruguay;

Revista

MALVAREZ, G.; RODRÍGUEZ, A.; AGUILAR, A.C.; SILVERA, E.; MONDINO, P.; PIEDRA BUENA, A.; ALANIZ, S.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.

Identificación de las especies de *Monilinia* spp. causante de la podredumbre morena del duraznero a partir de aislamientos obtenidos de frutos enfermos y mediante la utilización de frutos enfermos y mediante la utilización PCR con uso de primers específicos , Jornadas de Difusión de Resultados de Investigación en Fruticultura y Viticultura , v: , p: , 2001

Palabras clave: Conservación; Patologías poscosecha; Biología molecular

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología

Medio de divulgación: Papel; *Lugar de publicación:* Facultad de Agronomía, Uruguay;

Revista

SCATTOLINI, A.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; RAUDUVINICHE, L.; MONTELONGO, M.J.; VIEIRA, C.; SANTOS, M.C.

Aportes a la sustentabilidad de la producción frutícola con estudios de manejo integrado del cultivo: podredumbre de pie por *Phytophthora* , Jornadas de Difusión de Resultados de Investigación en Fruticultura y Viticultura , v: , p: , 2001

Palabras clave: Enfermedades; Producción Integrada; Citrus

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología

Medio de divulgación: Papel; *Lugar de publicación:* Facultad de Agronomía, Uruguay;

Revista

[MALVAREZ, G.; RODRÍGUEZ, A.; AGUILAR, A.C.; MONDINO, P.; PIEDRA BUENA, A.; ALANIZ, S.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.](#)

[Identificación de las especies de *Monilinia* spp. causante de la podredumbre morena del duraznero a partir de aislamientos obtenidos de frutos enfermos y mediante la utilización de frutos enfermos y mediante la utilización PCR con uso de primers específicos , Resultados Experimentales en Protección Vegetal en Frutales, Serie Actividades de Difusión Nº 272 , v: 1 , p: , 2001](#)

Palabras clave: [Patologías poscosecha; Biología molecular; Conservación](#)

Areas del conocimiento: [Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología](#)

Medio de divulgación: [Papel; Lugar de publicación: INIA, Uruguay;](#)

Revista
PEREZ, E.; ALANIZ, S.; MONDINO, P.; GEPP, V.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.
Evaluación de un método de monitoreo de fuentes de inóculo de *Monilinia* sp. para predecir y decidir medidas de control de la enfermedad en montes de duraznero , Jornadas de presentación de resultados.PREDEG, Proyectos de Validación Tecnológica. , v: , p: , 2000
Palabras clave: podredumbres; Fuentes de inóculo; Producción Integrada
Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología
Medio de divulgación: Papel; *Lugar de publicación:* Montevideo, Uruguay;

Producción técnica

Productos

Otro , Otra
GEPP, V.; MICHELAZZO, M.; MONDINO, P.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; PRIETO, V.
Diagnóstico de enfermedades en cultivos , Cd de uso docente con ejercicios de diagnóstico de enfermedades , 2003
Aplicación: SI
Institución financiadora: Comisión Sectorial de Enseñanza
Palabras clave: Diagnóstico; Enseñanza
Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología
Medio de divulgación: CD-Rom; *Disponibilidad:* Irrestricta; *Ciudad:* /Uruguay

Otro , Otra
GEPP, V.; MICHELAZZO, M.; MONDINO, P.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.; PRIETO, V.
Enfermedades del tomate , Cd educativo para mejorar el aprendizaje de la fitopatología , 2003
Aplicación: SI
Institución financiadora: Comisión Sectorial de Enseñanza
Palabras clave: Diagnóstico; Enseñanza
Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Fitopatología
Medio de divulgación: CD-Rom; *Disponibilidad:* Irrestricta; *Ciudad:* /Uruguay

Otros

Organización de eventos
Congreso
V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Congreso Internacional. , 2007
España , Español , Papel , www.upct.es/gpostref/congresoAITEP/index.php
Duración: 1 semanas
Universidad Politécnica de Cartagena , Cartagena, Murcia, España
Institución Promotora/Financiadora: Universidad Politécnica de Cartagena
Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Sistema Nacional de Investigadores

Organización de eventos

Congreso / Curaduría

12° Congreso de la Sociedad Uruguaya de Hortifruticultura , 2010

Uruguay , Español , Internet , <http://www.suhfuruguay.org.uy/>

Duración: 1 semanas

Centro de Convenciones Torre de los Profesionales , Montevideo

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Horticultura, Fruticultura

Organización de eventos

Otro / Organización

IV Reunión de la Red Temática Hortyfresco (Cyted-Conicyt). , 2016

Brasil , Portugués , Internet , www.hortyfresco.cl

Duración: 1 semanas

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Organización de eventos

Otro / Organización

III Reunión de la Red Temática Hortyfresco (Cyted-Conicyt). , 2015

Uruguay , Español , Internet , www.hortyfresco.cl

Duración: 1 semanas

Facultad de Agronomía , Montevideo

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Evaluaciones

Evaluación de Proyectos

2014 / 2014

Institución financiadora: CONICYT, Programa de Cooperación Internacional

Cantidad: Menos de 5

CONICYT, Programa de Cooperación Internacional

CONCURSO DE APOYO A LA FORMACIÓN DE REDES INTERNACIONALES ENTRE CENTROS DE INVESTIGACIÓN

Evaluación de Proyectos

2014 / 2016

Institución financiadora: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. Conacyt, Paraguay

Cantidad: Menos de 5

Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología . Conacyt, Paraguay

Proyectos de Investigación, modalidad Proyectos Institucionales

Evaluación de Publicaciones

2016

Nombre: Critical Review in Food Science and Nutrition,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2016

Nombre: Journal of Food Quality,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2014 / 2015

Nombre: HortScience,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2012 / 2014

Nombre: Innovative in Food Science and Emerging Technologies,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2014

Nombre: Science of Food and Agriculture,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011

Nombre: Journal of Stored Products and Postharvest Research ,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2014

Nombre: Journal of Food Science and Technology,

Cantidad: Menos de 5

Sistema Nacional de Investigadores

Evaluación de Publicaciones

2010 / 2012

Nombre: Revista de Ciências Agroveterinárias,

Cantidad: Menos de 5

Formé parte del comité editor de esta revista desde entre los años 2010 y 2012

Evaluación de Publicaciones

2010 / 2015

Nombre: Postharvest Biology and Technology,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Convocatorias Concursables

2017

Nombre: Doctorados en el exterior,

Cantidad: Menos de 5

Agencia Nacional De Investigación e Innovación

Evaluación de Convocatorias Concursables

2010 / 2010

Nombre: Sistema Nacional de Becas,

Cantidad: Menos de 5

ANII , Uruguay

Sistema Nacional de Investigadores

Formación de RRHH

Tutorías concluidas

Posgrado

Tesis de maestría

Evaluación de técnicas de conservación en ensalada bicolor de uva de mesa mínimamente procesadas. , 2012

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Denisse Oyarzún Jara

Fac de Ciencias Agronomicas , Chile , Magíster en Ciencias Agropecuarias

Palabras clave: ozono; Tratamientos térmicos; Calcio; Atmósfera modificada; Calidad organoléptica; Calidad nutricional

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

País/Idioma: Chile/Español

Otras

Otras tutorías/orientaciones

Efecto de las condiciones de conservación sobre la aptitud de uso de diferentes variedades de papa , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Analía Martínez y Verónica Piazza

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay

Palabras clave: Temperatura; Tiempo de almacenamiento; Color de la pulpa; Cocido; Frito

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

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

Otras tutorías/orientaciones

Uso de la irradiación para el aseguramiento de la calidad higiéncia y comercial de fruta mínimamente procesada , 2011

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Isabel Elzaurdia, Natalia Milman

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay

Palabras clave: procesado mínimo; Calidad organoléptica; Inocuidad

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

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

Tutorías en marcha

Posgrado

Tesis de maestría

Evaluación del comportamiento poscosecha de diferentes variedades de peras, enteras y mínimamente procesadas, sometidas a diferentes tratamientos. , 2017

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Vanessa Couzzo

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Ciencias Agrarias

Palabras clave: Poscosecha; pera; procesado mínimo

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Pais/Idioma: Uruguay/Portugués

Tesis de maestría

Potencial de almacenamiento y susceptibilidad al daño por frío de distintas variedades de durazno , 2015

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Víctor David González

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Ciencias Agrarias

Palabras clave: daño por frío; conservación refrigerada; Poscosecha

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis de maestría

Evaluación del comportamiento poscosecha y caracterización nutricional de dos especies nativas, Guayabo del País (*Acca Sellowiana*) y Arazá (*Psidium Cattleianum*). , 2014

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Mariana Urraburu

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Ciencias Agrarias

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis de doctorado

Innovaciones tecnológicas durante el cultivo y procesamiento en postcosecha para el aseguramiento de la calidad microbiológica y funcional de acelgas baby , 2013

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Alejandra Machuca Vargas

Fac de Ciencias Agronomicas , Chile , Doctorado en Ciencias Silvoagropecuarias y veterinarias

Palabras clave: ozono; manejo precosecha; manejo postcosecha; sanitización de hortalizas; Calidad nutricional

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Pais/Idioma: Chile/Español

Otros datos relevantes

Premios y títulos

2008 Beca para la realización de estancia de investigación en la Universita degli Studi di Foggia, Italia. Instituto Italiano de Cultura.

2005 Beca para la realización de estudios de Doctorado. Fundación Carolina, España.

2004 Beca para la realización de estudios de Maestría. Organización de los Estados Americanos (OEA).

2004 Beca para la realización de estudios de Maestría. Programa de Desarrollo Tecnológico (PDT), Ministerio de Educación y Cultura, Uruguay.

2010 Premio extraordinario de doctorado (Internacional) Universidad Politécnica de Cartagena

Jurado/Integrante de comisiones evaluadoras de trabajos académicos

Otros tipos

Candidato: Alejandra Machuca Vargas

SILVEIRA GÓMEZ, A.C.

Inocuidad microbiológica en la producción, postcosecha y procesado de hortalizas de hoja. , 2013

Otra participación (Doctorado en Ciencias Silvoagropecuarias y veterinarias) - Fac de Ciencias Agronomicas - Chile

Referencias adicionales: Chile , Español

Palabras clave: Inocuidad; prácticas pre-cosecha; sanitización de hortalizas

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Otros tipos

Candidato: Victoria Rey, Victoria Mara, Santiago Polti

GRAVINA, A.; GAMBETTA, G.; SILVEIRA GÓMEZ, A.C.

Integrante de la Comisión Asesora del llamado a Concurso Ayudante de Investigación, Gr. 1 20 hs , 2011

Otra participación (Ingeniería Agronómica) - Facultad de Agronomía - UDeLaR - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

Palabras clave: Citrus; Calidad

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Ecofisiología y manejo de citrus

Presentaciones en eventos

Congreso

Factores de pre cosecha y su efecto sobre la calidad de productos de IV y V gama. , 2013

Tipo de participación: Conferencista Invitado, Carga horaria: 1

Referencias adicionales: Chile; Nombre del evento: 64° Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile, XXII Congreso Chileno de Fitopatología; Nombre de la institución promotora: Sociedad Agronómica de Chile, Universidad Católica de Valparaíso

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Seminario

Uso de aditivos para mantener la calidad de los productos de IV y V gama. , 2014

Tipo de participación: Expositor oral, Carga horaria: 1

Referencias adicionales: Uruguay; Nombre del evento: II Reunión de la Red Temática Hortifresco (Cyted-Conicyt).; Nombre de la institución promotora: Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito (Ecuador).

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Seminario

Lavado e inocuidad de las frutas IV gama. , 2012

Tipo de participación: Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 1

Referencias adicionales: Chile; *Nombre del evento:* Seminario Transferencia Tecnológica: Actualidad de las frutas IV gama.; *Nombre de la institución promotora:* Centro de Estudios Poscosecha, Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile.

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Seminario

Problemas observados durante el transporte de frutas en Uruguay. Seminario internacional sobre evaluación no destructiva de la calidad e implementación en la industria frutícola. , 2010

Tipo de participación: Expositor oral, *Carga horaria:* 1

Referencias adicionales: Chile; *Nombre del evento:* IV Reunión de la Red Temática FRUTURA (Cyted). ; *Nombre de la institución promotora:* Centro de Estudios Poscosecha, Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile. Red FRUTURA, Cyted.

Palabras clave: Transporte; Frutas; patologías; Fisiopatías

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha de Frutas y Hortalizas

Encuentro

Desarrollo de productos novedosos de IV y V gama ricos en compuestos funcionales. , 2016

Tipo de participación: Expositor oral, *Carga horaria:* 1

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* IV Reunión de la Red Temática Hortyfresco (Cyted-Conicyt).; *Nombre de la institución promotora:* Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de Sao Paulo

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Encuentro

Alimentos de IV y V gama. , 2016

Tipo de participación: Expositor oral, *Carga horaria:* 1

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* XIX Foro de Facultades de Agronomía del Mercosur, Bolivia y Chile.; *Nombre de la institución promotora:* Facultad de Agronomía (UDELAR, Uruguay)

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Encuentro

Tratamientos químicos para la sanitización de hortalizas (ozono, ácido peracético y agua electrolizada). , 2015

Tipo de participación: Expositor oral, *Carga horaria:* 1

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* III Reunión de la Red Temática Hortyfresco (Cyted-Conicyt).Octubre de 2015. ; *Nombre de la institución promotora:* Poscosecha de Frutas y Hortalizas, Facultad de Agronomía (UDELAR, Uruguay)

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Encuentro

Situación de la industria de IV gama en Uruguay. , 2014

Tipo de participación: Expositor oral, *Carga horaria:* 1

Referencias adicionales: Chile; *Nombre del evento:* I Reunión de la Red Temática Hortyfresco (Cyted-Conicyt). ; *Nombre de la institución promotora:* Centro de Estudios Poscosecha, Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile.

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha y procesamiento mínimo

Encuentro

Problemática del transporte frigorífico en Uruguay. Retos y soluciones tecnológicas en logística y transporte refrigerado de frutas y hortalizas. , 2010

Tipo de participación: Expositor oral, *Carga horaria:* 1

Referencias adicionales: España; *Nombre del evento:* Encuentro Internacional Empresa-Universidad. III Reunión de la Red Temática FRUTURA (Cyted).; *Nombre de la institución promotora:* Grupo de Postrecolección y Refrigeración, Universidad Politécnica de Cartagena.

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha de Frutas y Hortalizas

Encuentro

Situación de la IV y V gama a nivel mundial. , 2010

Tipo de participación: Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 1

Referencias adicionales: Chile; *Nombre del evento:* VIII Rueda Internacional de Negocios. Frutas y hortalizas chilenas de exportación. ; *Nombre de la institución promotora:* Fedefruta. Prochile

Palabras clave: IV gama; tendencias

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Postcosecha de Frutas y Hortalizas

Otra

Frutas de IV Gama. , 2010

Tipo de participación: Expositor oral, Carga horaria: 1

Referencias adicionales: Uruguay; Nombre del evento: Curso Regional de Manejo Poscosecha de Frutas, 12 ° Congreso de la Sociedad Uruguaya de Hortifruticultura (SUHF). ; Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Hortifruticultura (SUHF)

Palabras clave: Poscosecha; IV gama

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Poscosecha de Frutas y Hortalizas

Indicadores de producción

| | |
|---|-----------|
| <i>Producción bibliográfica</i> | 96 |
| <i>Artículos publicados en revistas científicas</i> | 30 |
| Completo (Arbitrada) | 30 |
| <i>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</i> | 1 |
| Completo (Arbitrada) | 1 |
| <i>Trabajos en eventos</i> | 54 |
| Completo (Arbitrada) | 10 |
| Completo (No Arbitrada) | 4 |
| Resumen (Arbitrada) | 15 |
| Resumen (No Arbitrada) | 20 |
| Resumen expandido (Arbitrada) | 5 |
| <i>Libros y capítulos de libros publicados</i> | 3 |
| Capítulo de libro publicado | 3 |
| <i>Textos en periódicos</i> | 8 |
| Periodicos | 1 |
| Revista | 7 |
| <i>Documentos de trabajo</i> | 0 |
| <i>Producción técnica</i> | 6 |
| <i>Productos tecnológicos</i> | 2 |
| Sin registro o patente | 2 |
| <i>Procesos o técnicas</i> | 0 |
| <i>Trabajos técnicos</i> | 0 |
| <i>Otros tipos</i> | 4 |
| <i>Evaluaciones</i> | 13 |
| Evaluación de Proyectos | 2 |
| Evaluación de Publicaciones | 9 |
| Evaluación de Convocatorias Concursables | 2 |
| <i>Formación de RRHH</i> | 7 |
| <i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i> | 3 |
| Tesis de maestría | 1 |
| Otras tutorías/orientaciones | 2 |
| <i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i> | 4 |
| Tesis de maestría | 3 |
| Tesis de doctorado | 1 |