



Curriculum Vitae

Tomás LÓPEZ PEDEMONTE



Actualizado: 28/12/2016

Publicado: 20/07/2017

Sistema Nacional de Investigadores

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel I

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



Evaluador perteneciente a comité,
participó en: 2009, 2011, 2014

Datos generales

Información de contacto

E-mail: tlopez@fq.edu.uy

Teléfono: 29242675

Dirección: Avda. Gral. Flores 2124, 11800, Montevideo, Uruguay

Institución principal

Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos / Facultad de Química - UDeLaR / Universidad de la República / Uruguay

Dirección institucional

Dirección: Facultad de Química - UDeLaR / Gral. Flores 2124 / 11800 / Montevideo / Montevideo / Uruguay

Teléfono: (+00598) 29242675

Fax: 29242675

E-mail/Web: tlopez@fq.edu.uy

Formación

Formación concluida

Formación académica/Titulación

Posgrado

2002 - 2004

Doctorado

Universidad Autonoma de Barcelona , España

Título: Evaluation of high pressure inactivation of Gram-positive microorganisms inoculated in milk and model cheese

Tutor/es: Artur Xavier Roig Sagués; Buenaventura Guamis López

Obtención del título: 2006

Becario de: Generalitat de Catalunya , España

Palabras clave: milk; cheese; high pressure; pathogens

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

2001 - 2002

Maestría

Universidad Autonoma de Barcelona , España

Título: Aplicación de alta presión en quesos modelo inoculados con esporas de Bacillus cereus

Tutor/es: Artur Xavier Roig Sagues

Obtención del título: 2002

Becario de: Agencia Española de Cooperacion Iberoamericana , España

Palabras clave: Bacillus cereus; cheese; high pressure

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Grado

11/2004 - 03/2007

Dirección y Administración , Planta de Tecnología de los Alimentos (CERPTA) , Tecnología de los Alimentos
Project Manager

01/2005 - Actual

Líneas de Investigación , Planta de Tecnología de Alimentos , Tecnología de Alimentos
Procesamiento de alimentos mediante tratamientos no-térmicos

04/2007 - Actual

Servicio Técnico Especializado , Planta de Tecnología de los Alimentos , Tecnología de los Alimentos
Técnico de Proyectos

01/2006 - 07/2006

Otra actividad técnico-científica relevante , Planta de Tecnología de los Alimentos (CERPTA) , Tecnología de los Alimentos
Organización del workshop AFE-TEch

09/2009 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Planta de Tecnología de los Alimentos (CERPTA) , Tecnología de los Alimentos
FUNENTECH 232603 , Integrante del Equipo

07/2005 - 01/2007

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Planta de Tecnología de los Alimentos (CERPTA) , Tecnología de los Alimentos
UHPH 512626 (UE) Desarrollo y optimización de un equipo continuo de ultra alta presión de homogeneización para aplicaciones en leches animales y vegetales.

06/2001 - 12/2004

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Planta de Tecnología de los Alimentos (CERPTA) , Tecnología de Alimentos
INIA (E) CAL00-005-C2-1 , Integrante del Equipo

Universite de Montpellier II (Scien. et Tech Du Languedoc) , Universite de Montpellier II (Scien. et Tech Du Languedoc) , Francia

[Vínculos con la institución](#)

01/2005 - 06/2005, *Vínculo:* Becario, (35 horas semanales)

Actividades

01/2005 - 06/2005

Pasantías , Departement APBI , Biochimie et Technologie Alimentaires UMR 1208
New food stabilisation technologies: research of treatment markers

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

[Vínculos con la institución](#)

02/1999 - 06/2007, *Vínculo:* Ayudante Grado 1, (20 horas semanales)

01/1998 - 01/1999, *Vínculo:* Becario de investigación, (20 horas semanales)

07/2007 - 05/2010, *Vínculo:* Asistente G2, Docente Grado 1 Interino, (24 horas semanales)

05/2010 - 12/2010, *Vínculo:* G3 Adjunto, Docente Grado 3 Titular, (32 horas semanales)

01/2011 - Actual, Vínculo: G/G3/Docente Efectivo (carga variable según p, Docente Grado 1 Interino, (30 horas semanales)

Actividades

03/2007 - Actual

Líneas de Investigación , Ciencia y Tecnología de Alimentos
Alimentos funcionales y tecnofuncionales

04/2000 - Actual

Docencia , Grado
Toxicología de Alimentos , Ingeniería de Alimentos

04/2000 - Actual

Docencia , Grado

Química de alimentos , Ingeniería de Alimentos

04/2000 - Actual

Docencia , Grado

Análisis de alimentos , Ingeniería de Alimentos

03/1999 - 12/2000

Docencia , Grado

Bromatología , Química Farmacéutica

07/2010 - Actual

Extensión

Representante por la Facultad de Química en la Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos

07/2013 - 11/2013

Capacitación/Entrenamientos dictados , Facultad de Química , Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos

Curso de 'Sommelier en Quesos'

05/2014 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Química , Departamento de Alimentos

Coordinador: Licenciatura en leche y Productos Lácteos- Universidad Tecnológica del Uruguay

07/2010 - Actual

Sistema Nacional de Investigadores

Gestión Académica , Facultad de Química

Representante SCAPA Master Ciencia y Tecnología de los Alimentos

10/2013 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química - LATU , Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos

"Fortalecimiento de la Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos".

04/2013 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química - LATU , Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos

ACM_X_2011_1_2900 Aplicación de homogeneizador de alta presión en elaboración de licor base crema de leche

04/2013 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química - LATU , Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos

Transferencia de capacidades técnicas entre el CSIRO (Australia) y el sector público Sudamericano (Argentina, Brasil, Colombia y Uruguay). Valorización del suero de quesería. , Coordinador o Responsable

07/2011 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Departamento de Alimentos

Evaluación de la utilización de leche cruda pre-madurada para la elaboración de quesos artesanales , Coordinador o Responsable

11/2010 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo

INTRODUCCION DE LA TECNOLOGIA DE HOMOGEINIZACION POR ALTAS PRESIONES PARA EL PROCESADO DE LÁCTEOS FUNCIONALES EN URUGUAY: LECHE FLUIDA ENTERA REDUCIDA EN COLESTEROL , Coordinador o Responsable

01/2009 - 01/2013

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

REVALORIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS , Otros/Responsable por la Facultad de Química

04/2009 - 04/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Desarrollo de nano-vehículos como sistemas inteligentes de entrega de compuestos bioactivos para ser incorporados en alimentos funcionales de la industria láctea. , Coordinador o Responsable

01/2009 - 01/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Universidad de la República , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Procedimientos innovadores y valorización de compuestos bioactivos para la industria alimentaria, particularmente para la industria lechera , Integrante del Equipo

03/2009 - 03/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Estudio del aumento de la estabilidad y propiedades funcionales de leche de arroz mediante la aplicación de ultra alta presión de homogeneización , Coordinador o Responsable

01/2008 - 01/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Ciencia y Tecnología de Alimentos
D/011165/07 - FORMACIÓN, ASESORÍA Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA A PYMES: OTRI-UY , Coordinador o Responsable

09/2009 - 12/2009

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
CARACTERIZACIÓN DE QUESOS GRANA URUGUAY DEL CLUSTER DE QUESERÍA ARTESANAL DE COLONIA Y SAN JOSÉ ,
Integrante del Equipo

01/1998 - 01/1999

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Ciencia y Tecnología de los Alimentos
proyecto CSIC (UY) N°185, Obtención y estandarización de un nuevo cuajo a partir de estómagos de rumiantes adultos

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

[Vínculos con la institución](#)

02/2008 - Actual, *Vínculo:* Investigador Grado 3, (10 horas semanales)

[Actividades](#)

02/2008 - Actual

Sistema Nacional de Investigadores

Líneas de Investigación , Facultad de Química , Ciencia y Tecnología de Alimentos

Bebidas funcionales de origen vegetal y lácteo , Coordinador o Responsable

07/2008 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Departamento de ciencia y tecnología de los alimentos
ESTUDIO DEL AUMENTO DE LA ESTABILIDAD Y PROPIEDADES FUNCIONALES DE BEBIDAS DE CEREALES MEDIANTE LA
APLICACIÓN DE ULTRA ALTA PRESIÓN DE HOMOGENEIZACIÓN , Coordinador o Responsable

Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

[Vínculos con la institución](#)

12/2011 - 12/2013, *Vínculo:* [Gerente Proyectos Alimentarios](#), (40 horas semanales)

[Actividades](#)

07/2010 - Actual

Extensión , Latu , Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos

Co-Gerente: Unidad Técnica Ejecutora de Proyectos

10/2011 - Actual

Otra actividad técnico-científica relevante

Coordinador Centro Virtual Binacional Argentina - Uruguay en Agroalimentos

06/2012 - Actual

Sistema Nacional de Investigadores

Gestión Académica

Representante institucional del LATU en la Comisión de I+D+i del INALE

09/2011 - Actual

Gestión Académica

Representante institucional del LATU en el PEDEAGRIND

02/2013 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Gerencia de Proyectos Alimentarios , Cárnicos

Primer Estudio Nacional del Impacto de la Irradiación en Carne Bovina Refrigerada

01/2012 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Gerencia de Proyectos Alimentarios

Estudio de la evolución de cortes de carne vacuna envasados al vacío y almacenados a temperaturas de refrigeración. , Coordinador o Responsable

Universidad Tecnológica , Universidad Tecnológica , Uruguay

[Vínculos con la institución](#)

11/2015 - Actual, *Vínculo:* Coordinador de Carrera, (40 horas semanales)

Actividades

11/2015 - Actual

Docencia , Grado

Tecnología de Lácteos I , Responsable

11/2015 - Actual

Gestión Académica , Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos

Coordinador de Carrera

Lineas de investigación

Título: Alimentos funcionales y tecnofuncionales

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

Título: Bebidas funcionales de origen vegetal y lácteo

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Objetivo: Diseño y estudio de bebidas vegetales. Evaluación de su funcionalidad. Incorporación de propiedades funcionales mediante el diseño o el procesamiento por tecnologías alternativas.

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

Título: Procesamiento de alimentos mediante tratamientos no-térmicos

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alta presión isostática y alta presión de homogeneización

Proyectos

2013 - Actual

Título: ACM_X_2011_1_2900 Aplicación de homogeneizador de alta presión en elaboración de licor base crema de leche, *Descripción:* Chatillon S.A. es una empresa nacional, dedicada a la elaboración de bebidas alcohólicas, whisky, licores, vodka. Los licores que elabora la empresa se pueden clasificar en licores frutales y licores cremosos. En los últimos 10 años se incrementó fuertemente la venta de licores cremosos. El método de elaboración de estos licores es semiartesanal, utilizando leche en polvo e hidrocoloides como materias primas y tiempos largos de agitación para su estabilización. Con este método de elaboración los productos obtenidos no alcanzan la estabilidad y cualidades sensoriales requeridas para competir con licores importados. Con el propósito de abrir mercados de exportación y mejorar la oferta en el mercado doméstico, la empresa se propuso innovar a nivel nacional en tecnología para la elaboración de licores cremosos, mediante el uso de un homogeneizador, utilizando crema de leche como materia prima.

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Santiago Jorcin(Integrante); Adriana Fernández(Integrante); Tomás López Pedemonte(Responsable)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de leche y productos lácteos

2012 - Actual

Título: Estudio de la evolución de cortes de carne vacuna envasados al vacío y almacenados a temperaturas de refrigeración., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* El proyecto consistió en realizar un muestreo representativo de cortes de bife angosto en frigoríficos exportadores del país. Los mismos se envasaron al vacío, mantuvieron a una temperatura de 0^o+1^o)C y se estudió su evolución desde el punto de vista de las características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales. Los resultados obtenidos son propiedad de INAC.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Rosa Marquez(Integrante); Patricia Arcia(Integrante); Ana Curuchet(Integrante); Carlos Mendez(Responsable); Mariana Martínez(Integrante); Cristina López(Responsable)

Financiadores: Otra institución nacional / Instituto Nacional de Carnes / Apoyo financiero

2008 - Actual

Título: ESTUDIO DEL AUMENTO DE LA ESTABILIDAD Y PROPIEDADES FUNCIONALES DE BEBIDAS DE CEREALES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE ULTRA ALTA PRESIÓN DE HOMOGENEIZACIÓN, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Financiadores: Sin financiamiento

Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas / Otra

2011 - Actual

Título: Evaluación de la utilización de leche cruda pre-madurada para la elaboración de quesos artesanales , *Tipo de participación:*

Coordinador o Responsable,

Tipo: Investigación

Alumnos: 1(Pregrado), 2(Especialización),

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

2009 - Actual

Título: FUNENTECH 232603 , *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* FUNENTECH intends to reinforce technology transfer of Ultra High Pressure Homogenising (UHPH) processing to SME of liquid-food and cosmetic sectors. The Consortium is constituted by four SME and three RTD partners: Stansted Fluid Power Ltd (UHPH equipment); Nectina S.A. (vegetable milks); NAHO Cosmetics (innovative cosmetics); ABbiotics (biotechnology); Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), Université Montpellier II (UMII) and Federal Institute for Nutrition and Food (FRINF), and commits to exploit and disseminate the knowledge generated taking into account intellectual property rights agreed. The RTD institutions gather proved experience in the application of non-thermal technologies, food safety, chemistry, technology, nutrition and toxicology. The main objectives are: to study the (techno-) and biological functionality of UHPH-processed foods and cosmetics to design functional foods of high safety and nutritional values, and to target specific industrial adaptation of the prototypes for food and cosmetic production in two years time. It is also aimed at providing valid information to policy regulatory bodies and consumers. It is expected to obtain novel products with improved functional characteristics (better stability during storage; longer shelf-life; reduced immunoreactivity; containing nano and micro transport-delivery systems of bioactive compounds; excellent organoleptic characteristics) that build up national and trans-regional new markets niches for the SMEs involved.

Tipo: Desarrollo

Sistema Nacional de Investigadores

Alumnos:

Equipo: Buenaventura Guamis(Responsable); Antonio Trujillo(Integrante); Manuela Hernández(Integrante); Eliane Dumay(Responsable); Victoria Ferragut(Integrante); Artur Roig(Integrante); Peter Butz(Responsable)

Financiadores: Institución del exterior / Comisión Europea / Apoyo financiero

Palabras clave: ultra alta presión de homogeneización

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales, ultra alta presión de homogeneización

2010 - Actual

Título: INTRODUCCION DE LA TECNOLOGIA DE HOMOGEINIZACION POR ALTAS PRESIONES PARA EL PROCESADO DE LÁCTEOS FUNCIONALES EN URUGUAY: LECHE FLUIDA ENTERA REDUCIDA EN COLESTEROL), *Tipo de participación:*

Coordinador o Responsable,

Tipo: Desarrollo

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

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos

2013 - Actual

Título: Primer Estudio Nacional del Impacto de la Irradiación en Carne Bovina Refrigerada, *Descripción:* Estudio del impacto de la aplicación de irradiación en carne industria (trimming) utilizada para la elaboración de hamburguesas. Evaluación de aspectos fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales.

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Rosa Marquez(Integrante); Carlos Mendez(Responsable); Tomás López Pedemonte(Responsable); Cecilia Dauber(Integrante); Paula Mussio(Integrante); Ana M. Maquieira(Integrante); Alejandra Soria(Integrante)

Financiadores: Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Apoyo financiero

Palabras clave: irradiación; trimming

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Procesamiento no térmico de alimentos

2013 - Actual

Título: Transferencia de capacidades técnicas entre el CSIRO (Australia) y el sector público Sudamericano (Argentina, Brasil, Colombia y Uruguay). Valorización del suero de quesería. , *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

Tipo: Desarrollo

Alumnos: 1(Doctorado)

Equipo: Santiago Jorcin(Integrante); Carlos Mattos(Integrante); Pablo Juliano(Responsable)

Financiadores: Australian Development Scholarship, Australian Agency for International Development / Apoyo financiero

Palabras clave: suero de queserías

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de leche y productos lácteos

2013 - Actual

Título: "Fortalecimiento de la Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos". , *Descripción:* Proyecto destinado a fortalecer la Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos en su calidad de centro tecnológico. Se fortalecerá su capital humano, capacidades tecnológicas y la generación de propuestas vinculadas a la incorporación de tecnología de alimentos destinada a solucionar demandas de las empresas del sector agroalimentario en Uruguay.

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Santiago Jorcín(Integrante); Buenaventura Guamis(Integrante); Tomás López Pedemonte(Responsable); Carola Saavedra(Responsable); Mariela De Giuda(Integrante)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Palabras clave: innovación; gestión; tecnología de alimentos

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de alimentos en general

1998 - 2000

Título: proyecto CSIC (UY) N°185, Obtención y estandarización de un nuevo cuajo a partir de estómagos de rumiantes adultos,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Iliá Durán(Responsable); Gustavo Turano(Integrante)

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

2001 - 2004

Título: INIA (E) CAL00-005-C2-1 , *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Este proyecto tuvo como objetivos la optimización de la aplicación de tratamientos de alta presión hidrostática con el fin de elevar la seguridad de quesos hechos a partir de leche cruda. Se pretendió también validar su aplicación a quesos con denominación de origen controlada.

Tipo: Investigación

Alumnos: 4(Pregrado), 2(Doctorado)

Equipo: B. Guamis(Responsable); A. Roig(Integrante); M. Capellas(Integrante); S. De Lamo(Integrante)

Financiadores: Institución del exterior / Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria / Apoyo financiero

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

2005 - 2007

Título: UHPH 512626 (UE) Desarrollo y optimización de un equipo continuo de ultra alta presión de homogeneización para aplicaciones en leches animales y vegetales. , *Descripción:* This project aimed at studying the application of UHPH treatment to milks and vegetable milks for drinking (pasteurised and sterilised milks), or for making cheese, yogurt and desserts, and also protein concentrates for additive applications. The effect of UHPH on these foods will be studied: functionality, nutritional characteristics, microbial inactivation and the possibility of the generation of toxic compounds.

Tipo: Investigación

Alumnos: 1(Maestría/Magister), 6(Doctorado)

Equipo: B. Guamis(Responsable); A. Roig(Integrante); M. Hernández(Integrante); W. Briñez(Integrante)

Financiadores: Institución del exterior / Comisión Europea / Apoyo financiero

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

2009 - 2009

Título: CARACTERIZACIÓN DE QUESOS GRANA URUGUAY DEL CLUSTER DE QUESERÍA ARTESANAL DE COLONIA Y SAN JOSÉ, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Este proyecto pretende iniciar la identificación de características y atributos que aporten elementos para una futura tipificación del queso Grana del Uruguay. El proyecto se lleva a cabo con la participación de docentes de la UDELAR: Carrera de Ingeniería de Alimentos, Facultad de Ingeniería y de Química. También participarán docentes de las Facultades de Agronomía y Veterinaria. La propuesta abarca el estudio de aspectos físicos, químicos, organolépticos y microbiológicos en muestras relevadas de 10 productores artesanales.

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Adriana Gambaro(Integrante); Patricia Lema(Responsable); Santiago Jorcín(Integrante); Matilde Soubes(Integrante); María Antonia Grompone(Integrante); Marcelo Miraballes(Integrante); Gastón Ares(Integrante); Gonzalo Rodríguez(Integrante); Eliana Budelli(Integrante); Sofía Barrios(Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / PACPYMES / Apoyo financiero

Palabras clave: quesos artesanales

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

2008 - 2011

Título: D/011165/07 - FORMACIÓN, ASESORÍA Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA A PYMES: OTRI-UY, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Este proyecto involucra como socios a la Universidad Autónoma de Barcelona y a la Universidad de la República. Cuenta también con la colaboración del Centro de Gestión Tecnológica de la Cámara de Industrias del Uruguay. Sus objetivos son: fortalecer la cooperación institucional en el ámbito de la transferencia tecnológica dar apoyo a la micro y pequeña empresa y a productores artesanales contribuir al desarrollo tecnológico y a la mejora al acceso de nuevas tecnologías mejorar las posibilidades de capacitación de diferentes actores. Está enfocado al área de alimentos funcionales.

Tipo: Investigación

Alumnos: 1(Pregrado), 1(Especialización),

Equipo: Buenaventura Guamis(Responsable); Patricia Lema(Integrante); Luis Panizzolo(Integrante); María A. Grompone(Integrante); Ivan Martinez(Integrante)

Financiadores: Institución del exterior / Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo / Apoyo financiero

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

2009 - 2011

Título: Estudio del aumento de la estabilidad y propiedades funcionales de leche de arroz mediante la aplicación de ultra alta presión de homogeneización, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* El objetivo de este proyecto es diseñar y estabilizar mediante ultra alta presión de homogeneización (UHPH) leche de arroz hecha a partir de variedades uruguayas típicas. Proyecto Financiado por el Fondo Clemente Estable 2007.

Tipo: Investigación

Alumnos: 2(Pregrado),

Equipo: Patricia(Integrante); Luis(Integrante); Iliia(Integrante); Santiago(Integrante); Ana(Integrante); Cristina(Integrante); Saadoun(Integrante); Tomás López(Responsable)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales, ultra alta presión de homogeneización

2009 - 2012

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

Tipo: Investigación

Alumnos: 2(Pregrado),

Equipo: Patricia(Integrante); Alvaro (Integrante); Luis(Integrante); Alejandra (Integrante); Pablo (Integrante); María de la Paz(Integrante); Mirel(Integrante); Helena(Integrante); Ricardo(Integrante)

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

2009 - 2012

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

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Patricia(Responsable); Eliane (Responsable); Dominique(Integrante); Horacio(Integrante); Alvaro (Integrante); Tomás López(Integrante)

Financiadores: Institución del exterior / Comité Evaluación Cooperación Sur / Cooperación

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos funcionales, nanovehículos

2009 - 2013

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

Tipo: Desarrollo

Alumnos: 1(Pregrado),

Producción científica/tecnológica

A partir de 2009 he podido concretar mi participación en proyectos de I+D+i y me he involucrado en cooperación internacional (intensificando los vínculos con instituciones de Iberoamérica, España y Francia), de generación de capacidades tecnológicas e interacción entre centros de I+D+i y el sector productivo (Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos-UITA (Facultad de Química, CIU, CIALI, la Planta de Tecnología de Alimentos UAB y LATU), primera alianza academia-industria creada en el sector alimentario. Mi interés en la aplicación de tecnologías emergentes surge como resultado de la formación recibida en la tesis doctoral y en los trabajos de investigación realizados en proyectos europeos donde he participado. En los proyectos de I+D nacionales se promueve el estudio de la aplicación de procesos no térmicos (ultra alta presión de homogeneización-UHPH, alta presión hidrostática-APH, irradiación), desarrollo de sistemas nano/submicrónicos y alimentos novedosos y de valor agregado utilizando matrices alimentarias relevantes para el país (productos lácteos, derivados de arroz). Mediante la aplicación de UHPH también fue posible diseñar nanoemulsiones y liposomas capaces de entregar compuestos bioactivos (flavonoides, vitaminas, péptidos) incorporados en lácteos. Se está investigando la aplicación de APH y UHPH para la preservación de leche humana, en lugar de la termización tradicional. Se han obtenido patentes en UE y US para UHPH. Cabe mencionar la participación en la edición de un libro sobre la gestión del lactosuero en pequeñas y medianas empresas próximo a publicarse por INTI, Argentina. En el marco de la UITA ha sido posible generar una estructura donde interaccionan empresas y representantes del SNI de forma interinstitucional. Apoyándonos en cooperación financiada por la AECID y el proyecto Queartib de CYTED se ha generado también una red de apoyo con Costa Rica-Argentina-España-Venezuela-Francia-México. Se destaca además el incremento de equipamiento nacional disponible: diseño integral de planta piloto para quesos, frutas y hortalizas inaugurada en 2015 La Paz (Colonia) y la adquisición y mejora de equipos de UHPH y APH. A nivel de Gestión de Investigación, entre diciembre 2010 y diciembre 2013 se ha colaborado con la Gerencia de Proyectos Alimentarios de LATU involucrando inocuidad, lácteos, frutas y hortalizas, cárnicos. Posteriormente, para LATU, se ha diseñado y seleccionado proveedor para planta piloto para evaporación y deshidratación de leche y lactosuero a efectos de generar productos/ingredientes lácteos de alto valor agregado. La planta permitirá a la industria láctea nacional realizar pruebas a escala 200L/h, entrenar personal técnico, y a las instituciones de I+D+i formar técnicos y estudiantes de grado y posgrado. Desde 2014 he colaborado con la UTEC en la creación e implementación de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos. En este marco se han diseñado, generado y equipado laboratorios específicos para dictar cursos, y para actividades de I+D+i en la carrera. Tres años después la primera generación de estudiantes está próxima a egresar. Se han promovido, dirigido y/o supervisado sus pasantías profesionales curriculares y proyectos finales de I+D+i. Se está trabajando en la implementación de las líneas de I+D a asignar al equipo docente de la carrera.

Sistema Nacional de Investigadores

Producción bibliográfica

Artículos publicados

Arbitrados

Completo

XAVIER, M. P.; DAUBER, C.; MUSSIO, PAULA; ENRIQUE DELGADO; ANA MAQUIEIRA; SORIA, A.; ANA CURUTCHET; MARQUEZ, R.; MÉNDEZ, C.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Use of mild irradiation doses to control pathogenic bacteria on meat trimmings for production of patties aiming at provoking minimal changes in quality attributes. *Meat Science*, v.: 98, p.: 383 - 391, 2014

Palabras clave: meat trimmings; irradiation

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 03091740

Completo

BENZARIA, A; CHEVALIER-LUCIA, D.; PICART-PALMADE, L.; HUE, P.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; DUMAY, E.

Intracellular fate of retinyl acetate-loaded submicron delivery systems by in vitro intestinal epithelial cells: A comparison between whey protein-stabilised submicron droplets and micelles stabilised with polysorbate 80. *Food Research International*, v.: 51 2, p.: 679 - 692, 2013

Palabras clave: Submicron emulsions; In vitro cell cultures; high pressure homogenisation; whey proteins

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 09639969

Completo

JORCIN, S.; GUAMIS, BUENAVENTURA; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Influencia de la aplicación de ultra alta presión de homogeneización (UAPH) y de la [Ca⁺⁺] en la estabilidad de la leche de arroz. *INN@TEC*, 2012

Palabras clave: arroz; alta presión de homogeneización

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 16883681

Completo

XAVIER; MIRABALLES; PARDO; MOMBRÚ; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; MEDRANO

Encapsulación de quercetina en nano y micro-emulsiones alimenticias. *INN@TEC*, v.: 6, p.: 32, 2011

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 16883681

Completo

UAB; MANUELA HERNÁNDEZ-HERRERO; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; BRIÑEZ-ZAMBRANO, W.; UAB; ROIG-SAGUÉS, A.

Inactivation of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella enterica* serovar Seftenberg 775W inoculated into fruit juice by means of ultra high pressure homogenisation. . *Food Control*, 2010

Palabras clave: ultra high pressure homogenisation

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 09567135

Completo

ROIG-SAGUÉS, A.; UAB; UAB; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; BRIÑEZ-ZAMBRANO, W.; UAB; MANUELA HERNÁNDEZ-HERRERO

Fat content increases the lethality of *Listeria monocytogenes* in milk treated by ultra-high-pressure homogenization. *Journal of Dairy Science*, v.: 92, p.: 5396 - 5402, 2009

Palabras clave: milk; ultra high pressure homogenisation; food safety

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet ; *Lugar de publicación:* Estados Unidos ; ISSN: 00220302

Completo

GRACIA-JULIA, ALVAR; RENÉ, M.; CORTÉS-MUÑOZ, M.; PICART, L.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; CHEVALIER, D.; DUMAY, E.

Effect of dynamic high pressure on whey protein aggregation. A comparison with the effect of continuous short-time thermal treatments.. Food Hydrocolloids, v.: 22, p.: 1014 - 1032, 2008

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

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 0268005X ; Idioma/Pais: Inglés/Inglaterra

Completo

UAB; MANUELA HERNÁNDEZ-HERRERO; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; UAB; ROIG-SAGUÉS, A.

Inactivation of Salmonella enterica Serovar Senftenberg 775W in Liquid Whole Egg by Ultra High Pressure Homogenization. Journal of Food Protection, v.: 71 11, p.: 2283 - 2288, 2008

Palabras clave: ultra high pressure homogenisation; liquid egg

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet ; *ISSN:* 0362028X

Completo

LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; ROIG-SAGUÉS, A.; DE LAMO, S.; HERNÁNDEZ-HERRERO, M.; GUAMIS, B.

Reduction of counts of Listeria monocytogenes in cheese by means of high hydrostatic pressure. Food Microbiology, v.: 24, p.: 59 - 66, 2007

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet ; *Lugar de publicación:* UK ; *ISSN:* 07400020 ; *Idioma/Pais:* Inglés/

Completo

LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; ROIG-SAGUÉS, A.; DE LAMO, S.; GERVILLA, R.; GUAMIS, B.

High hydrostatic pressure treatment applied to model cheeses made from cow's milk inoculated with Staphylococcus aureus.. Food Control, v.: 18, p.: 441 - 447, 2007

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* UK ; *ISSN:* 09567135 ; *Idioma/Pais:* Inglés/

Completo

DE LAMO, S.; ROIG-SAGUÉS, A.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; HERNÁNDEZ-HERRERO, M.; GUAMIS, B.; CAPELLAS, M.

Response of two Salmonella enterica strains inoculated in model cheese treated with high hydrostatic pressure. . Journal of Dairy Science, v.: 90, p.: 99 - 109, 2007

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* USA ; *ISSN:* 00220302 ; *Idioma/Pais:* Inglés/

Completo

LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; BRIÑEZ, W.; ROIG-SAGUÉS, A.; GUAMIS, B.

Fate of Staphylococcus aureus in cheese made from inoculated milk treated by ultra high pressure homogenization with or without further high hydrostatic pressure treatment. . Journal of Dairy Science, v.: 89, p.: 4520 - 4526, 2006

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* USA ; *ISSN:* 00220302 ; *Idioma/Pais:* Inglés/

Completo

BRIÑEZ, W.; ROIG-SAGUÉS, A.; HERNÁNDEZ-HERRERO, M.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; GUAMIS, B.

Bactericidal efficacy of peracetic acid in combination with hydrogen peroxide against pathogenic and non pathogenic strains of Staphylococcus spp., Listeria spp., and Escherichia coli. . Food Control, v.: 17, p.: 516 - 521, 2006

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

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

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* UK ; *ISSN:* 09567135 ; *Idioma/Pais:* Inglés/

Completo

LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; SEVILLA, I.; GARRIDO, J.M.; ADURIZ, G.; GUAMIS, B.; JUSTE, R.A.; ROIG-SAGUÉS, A.

Inactivation of Mycobacterium avium subsp. paratuberculosis in cow's milk by means of high hydrostatic pressure at mild temperatures. . Applied and Environmental Microbiology, v.: 72 6, p.: 4446 - 4449, 2006

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet ; Lugar de publicación: USA ; ISSN: 00992240 ; Idioma/Pais: Inglés/

Completo

DE LAMO, S.; CAPELLAS, M.; ROIG-SAGUÉS, A.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; HERNÁNDEZ-HERRERO, M.; GUAMIS, B.

Fate of Escherichia coli strains inoculated in model cheese elaborated with or without starter and treated by high hydrostatic pressure. Journal of Food Protection, v.: 69 11, p.: 2856 - 2864, 2006

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel ; Lugar de publicación: USA ; ISSN: 0362028X ; Idioma/Pais: Inglés/

Completo

YUSTE, J.; CAPELLAS, M.; DE LAMO, S.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; ROIG-SAGUÉS, A.; PLA, R.; GUAMIS, B.; MOR-MUR, M.

Aplicación de altas presiones en alimentos: aspectos microbiológicos. Combinación con otros métodos físicos y químicos. . Alimentaria, p.: 11 - 16, 2005

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel ; Lugar de publicación: España ; ISSN: 03005755 ; Idioma/Pais: Español/

Completo

DE LAMO, S.; CAPELLAS, M.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; HERNÁNDEZ-HERRERO, M.; GUAMIS, B.; ROIG-SAGUÉS, A.

Behaviour of Yersinia enterocolitica inoculated in model cheese treated with high hydrostatic pressure. . Journal of Food Protection, v.: 68 3, p.: 528 - 533, 2005

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel ; Lugar de publicación: USA ; ISSN: 0362028X ; Idioma/Pais: Inglés/

Completo

LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; ROIG-SAGUÉS, A.; CAPELLAS, M.; TRUJILLO, A.; GUAMIS, B.

Inactivation of spores of Bacillus cereus in cheese by high hydrostatic pressure with the addition of nisin or lysozyme. . Journal of Dairy Science, v.: 86, p.: 3075 - 3081, 2003

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel ; Lugar de publicación: USA ; ISSN: 00220302 ; Idioma/Pais: Inglés/

Artículos aceptados

Arbitrados

Completo

FERNÁNDEZ, A; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; MEDRANO, A.

Evaluation of antioxidant, antiglycant and ACE-inhibitory activity in enzymatic hydrolysates of β -lactalbumin. Food and Nutrition Science,

Palabras clave: bioactive; peptides; antioxidant

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Compuestos bioactivos

ISSN: 2157944X

Artículo ID2702057; por algún motivo no es posible cargar la carta de aceptación, pero está disponible y con gusto la enviamos.

Capitulos de Libro

Capítulo de libro publicado

DUMAY; CHEVALIER; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

High Pressure and Food Conservation , 2010

Libro: Comparative High Pressure Biology. p.: 1 - 2,

Organizadores: Philippe Sébert

Editorial: Science Publishers , New Hampshire, USA

Palabras clave: high pressure

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel;

Capítulo de libro publicado

BUENAVENTURA GUAMIS LÓPEZ; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Homogeneización a altas presiones. Tecnología y aplicaciones , 2010

Libro: Nuevas tecnologías en la conservación y transformación de los alimentos. p.: 81 - 91,

Organizadores: Instituto Tomás Pascual Sanz, Universidad de Burgos

Editorial: International Marketing and Communication S.R. , Madrid

Palabras clave: ultra alta presión de homogeneización

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel; ISSN/ISBN: 9788478670550;

Trabajos en eventos

Completo

A. IRAZUSTA; C. RODRÍGUEZ-CAMEJO; JORCIN, S.; A. PUYOL; L. CARROZIA; L. FAZIO; A. HERNÁNDEZ-POMI; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

: Evaluación del método de altas presiones hidrostáticas en el tratamiento de leche humana donada para maximizar la preservación de los componentes con actividad inmunológica , 2016

Evento: Internacional , - CIIAL 2016. Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos , Punta del Este , 2016

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnologías Emergentes

Completo

LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

- Industrialización de la leche: hoja de ruta de la generación de conocimiento en el mundo y la región , 2014

Evento: Internacional , - Taller de prospectiva en de investigación en el campo del conocimiento de la Ciencia y Tecnología de los Productos Lácteos , 2014

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

Completo

LÁZARO, J.; JORCIN, S.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

ESTUDIO DE LA PROTEÓLISIS EN QUESOS ARTESANALES ELABORADOS A PARTIR DE LECHE CRUDA PREMADURADA , 2013

Evento: Internacional , Innova 2013 , Montevideo , 2013

Palabras clave: queso; leche cruda

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de leche y productos lácteos

Medio de divulgación: Otros;

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

Completo

ESCOBAR, D.; JORCIN, S.; MEDRANO, A.; OLAZABAL, LAURA; PELAGGIO, R.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

“HOMOGENIZACIÓN POR ALTAS PRESIONES PARA EL PROCESADO DE LACTEOS FUNCIONALES: LECHE FLUIDA ENTERA REDUCIDA EN COLESTEROL” , 2013

Evento: Internacional , Innova 2013 , 2013

Palabras clave: colesterol; alta presión de homogeneización; leche

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de leche y productos lácteos

Medio de divulgación: Otros;

Financiación/Cooperación: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Completo

LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Alta presión de homogeneización: avances en la aplicación de la tecnología , 2013

Evento: Internacional , VI Simposio internacional de innovación y desarrollo de alimentos. 7-9 Octubre, 2013. , 2013

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnologías Emergentes

Completo

XAVIER, M. P.; MEDRANO, A.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Submicron Emulsions Designed to Stabilize Quercetin in Dairy Products , 2012

Evento: Internacional , Annual Meeting+Food Expo , Las Vegas , 2012

Anales/Proceedings: IFT Annual Meeting 2012 Proceedings Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Nanotecnología

Medio de divulgación: Papel;

Póster

Completo

MIRABALLES, M.; UDELAR; LÁZARO, J.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Percepción del consumidor uruguayo sobre el queso colonia , 2012

Evento: Internacional , Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios , Montevideo

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos

Medio de divulgación: Papel;

Póster

Completo

JORCIN, S.; MIRABALLES, M.; URRESTARAZU, P.; LÁZARO, J.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Evaluación de la utilización de leche cruda premadurada para la elaboración de quesos artesanales , 2012

Evento: Internacional , Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos

Medio de divulgación: Papel;

Póster

Completo

XAVIER, M. P.; CABRERA, M.; CABRAL, P.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; MEDRANO, A.

Desarrollo de microemulsiones y liposomas como vehículos de entrega de compuestos bioactivos , 2011

Evento: Internacional , IV Jornadas Internacionales de Proteinas y Coloides Alimentarios , Buenos Aires

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Nanotecnología

Medio de divulgación: Papel;

Póster

Completo

XAVIER, M. P.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; MEDRANO, A.

Incorporación de compuestos bioactivos en productos lácteos , 2011

Evento: Internacional , Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, Montevideo (INNOVA) , Montevideo , 2011

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Nanotecnología

Medio de divulgación: Papel;

Poster

Completo

XAVIER, M. P.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; MEDRANO, A.

Elaboración de nanoemulsiones por homogeneización a alta presión y a altas velocidades. , 2011

Evento: Internacional , Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires , 2011

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Nanotecnología

Medio de divulgación: Papel;

Póster

Completo

JORCIN, S.; UAB; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Estabilidad de bebidas vegetales tratadas por ultra alta presión de homogeneización , 2011

Evento: Internacional , Congreso Argentino de ciencia y Tecnología de Alimentos

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel;

Póster

Resumen

VELÁZQUEZ, R.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; BRIÑEZ, W.; MONTEALEGRE, P.; GUAMIS, B.; HERNÁNDEZ-HERRERO, M.; ROIG-SAGUÉS, A.

EFFECTS OF THE ULTRA HIGH PRESSURE HOMOGENIZATION ON PATHOGENIC CELLS INOCULATED INTO LIQUID FOODS , 2007

Evento: Internacional , Innova 2007 , Montevideo , 2007

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel; *Idioma/Pais:* Inglés/Uruguay;

Resumen

BRIÑEZ, W.; MONTEALEGRE, P.; HERNÁNDEZ-HERRERO, M.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; GUAMIS, B.; ROIG-SAGUÉS, A.

Effects of ultra high pressure homogenization on Mycobacterium smegmatis inoculated into milk. , 2006

Evento: Internacional , IFT-EFFoST, Workshop on Applications of Novel Technologies in Food and Biotechnology , Cork , 2006

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet; *Idioma/Pais:* Inglés/Irlanda;

Resumen

LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; BRIÑEZ, W.; ROIG-SAGUÉS, A.; GUAMIS, B.

Fate of Staphylococcus aureus in cheese made from inoculated milk treated by ultra high pressure homogenization with or without further high hydrostatic pressure treatment. , 2006

Evento: Internacional , FOOD MICRO 2006: International ICFMH Symposium, food safety and food biotechnology: Diversity and global impact. , Bologna , 2006

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

Medio de divulgación: Internet; *Idioma/Pais:* Inglés/Italia;

Resumen

VELÁZQUEZ, R.; BRIÑEZ, W.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; GUAMIS, B.; HERNÁNDEZ-HERRERO, M.; ROIG-SAGUÉS, A.

Effects of the ultra high pressure homogenization on *Listeria monocytogenes* inoculated into fruit juice. , 2006

Evento: Internacional , AFETech -Workshop on Applied and Emerging Food Technologies , Barcelona , 2006

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet; *Idioma/Pais:* Inglés/España;

Resumen

DE LAMO, S.; CAPELLAS, M.; ROIG-SAGUÉS, A.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; HERNÁNDEZ-HERRERO, M.; GUAMIS, B.

Response of two *Salmonella enterica* strains inoculated in model cheese treated with high hydrostatic pressure. , 2006

Evento: Internacional , AFETech -Workshop on Applied and Emerging Food Technologies , Barcelona , 2006

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet; *Idioma/Pais:* Inglés/España;

Resumen

D. ESPINOSA; UAB; MANUELA HERNÁNDEZ-HERRERO; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; ROIG-SAGUÉS, A.

Formation of biogenic amines in Clúa cheese treated by high hydrostatic pressure , 2006

Evento: Internacional , Health Implications of Dietary Amines , Aberdeen , 2006

Anales/Proceedings: Health Implication of Dietary Amines , 9 , 9

Palabras clave: biogenic amines; high hydrostatic pressure

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

SEVILLA, I.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; GARRIDO, J.; GEIJO, M.W.; GUAMIS, B.; ELGUEZABAL, N.; ROIG-SAGUÉS, A.; ADURIZ, G.; JUSTE, R.

Reduction of *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* colony forming units in milk by means of High Hydrostatic Pressure held at mild temperatures. , 2005

Evento: Internacional , 8ICIP-Immunopathogenesis Congress on Paratuberculosis , Copenhagen

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet; *Idioma/Pais:* Inglés/Dinamarca;

Resumen

LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; ROIG-SAGUÉS, A.; DE LAMO, S.; GUAMIS, B.

High hydrostatic pressure inactivation of *Listeria monocytogenes* in model cheeses. , 2004

Evento: Internacional , CEFOOD Congress. 2nd Central European Congress on Food , Budapest , 2004

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet; *Idioma/Pais:* Inglés/Hungría;

Completo

LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; ROIG-SAGUÉS, A.; HERNÁNDEZ-HERRERO, M.; DE LAMO, S.; CAPELLAS, M.; GUAMIS, B.

Decrease of counts of *Staphylococcus aureus* CECT 4013 in model cheeses after high hydrostatic pressure treatment , 2003

Evento: Internacional , ICEF9. International Congress on Engineering and Food. , Montpellier , 2003

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet; *Idioma/Pais:* Inglés/Francia;

Completo

DE LAMO, S.; ROIG-SAGUÉS, A.; CAPELLAS, M.; HERNÁNDEZ-HERRERO, M.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; GUAMIS, B.

Effect of high hydrostatic pressure on *Yersinia enterocolitica* strains in model cheese , 2003

Evento: Internacional , ICEF9. International Congress on Engineering and Food. , Montpellier , 2003

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Otros; *Idioma/Pais:* Inglés/Francia;

Completo

LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; ROIG-SAGUÉS, A.; HERNÁNDEZ-HERRERO, M.; CAPELLAS, M.; GUAMIS, B.

Evaluation of the importance of germinative cycles for destruction of spores of *Bacillus cereus* in miniature cheeses , 2002

Evento: Internacional , 40 Congreso Europeo del Grupo de Investigadores en Altas Presiones Hidrostáticas , 2002

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Medio de divulgación: Internet; *Idioma/Pais:* Inglés/Escocia;

Resumen

LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; VARELA, P.; RIDAO, A.; GAMBARO, A.

Influencia de la concentración de sacarosa en el color, consistencia y dulzor de la mermelada de frutillas , 1999

Evento: Nacional , Jornadas uruguayas de ciencia y tecnología de alimentos. , Montevideo , 1999

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

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

Producción técnica

Procesos

Proceso Productivo

UAB; UAB; FERRAGUT, V.; J. M. QUEVEDO-TERRE; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; BUFFA, M.

- Continuous system and procedure of sterilization and physical stabilization of pumpable fluids by means of an ultra-high pressure homogenization , Patente , 2015

Aplicación: SI , Fabricación de equipos

Patente ó Registro

Patente de invención

US 9192190 , Continuous system and procedure of sterilization

Fechas: *Deposito:* 04/09/2013; *Examen:* 00/00/0000; *Concesión:* 24/11/2015

Patente nacional: SI

Palabras clave: ultra alta presión de homogeneización

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnologías Emergentes

Ciudad: /Estados Unidos

Proceso Productivo

UAB; FERRAGUT, V.; QUEVEDO, J.M.; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.; BUFFA, M.; UAB

10380094.2: "Continuous system and procedure of sterilization and physical stabilization of pumpable fluids by means of ultra-high pressure homogenization" , Patente solicitada en la Unión Europea , 2011

Aplicación: NO

Patente ó Registro

Patente de invención

EP2409583 , Continuous system and procedure of sterilization and physical stabilization

Fechas: *Deposito:* 18/07/2011; *Examen:* 00/00/0000; *Concesión:* 25/01/2012

Patente nacional: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Ciudad: /España

Patente solicitada en la Unión Europea

Otros

Otra producción técnica

Transfer of ultra high pressure homogenization technology to food and cosmetic enterprises , 2010

España , Inglés , Papel

Artículo de difusión técnica: Revista Projects Magazine

UK , Londres

Institución Promotora/Financiadora: Universitat Autònoma de Barcelona

Palabras clave: ultra high pressure homogenisation

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Otra producción técnica

Tecnologías emergentes aplicadas en alimentación. , 2006

España , Español , Papel

Artículo de divulgación técnica; Revista Cárnica 2000, Mayo 2006: 30-33

España , Madrid

Institución Promotora/Financiadora: Universitat Autònoma de Barcelona

Palabras clave: procesamiento no térmico de alimentos

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Otra producción técnica

Nueva tecnología de ultra alta presión , 2005

España , Español , Papel

Artículo de difusión técnica; Lactualidad 2005: 18:32-35

España , Madrid

Institución Promotora/Financiadora: Universitat Autònoma de Barcelona

Palabras clave: alta presión de homogeneización

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Evaluaciones

Evaluación de Eventos

2012

Nombre: Primer Congreso de Ingeniería de Alimentos del Uruguay - Organizado por AIALU,

Integrante del Comité Científico

Evaluación de Convocatorias Concursables

2016

Nombre: Fondo María Viñas 2015,

Cantidad: De 5 a 20

Participación en CTA

Evaluación de Convocatorias Concursables

2012 / 2012

Nombre: Fondo María Viñas,

Cantidad: Mas de 20

Agencia de Investigación e Innovación , Uruguay

Miembro de la Comisión de Evaluación (CES) del Fondo María Viñas, Convocatoria 2011.

Evaluación de Convocatorias Concursables

2010 / 2010

Nombre: Fondo María Viñas,

Cantidad: Menos de 5

Agencia de Investigación e Innovación , Uruguay

Miembro de la comisión de evaluación (CTA) de Ingeniería y Otras Tecnologías para el llamado MARIA VIÑAS 2009.

Tutorías concluidas

Posgrado

Tesis de maestría

Caracterización y estudio de biodisponibilidad de liposomas como nanovehículos de hidrolizados de péptidos lácteos , 2016

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Adriana Fernández Fernández

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química

Palabras clave: bioactivos; péptidos; antioxidantes

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Compuestos bioactivos

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

Grado

Tesis/Monografía de grado

Estudio de estabilidad de bebidas de arroz , 2012

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Santiago Jorcín

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

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

Tesis/Monografía de grado

Estudio de estabilidad de bebidas de arroz , 2012

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Ana Leiza

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

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

Tesis/Monografía de grado

Desarrollo de vehículos para su incorporación en lácteos , 2012

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: María de la Paz Xavier

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Otras

Iniciación a la investigación

Desarrollo, caracterización y estudio de interacciones entre componentes de bebidas vegetales hechas a partir de cultivos nacionales , 2009

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Ana Leiza

Facultad de Química (UDELAR-ANEP) - UDeLaR , Uruguay

Palabras clave: leche de arroz

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

País/Idioma: Uruguay/Español

Tutorías en marcha

Posgrado

Tesis de doctorado

Estudio del efecto de la aplicación de alternativas tecnológicas para la generación y estabilización de productos derivados de frutas y de leche bovina con alto valor nutricional , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Santiago Jorcín

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química

Palabras clave: leche; alta presión de homogeneización; alta presión hidrostática; jugo de frutas

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de leche y productos lácteos

País/Idioma: Uruguay/Español

Tesis de maestría

Obtención de leche bovina reducida en colesterol. Estudio de sus aplicaciones en el desarrollo de productos lácteos , 2010

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Daniela Escobar

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Master en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Palabras clave: ciclodextrinas; leche; ultra alta presión de homogeneización

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

País/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Si bien se inicia el diseño en el 2010, el equipo para procesar las muestras llega al país recién en diciembre de 2011 y sufre repetidas averías. Esto retrasa los trabajos de investigación.

Tesis de doctorado

Proceso de escalamiento industrial a nivel de planta piloto para la manufactura de una bebida a base de lacto suero , 2008

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Beatriz Villareal Arizpe

Universidad Autónoma de Barcelona , España , Ciencia y Tecnología de Alimentos

Palabras clave: suero; leche

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

País/Idioma: México/Español

Información adicional: Memoria Presentada ante la Escuela de Doctorado de la UAB en Julio 2016.

Tesis de doctorado

Desarrollo de una bebida a base de amaranto (*Amaranthun*) y canela (*Cinnamomum* spp) , 2008

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Leticia Hernández

Universidad Autónoma de Barcelona , España , Ciencia y Tecnología de Alimentos

Palabras clave: amaranto

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

País/Idioma: México/Español

Información adicional: Memoria en Redacción.

Grado

Tesis/Monografía de grado

ESTUDIO DE LA UTILIZACIÓN DE LECHE CRUDA PREMADURADA PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS ARTESANALES , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Jimena Lázaro

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

Palabras clave: leche cruda; premaduración; queso

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de leche y productos lácteos

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

Otras

Iniciación a la investigación

Vida útil de queso rallado (fino y grueso) , 2016

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Paola Curioni

Universidad Tecnológica , Uruguay

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Pasantía Profesional Curricular

Iniciación a la investigación

Evaluación de la aplicación de altas presiones en queso Camembert , 2016

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Mariana Negro

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Pasantía Profesional Curricular

Otras tutorías/orientaciones

Bebidas fermentadas y no fermentadas en base a suero de queso , 2016

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Rodrigo Irigoitia

Universidad Tecnológica , Uruguay

Palabras clave: lactosuero

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

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

Otras tutorías/orientaciones

Procesamiento datos de vacas individuales con equipo FT 500; Metanálisis. , 2016

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Andra Cartaya

Universidad Tecnológica , Uruguay

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Pasantía Profesional Curricular

Otras tutorías/orientaciones

Proyecto de monitoreo de pérdidas de sólidos lácteos , 2016

Nombre del orientado: Lourdes Rostán

Universidad Tecnológica , Uruguay

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Pasantía Profesional Curricular

Otras tutorías/orientaciones

Desarrollo de sales fundentes para queso de untar , 2016

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Julio Salaberry

Universidad Tecnológica , Uruguay

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Pasantía Profesional Curricular

Otras tutorías/orientaciones

Desarrollo de sales fundentes para quesos de untar , 2016

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Darwin Nieves

Universidad Tecnológica , Uruguay

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de lácteos

País/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Pasantía Profesional Curricular

Otras tutorías/orientaciones

Aislar y caracterizar NSLAB de queso regional (16S, estudiar aptitud proteolítica-lipolítica) , 2016

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Esteban Carbajal

Universidad Tecnológica , Uruguay

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de lácteos

País/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Pasantía Profesional Curricular

Otras tutorías/orientaciones

Puesta a punto de técnicas aceleración de maduración de quesos (biológica y física) - Kjeldahl , 2016

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Santiago Reinoso

Universidad Tecnológica , Uruguay

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Tecnología de lácteos

País/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Pasantía Profesional Curricular

Otros datos relevantes

Jurado/Integrante de comisiones evaluadoras de trabajos académicos

Trabajo de conclusión de curso de pregrado

Candidato: Gabriela Altmann

UDELAR; UDELAR; LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Envasado de hongos shiitake en atmósfera modificada , 2007

Trabajo de conclusión de curso, (Pregrado) (Ingeniería de Alimentos) - Facultad de Ingeniería - UDeLaR - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

Presentaciones en eventos

Congreso

ULTRA ALTA PRESIÓN DE HOMOGENEIZACIÓN: AVANCES EN LA APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA , 2013

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Innova 2013; *Nombre de la institución promotora:* Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Palabras clave: alta presión de homogeneización

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Procesamiento no térmico de alimentos

Congreso

Altas presiones aplicadas al procesamiento de alimentos , 2012

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Primer Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios; *Nombre de la institución promotora:* Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Congreso

STUDY OF THE INFLUENCE OF CALCIUM CONCENTRATION AND ULTRA HIGH PRESSURE HOMOGENISATION ON RICE MILK STABILITY , 2011

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: España; *Nombre del evento:* Applied Food Emerging Technologies Workshop; *Nombre de la institución promotora:* Universidad Autónoma de Barcelona

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Procesamiento no térmico de alimentos

Presentación oral

Congreso

ALIMENTOS E INGREDIENTES PROCESADOS POR ALTA PRESIÓN DE HOMOGENEIZACIÓN: INOCUIDAD, ASPECTOS FUNCIONALES Y NUTRICIONALES , 2009

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* INNOVA 2009; *Nombre de la institución promotora:* LATU

Seminario

QUESERÍA ARTESANAL EN EL URUGUAY IMAGEN 2010 , 2010

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Costa Rica; *Nombre del evento:* 'Estrategias para la revalorización de los quesos iberoamericanos: inocuidad, calidad, valor nutricional e innovaciones tecnológicas'; *Nombre de la institución promotora:* Universidad de Costa Rica, CITA

Simposio

Sistema Nacional de Investigadores

Tecnologías no térmicas en el procesamiento de alimentos , 2010

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Guatemala; *Nombre del evento:* MINIFORO CYTED IBEROEKA "Tecnologías Emergentes para la Industria Alimenticia; *Nombre de la institución promotora:* Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología

Otra

Tecnologías emergentes aplicadas al procesamiento de alimentos , 2009

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Oportunidades de Cooperación Tecnológica e Internacionalización de la Industria Alimentaria; *Nombre de la institución promotora:* Facultad de Química y Cámara de Industrias del Uruguay

Organizador principal junto a Carola Saavedra (CIU) y Buenaventura Guamis (UAB). Participación como ponente, moderador y panelista.

Indicadores de producción

<i>Producción bibliográfica</i>	45
<i>Artículos publicados en revistas científicas</i>	18
Completo (Arbitrada)	18
<i>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</i>	1
Completo (Arbitrada)	1
<i>Trabajos en eventos</i>	24
Completo (Arbitrada)	2
Completo (No Arbitrada)	13
Resumen (No Arbitrada)	9
<i>Libros y capítulos de libros publicados</i>	2
Capítulo de libro publicado	2
<i>Textos en periódicos</i>	0
<i>Documentos de trabajo</i>	0
<i>Producción técnica</i>	5
<i>Productos tecnológicos</i>	0
<i>Procesos o técnicas</i>	2
Con registro o patente	2
<i>Trabajos técnicos</i>	0
<i>Otros tipos</i>	3
<i>Evaluaciones</i>	4
Evaluación de Eventos	1
Evaluación de Convocatorias Concursables	3
<i>Formación de RRHH</i>	19
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i>	5

Tesis de maestría	1
Tesis/Monografía de grado	3
Iniciación a la investigación	1
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i>	14
Tesis de maestría	1
Tesis de doctorado	3
Tesis/Monografía de grado	1
Iniciación a la investigación	2
Otras tutorías/orientaciones	7

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores