



Curriculum Vitae

Patricia Lourdes ARCIA CABRERA



Actualizado: 29/12/2017

Publicado: 29/12/2017

Sistema Nacional de Investigadores

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Iniciación

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

Datos generales

Información de contacto

E-mail: parcia@latitud.org.uy

Teléfono: 0059826013724

URL: www.latitud.org.uy

Institución principal

Fundación Latitud / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Uruguay

Dirección institucional

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

Teléfono: (+05982) 6013724

E-mail/Web: parcia@latu.org.uy

Formación

Formación concluida

Formación académica/Titulación

Posgrado

- | | |
|-------------|---|
| 2010 - 2013 | Doctorado
Universidad Politécnica de Valencia (U.P.V.) , España
<i>Título:</i> INFLUENCIA DE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN LA RESPUESTA DE LOS CONSUMIDORES A ALIMENTOS FUNCIONALES
<i>Tutor/es:</i> Dra. Amparo tárrega Guillem; Dra. Elvira Costell Ibañez
<i>Obtención del título:</i> 2013
<i>Palabras clave:</i> desarrollo de productos; alimentos funcionales; evaluación sensorial
<i>Áreas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia e Ingeniería de Alimentos |
| 2008 - 2010 | Maestría
CIENCIAS E INGENIERÍA DE ALIMENTOS
Universidad Politécnica de Valencia , España
<i>Título:</i> OPTIMIZACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD DE POSTRE LÁCTEO PREBIÓTICO
<i>Tutor/es:</i> Dra. Amparo Tárrega Guillem; Dra. Elvira Costell Ibañez
<i>Obtención del título:</i> 2010
<i>Becario de:</i> Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
<i>Palabras clave:</i> Master
<i>Áreas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia e Ingeniería de Alimentos |

Grado

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

Sistema Nacional de Investigadores

Formación complementaria

Cursos corta duración

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

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

Otras instancias

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

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

Construcción institucional

Idiomas

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

Áreas de actuación

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

Actuación Profesional

Cargos desempeñados actualmente

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

Desde: 01/2017
Investigador , (40 horas semanales) , Fundación Latitud , Uruguay

Empresa Privada , Fabricas Nacionales de Cervezas , Uruguay

Vínculos con la institución

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

Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

Vínculos con la institución

07/2006 - 12/2016, *Vínculo:* Investigador Senior, (40 horas semanales)

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

Actividades

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

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

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

03/2014 - Actual

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

03/2014 - Actual

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

09/2011 - 09/2013

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

08/2009 - 08/2012

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

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

[Vínculos con la institución](#)

00/2012 - Actual, Vínculo: [Consultor académico, \(2 horas semanales\)](#)

Actividades

03/2015 - Actual

Docencia , Grado
Química de Alimentos , Invitado , Ing de Alimentos

08/2012 - Actual

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

08/2012 - Actual

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

03/2012 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Ingeniería y Tecnología , Ingeniería de Alimentos
Consultor para la Comisión Académica de grado

Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Fundación Latitud , Uruguay

[Vínculos con la institución](#)

01/2017 - Actual, Vínculo: [Investigador, \(40 horas semanales\)](#)

Actividades

01/2017 - Actual

Líneas de Investigación , Facultad de Ingeniería y Tecnología , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Desarrollo de nuevos alimentos y/o ingredientes funcionales , Integrante del Equipo

10/2017 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Latitud - Fundación LATU
Valorización de las proteínas del DDGS , Integrante del Equipo

01/2017 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo
Aprovechamiento del subproducto generado en la elaboración de jugo de arándanos , Integrante del Equipo

01/2017 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo
Revalorización del descarte de cáscara de mandarina mediante la obtención de fibra alimentaria , Integrante del Equipo

01/2017 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Latitud - Fundación LATU

Red Tecnológica de Arroz , Integrante del Equipo

Lineas de investigación

Título: Desarrollo de nuevos alimentos y/o ingredientes funcionales

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: Numerosos estudios científicos y epidemiológicos documentan que los alimentos pueden tener efectos positivos y negativos en la salud de los consumidores. El estilo de vida ha cambiado y en consecuencia nuestros hábitos de alimentación deben cambiar para garantizar un envejecimiento saludable y activo de la población. En este sentido, existe un gran interés a nivel mundial por los llamados "alimentos funcionales" que se definen como aquellos que ofrecen beneficios fisiológicos adicionales a los requerimientos básicos nutricionales. En los últimos años se han generado nuevos conocimientos relativos a la composición en compuestos bioactivos presentes en frutas, hortalizas, cereales, semillas, vino, té, plantas aromáticas, etc., los que les otorgan la capacidad de promover la buena salud prevenir o aliviar enfermedades.

Equipos: Ana Curutchet(Integrante); Sonia Cozzano(Integrante)

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

Título: Transglutaminase induced cross-linking of whey proteins

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: Es un trabajo de investigación para una empresa privada, que consiste en evaluar el efecto de la enzima transglutaminasa en las proteínas del suero de la leche, lo que podría tener un efecto positivo sobre sus propiedades funcionales en productos finales o durante el procesamiento del suero, así como sobre el rendimiento de productos derivados del suero lácteo.

Proyectos

2015 - Actual

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

Tipo: Investigación

Alumnos:

2017 - Actual

Título: Aprovechamiento del subproducto generado en la elaboración de jugo de arándanos, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Caracterización fisicoquímica y funcional del subproducto generado en la elaboración de jugo de arándanos. Desarrollo de un producto funcionales a partir del aprovechamiento del subproducto y su caracterización fisicoquímica, funcional y sensorial. Evaluación de expectativas y efecto de la información.

Tipo: Investigación

Alumnos: 2(Pregrado),

Equipo: Ana Curutchet(Integrante); Sonia Cozzano(Responsable)

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

2014 - Actual

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

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Financiadores: Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Apoyo financiero

2014 - Actual

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

Tipo: Investigación

Alumnos:

2017 - Actual

Título: Red Tecnológica de Arroz, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Alejandra Billiris(Responsable)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

2017 - Actual

Título: Revalorización del descarte de cáscara de mandarina mediante la obtención de fibra alimentaria, *Tipo de participación:*

Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos: 1(Pregrado),

Equipo: Sonia Cozzano(Responsable)

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

2014 - Actual

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

Tipo: Investigación

Alumnos:

2017 - Actual

Título: Valorización de las proteínas del DDGS, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* El objetivo del proyecto es diseñar un proceso de extracción de proteína a partir de DDGS de sorgo de ALUR, considerando las necesidades del mercado y potenciales aplicaciones.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Blanca Gómez(Responsable); Lorena Betancor(Integrante)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

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

2009 - 2012

Título: Valorización de los recursos genéticos del Guayabo del país (Acça sellowiana) como alternativa para el desarrollo local sostenible en la Quebrada de los Cuervos (Treinta y Tres), *Tipo de participación:* Otros/Técnico de apoyo - Responsable de desarrollo de productos de guayabo, *Descripción:* PR_AIS_2009_2_673

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

2011 - 2013

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

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

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

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Producción científica/tecnológica

Ingeniera Química e Ingeniera de Alimentos de la Universidad de la República (2005). Desde mi vinculación con el LATU en el año 2006, como consultor en el Departamento de Proyectos Alimentarios, he estado vinculada con el área alimentos, particularmente en el desarrollo de productos, actuando como consultor y así he comenzado mi desarrollo como investigador en dicha área. En un comienzo participé en proyectos de aprovechamiento de frutos nativos, actuando tanto en el desarrollo como en la transferencia de conocimientos. En el año 2008 comencé una Maestría en Ciencias e Ingeniería de Alimentos por la Universidad Politécnica de Valencia, culminando en el 2010. Seguidamente comencé un Doctorado en Ciencias, Tecnología y Gestión Alimentaria en la misma universidad, cuyo trabajo tuvo por título "Influencia de las características sensoriales y la información nutricional en la respuesta de los consumidores a alimentos funcionales", culminando en 2013. Desde el año 2014 participo de diversos proyectos financiados por LATU, con el objetivo de apoyar a la industria arrocerá. Actualmente participo del proyecto RTS_X_2014_1_03 "RED TECNOLÓGICA DEL ARROZ" y del proyecto FSI_S_2016_1_127484 'Valorización de las proteínas del DDGS'. Desde el año 2015 como investigador de LATU y desde el 2017 como investigador de Latitud – Fundación LATU, participo de varios proyectos con foco en el aprovechamiento de subproductos. Formo parte del equipo que trabaja en la línea de investigación "Desarrollo de nuevos alimentos y/o ingredientes funcionales" del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Católica del Uruguay. A partir de estos trabajos en el área se realizaron presentaciones de posters en congresos y publicaciones en revistas arbitradas.

Actualmente, en Latitud trabajo en varios proyectos de valorización de subproductos y extracción de compuestos bioactivos, evaluando su factibilidad. Paralelamente he actuado como tutor u orientador de varios trabajos de tesis de grado, de postgrado, de maestría y pasantías de la Carrera de Ingeniería de Alimentos de la UCU. En cuanto a mi vínculo con la Academia, desde el año 2013 formo parte de la Comisión Académica de la carrera Ingeniería de Alimentos de la UCU y soy docente en dicho centro. Desde el año 2012 soy docente responsable del curso 'Desarrollo de Nuevos Productos', del postgrado en Especialización en Tecnología de Alimentos y desde el año 2015 participo como docente en los cursos de Química de Alimentos y Introducción a la Evaluación Sensorial de la carrera de Ingeniería de Alimentos.

Producción bibliográfica

Artículos publicados

Arbitrados

Completo

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

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

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

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

ISSN: 16883691



Completo

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

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

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

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

ISSN: 00220302



Completo

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

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

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

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

ISSN: 08878250



Completo

P.L. ARCIA; E. COSTELL; TARREGA

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

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

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

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 00220302



Completo

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

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

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

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

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



Completo

P.L. ARCIA; TARREGA; E. COSTELL

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

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

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

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 09639969 ; DOI: 10.1016

<http://www.sciencedirect.com>



Sistema Nacional de Investigadores



Completo

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

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

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

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

ISSN: 16883691



Completo

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

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

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

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 16883691



Artículos aceptados

Arbitrados

Completo

C. PEREZ; C. TAGLIANI; P.L. ARCIA; S. COZZANO; A. CURUTCHET

Blueberry by-product used as ingredient in development of functional cookies. Food science and technology international, 2017

Palabras clave: Antioxidant fiber; cookies; functional food; consumer acceptability; bioaccessibility

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

ISSN: 10820132 ; DOI: 10.1177/1082013217748729



Trabajos en eventos

Resumen expandido

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

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

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

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

Editorial: ELSEVIER

Palabras clave: Inulin seeding

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

Medio de divulgación: Papel;

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

Resumen expandido

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

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

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

Anales/Proceedings: INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION. Foodinova 2010

Editorial: ELSEVIER

Palabras clave: Butiá

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

Medio de divulgación: Papel;

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

Producción técnica

Productos

Proyecto , Otra

C. RAMPOLDI; MF. RUIZ DÍAZ; BURZACO, P.; P.L. ARCIA; J. SOSA; M. IRISITY; Carlos Ayres; M. RIVAS

Productos de Frutos Nativos: Guayabo del País (Acça sellowiana) , 2009

Aplicación: SI , Transferencia de los conocimientos a productores locales

Institución financiadora: ANII

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

Medio de divulgación: Papel; Disponibilidad: Irrestricta; Ciudad: /Uruguay

Formación de RRHH

Tutorías concluidas

Posgrado

Tesis de maestría

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Carina Quijano

UCUDAL - Facultad de Psicología , Uruguay , Maestría en Nutrición

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

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Esta tesis plantea contribuir al combate de dos de las carencias nutricionales más prevalentes en los niños entre 6 y 24 meses en Uruguay, aumentando la disponibilidad de alimentos complementarios ricos en hierro y zinc para esta población.

Grado

Tesis/Monografía de grado

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Yenny Rosas

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Tecnólogo Químico

Palabras clave: reología

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

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

Otras

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Stefanía Biscardi y Florencia Brites

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

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

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

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

Otras tutorías/orientaciones

Desarrollo de jugo de arándanos por microfiltración tangencial , 2015

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Camila Tagliani y Claudia Pérez Piroto

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Trabajo de la asignatura Práctica de Procesos Industriales

Otras tutorías/orientaciones

Extracción de fibra alimentaria a partir de subproductos de mandarina , 2015

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Josefina Moreno

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Extracción de compuestos bioactivos

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Otras tutorías/orientaciones

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Rosana Viera

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Palabras clave: revalorización; desarrollo; mandarina

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tutorías en marcha

Posgrado

Tesis de maestría

Aprovechamiento de los subproductos de la industria cervecera , 2017

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Santiago Rodríguez

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay , Maestría en Gestión y Tecnología de Alimentos

Palabras clave: aprovechamiento subproductos

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Grado

Tesis/Monografía de grado

Innovación en el desarrollo de ingredientes alimentarios a partir del subproducto de la industria de elaboración de jugo de manzana , 2017

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Julieta Trias

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay , Ing de Alimentos

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Otras

Otras tutorías/orientaciones

Extracción de Antocianinas de Sorgo , 2017

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Mariana Ibañez

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Palabras clave: antioxidantes; compuestos bioactivos; optimización

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Extracción de compuestos bioactivos

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Otros datos relevantes

Jurado/Integrante de comisiones evaluadoras de trabajos académicos

Monografía de curso de perfeccionamiento/especialización

Candidato: Ximena Arancio / Guillermina Traibel

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

APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE SUBPRODUCTOS DE LA MOLIENDA DE ARROZ: Diseño y desarrollo de croquetas aptas para celíacos a base de harina y salvado de arroz, pre-fritas y congeladas , 2013

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

Referencias adicionales: Uruguay , Español

Presentaciones en eventos

Congreso

Medida del Interés de los Consumidores en Queso con Mejoras en su composición Nutricional , 2017

Tipo de participación: Poster,

Referencias adicionales: España; *Nombre del evento:* AEPAS 2017; *Nombre de la institución promotora:* Insitituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos

Palabras clave: Consumidores; laddering; quesos

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

Congreso

Caracterización del perfil de calidad de variedades de arroz uruguayas , 2017

Tipo de participación: Poster,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* INNOVA 2017; *Nombre de la institución promotora:* Latitud - Fundación LATU

Palabras clave: arroz; perfil de calidad

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

Congreso

Efecto de la Transglutaminasa en el entrecruzamiento de las proteínas de la leche de cabra: impacto en las propiedades del yogurt , 2017

Tipo de participación: Poster,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* INNOVA 2017; *Nombre de la institución promotora:* Latitud - Fundación LATU

Palabras clave: reología; textura instrumental

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

Congreso

Uso de Transglutaminasa en el suero de quesería: estudio de las propiedades físicas y funcionales , 2017

Tipo de participación: Poster,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* INNOVA 2017; *Nombre de la institución promotora:* Latitud - Fundación LATU

Palabras clave: aprovechamiento de subproducto; proteínas del suero

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

Congreso

Revalorización del Residuo Industrial de la elaboración de jugo de arándanos mediante el desarrollo de un nuevo ingrediente bioactivo , 2017

Tipo de participación: Poster,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* INNOVA 2017; *Nombre de la institución promotora:* Latitud - Fundación LATU

Palabras clave: aprovechamiento de subproductos; optimización; funcional

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

Congreso

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

Tipo de participación: Expositor oral,

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

Congreso

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

Tipo de participación: Expositor oral,

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

TECNOLÓGICO DEL URUGUAY

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

por P. L. Arcia 1, 2*, E. Costell1, A. Tárrega1 1 Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

Congreso

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

Tipo de participación: Poster,

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

TECNOLÓGICO DEL URUGUAY

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

por P. L. Arcia 1, 2*, A. Curutchet2, E. Costell1, A. Tárrega1 1 Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

Congreso

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

Tipo de participación: Poster,

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

TECNOLÓGICO DEL URUGUAY

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

por P. L. Arcia 1, 2*, A. Curutchet2, E. Costell1, A. Tárrega1 1 Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

Congreso

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

Tipo de participación: Poster,

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

Palabras clave: Product development

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

Presentación de poster "Optimising acceptability of a new lemon flavoured dairy dessert", por P. Arcia 1,2; E. Costell 1; A. Tarrega 1* 1 Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

Congreso

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

Tipo de participación: Otros,

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

Palabras clave: Sensory attributes

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

Presentación oral "Acceptance of lemon flavoured desserts explained by sensory attributes assessed by consumers using JAR scales", por A. Tarrega1*; P. Arcia 1,2; I. Carbonell 1; E. Costell 1 1 Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

Congreso

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

Tipo de participación: Poster,

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

Palabras clave: Rheological properties

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

Presentación de poster "Perception of thickness by consumers in relation with the rheological properties of cream desserts", por A. Tarrega 1; P. Arcia 1, 2; E. Costell1 1 Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

Congreso

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

Tipo de participación: Poster,

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

Palabras clave: inulin

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

Presentación de poster "Using seeding technique in the manufacture of inulin enriched dairy desserts", por P. L. Arcia 1, 2*, S. Navarro1, J. Catalá1, E. Costell1, A. Tárrega1 1 Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Spain 2 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

Congreso

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

Tipo de participación: Poster,

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

Palabras clave: Butiá

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Valorización de productos nativos

Presentación de poster "Butiá ice cream: optimizing acceptability of a new product", por A. Curutchet1, D. Gioscia1, P.L. Arcia1* 1 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

Congreso

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

Tipo de participación: Poster,

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

Palabras clave: manzana; aprovechamiento agroindustrial

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Aprovechamiento agroindustrial de excedentes

Presentación del poster "Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un excedente", por Betancurt, P.1; Gioscia D1*; Bentancor, J1.; Arcia, P1. 1 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

Congreso

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

Tipo de participación: Expositor oral,

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

Palabras clave: manzana; aprovechamiento agroindustrial

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Aprovechamiento agroindustrial de excedentes

Presentación oral “Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un excedente”, por Betancurt, P.1; Gioscia D1*; Bentancor, J1.; Arcia, P1. 1 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

Congreso

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

Tipo de participación: Poster,

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

Palabras clave: Butiá

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Valorización de frutos autóctonos

Presentación de poster “Fruto autóctono butiá: innovación y transferencia tecnológica”, por Betancurt, P.1; Gioscia D1*; Ayres, C1.; Arcia, P1. 1 Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay

Simposio

Caracterizando las variedades en función de sus cualidades sensoriales , 2017

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

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Jornada Arroz 2017; *Nombre de la institución promotora:* INIA

Palabras clave: Perfil sensorial

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

Encuentro

Sesión Práctica de Evaluación Sensorial - Perfil Sensorial de Arroz , 2017

Tipo de participación: Expositor oral, *Carga horaria:* 4

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* IV Festival Binacional de Enogastronomía e Produtos do Pampa; *Nombre de la institución promotora:* Instituto Federal Sulriograndense

Palabras clave: Perfil sensorial

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

Indicadores de producción

<i>Producción bibliográfica</i>	11
<i>Artículos publicados en revistas científicas</i>	8
Completo (Arbitrada)	8
<i>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</i>	1
Completo (Arbitrada)	1
<i>Trabajos en eventos</i>	2
Resumen expandido (No Arbitrada)	2
<i>Libros y capítulos de libros publicados</i>	0
<i>Textos en periódicos</i>	0
<i>Documentos de trabajo</i>	0
<i>Producción técnica</i>	1
<i>Productos tecnológicos</i>	1
Sin registro o patente	1
<i>Procesos o técnicas</i>	0
<i>Trabajos técnicos</i>	0
<i>Otros tipos</i>	0
<i>Evaluaciones</i>	0
<i>Formación de RRHH</i>	9
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i>	6
Tesis de maestría	1
Tesis/Monografía de grado	1
Otras tutorías/orientaciones	4

<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i>	3
Tesis de maestría	1
Tesis/Monografía de grado	1
Otras tutorías/orientaciones	1

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores