



PATRICIA LOURDES ARCIA
CABRERA

Ing. Alim

parcia@latitud.org.uy
www.latitud.org.uy
0059826013724

Fecha de publicación: 29/08/2019
Última actualización: 29/08/2019

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Laboratorio Tecnológico del Uruguay/ Fundación Latitud / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Sector Gobierno/Público

Dirección: Av. Italia 6201 / 11500 / Montevideo , Montevideo , Uruguay

Teléfono: (05982) 6013724 / 274

Correo electrónico/Sitio Web: parcia@latu.org.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria (2010 - 2013)

Universidad Politécnica de Valencia (U.P.V.) , España

Título de la disertación/tesis/defensa: INFLUENCIA DE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN LA RESPUESTA DE LOS CONSUMIDORES A ALIMENTOS FUNCIONALES

Tutor/es: Dra. Amparo tárrega Guillem; Dra. Elvira Costell Ibañez

Obtención del título: 2013

Palabras Clave: desarrollo de productos alimentos funcionales evaluación sensorial

Áreas de conocimiento:

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

MAESTRÍA

CIENCIAS E INGENIERÍA DE ALIMENTOS (2008 - 2010)

Universidad Politécnica de Valencia , España

Título de la disertación/tesis/defensa: OPTIMIZACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD DE POSTRE LÁCTEO PREBIÓTICO

Tutor/es: Dra. Amparo Tárrega Guillem; Dra. Elvira Costell Ibañez

Obtención del título: 2010

Financiación:

Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

Palabras Clave: Master

Áreas de conocimiento:

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

GRADO

Ingeniería de Alimentos (1997 - 2005)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Palometa ahumada: desarrollo de un nuevo producto

Tutor/es: Dra. Alicia Panuncio

Obtención del título: 2005

Palabras Clave: Alimentos

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniería Química (1997 - 2005)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Diseño de una Planta de Irradiación de Alimentos

Tutor/es: I.Q. Juan José Leon

Obtención del título: 2005

Palabras Clave: Ingeniería

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química /

Formación complementaria

CONCLUIDA

POSDOCTORADOS

Caracterización funcional y de microestructura de harinas funcionales (2018 - 2019)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Politécnica de Valencia / Departamento de Tecnología de Alimentos, España

Financiación:

Empresa Privada / Banco Santander, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Aprovechamiento de subproductos - desarrollo de alimentos funcionales

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Introducción al Análisis Sensorial de Quesos, Módulo 2 (01/2013 - 01/2013)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay

16 horas

Curso de Introducción al Análisis Sensorial de Quesos, Módulo 1 (01/2012 - 01/2012)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay

16 horas

Curso post-simposio Innovación y Tendencias en Cereales. Innova 2011 (01/2011 - 01/2011)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay

16 horas

Nivelación e Introducción al Diseño de Experimentos (01/2011 - 01/2011)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay

42 horas

Introducción al Diseño de Experimentos y al Análisis Multivariado (01/2011 - 01/2011)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay

42 horas

CURSO-TALLER DE PENSAMIENTO SISTÉMICO (01/2010 - 01/2010)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR, Uruguay

24 horas

Palabras Clave: Pensamiento sistémico

Áreas de conocimiento:

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

Posgrado de Gestión de Tecnologías

PENSAMIENTO SISTÉMICO (01/2010 - 01/2010)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay
24 horas
Palabras Clave: Pensamiento sistémico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Posgrado de Gestión de Tecnologías

Tecnología de elaboración y control de calidad de chocolates, bombones y confituras (01/2010 - 01/2010)

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Centro de Postgrados , Uruguay
60 horas
Palabras Clave: Chocolatería
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Posgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos

Textura en el Desarrollo de Alimentos (01/2008 - 01/2008)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
25 horas

Gluten Free Products (01/2008 - 01/2008)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / American Institute of Baking , Estados Unidos
32 horas

Industria de los Cereales (01/2007 - 01/2007)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Instituto Nacional de Tecnología Industrial , Argentina
35 horas

Conservación de frutas y hortalizas mediante la aplicación de nuevas tecnologías (01/2007 - 01/2007)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
8 horas

Tecnología y Evaluación de la Calidad en la Industria de las Galletitas (01/2007 - 01/2007)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios , Argentina
12 horas

Mejora de los Procesos de las Empresas QMT (01/2007 - 01/2007)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
24 horas

Implementación de Planes HACCP para la industria de alimentos (01/2006 - 01/2006)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Quality International , Uruguay

Actualización en Microbiología Alimentaria (01/2006 - 01/2006)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Quality International , Uruguay

El Contexto y las Nueve Áreas de la Gestión de Proyectos (01/2006 - 01/2006)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
39 horas

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS**INNOVA 2011 (2011)**

Tipo: Congreso
Institución organizadora: LATU, Uruguay

INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010 (2010)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA, España
Palabras Clave: Foodinnova
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Innovación en alimentos

Desarrollo de Productos libres de Gluten (2008)

Tipo: Otro
Institución organizadora: USDA Cochran Fellowship Program, Estados Unidos

Molinería y Panificación (2008)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Universidad Católica del Uruguay, Uruguay

Celiac Disease and The Gluten -Free Diet (2008)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: USDA Cochran Fellowship Program, Estados Unidos

Foro de Innovación de las Américas (2008)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: ANII, Uruguay

Comunicación y Trabajo en Equipo (2007)

Tipo: Taller
Institución organizadora: LSQA LATU + Quality Austria, Uruguay

Enfermedades Transmitidas por Alimentos Comer sin Riesgos 2 (2006)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Marco VIII Jornadas Uruguayas de Ciencias y Tecnologías de Alimentos, CINIA LATU., Uruguay

Comercio de Frutas: acceso a mercados del exterior (2006)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Facultad de Agronomía, Universidad de la República, Uruguay

Experiencias sobre el tratamiento de vertidos con vegetación acuática (2006)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Facultad de Ciencias, Universidad de la República, Uruguay

Conferencia sobre las Rutas Alimentarias: Una Estrategia de desarrollo para los territorios rurales (2006)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: IICA-LATU, Uruguay

Acondicionamiento de Agua para la Industria (2005)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Químicos, Uruguay

Foro Internacional La Tecnología de Irradiación en la Industria (2004)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: LATU, Uruguay

Tecnologías emergentes para conservas de alimentos (2002)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Instituto de Ensayos Materiales de Facultad de Ingeniería., Uruguay

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

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PRIVADO - UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL URUGUAY DÁMASO ANTONIO LARRAÑAGA - URUGUAY

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Departamento de Ingeniería

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (09/2019 - a la fecha) Trabajo relevante

PAD, 20 horas semanales

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Fundación Latitud

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2017 - a la fecha) Trabajo relevante

Investigador, 40 horas semanales

Funciones que desempeño: - Asistir y actuar en procesos tecnológicos y/o productos, investigando e innovando en función con las corrientes del conocimiento a nivel mundial y las necesidades y perspectivas del país, para contribuir en: -el desarrollo de una vitrina de productos y servicios alternativos e innovadores; - dar respuesta a las demandas de actuales y potenciales clientes. - Participar en la ejecución de proyectos, de distinto alcance y cometidos, desarrollados dentro de la órbita de la Gerencia y/o de otras áreas del LATU - Asistir en la implementación de procesos/productos a nivel de laboratorio, a escala piloto e industrial, desarrollando todas las acciones necesarias para validar las tecnologías utilizadas. - Asistir en el diseño y dictado de cursos, talleres y seminarios, a medida o abiertos y de alcance individual, grupal o masivo, interactuando con otros técnicos y áreas del LATU. - Asegurar la transferencia de conocimientos y el desarrollo de procesos de aprendizaje en temáticas afines al área de actuación. - Participar en el relacionamiento con empresas e instituciones. - Integrar grupos técnicos multidisciplinares en las distintas áreas de competencia

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Desarrollo de nuevos alimentos y/o ingredientes funcionales (01/2017 - a la fecha)

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.

Aplicada
8 horas semanales
Facultad de Ingeniería y Tecnología, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos ,
Integrante del equipo
Equipo: A. CURUTCHET , S. COZZANO
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de productos

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Aprovechamiento del subproducto generado en la elaboración de jugo de arándanos (01/2017 - a la fecha)

Caracterización fisicoquímica y funcional del subproducto generado en la elaboración de jugo de arándanos. Desarrollo de un producto funcional a partir del aprovechamiento del subproducto y su caracterización fisicoquímica, funcional y sensorial. Evaluación de expectativas y efecto de la información.

2 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Alumnos encargados en el proyecto:
Pregrado:2
Equipo: A. CURUTCHET , S. COZZANO (Responsable)
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de productos

Valorización de las proteínas del DDGS (10/2017 - a la fecha)

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.

5 horas semanales
Latitud - Fundación LATU
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: B. GÓMEZ (Responsable) , L. BETANCOR
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento de subproductos

Revalorización del descarte de cáscara de mandarina mediante la obtención de fibra alimentaria (01/2017 - a la fecha)

2 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Alumnos encargados en el proyecto:
Pregrado:1
Equipo: S. COZZANO (Responsable)
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento de subproductos

Red Tecnológica de Arroz (01/2017 - a la fecha)

5 horas semanales
Latitud - Fundación LATU
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: A. BILLIRIS (Responsable)

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PRIVADO - UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL URUGUAY DÁMASO ANTONIO LARRAÑAGA - URUGUAY

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2012 - 08/2019)

consultor ,8 horas semanales

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Ing de Alimentos (03/2015 - a la fecha)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Química de Alimentos, 6 horas, Teórico-Práctico

Especialización en Tecnología de Alimentos (08/2012 - a la fecha)

Especialización

Responsable

Asignaturas:

Metodologías Aplicables al Desarrollo de Nuevos Productos, 3 horas, Teórico-Práctico

Especialización en Tecnología de Alimentos (08/2012 - a la fecha)

Especialización

Invitado

Asignaturas:

Introducción a la Evaluación Sensorial, 3 horas, Teórico-Práctico

GESTIÓN ACADÉMICA

Consultor para la Comisión Académica de grado (03/2012 - a la fecha)

Facultad de Ingeniería y Tecnología, Ingeniería de Alimentos

Otros

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (07/2006 - 12/2016)

Investigador Senior ,40 horas semanales

Funciones que desempeño: - Asistir y actuar en procesos tecnológicos y/o productos, investigando e innovando en función con las corrientes del conocimiento a nivel mundial y las necesidades y perspectivas del país, para contribuir en: -el desarrollo de una vitrina de productos y servicios alternativos e innovadores; - dar respuesta a las demandas de actuales y potenciales clientes. - Participar en la ejecución de proyectos, de distinto alcance y cometidos, desarrollados dentro de la órbita de la Gerencia y/o de otras áreas del LATU - Asistir en la implementación de procesos/productos a nivel de laboratorio, a escala piloto e industrial, desarrollando todas las acciones necesarias para validar las tecnologías utilizadas. - Asistir en el diseño y dictado de cursos, talleres y seminarios, a medida o abiertos y de alcance individual, grupal o masivo, interactuando con otros técnicos y áreas del LATU. - Asegurar la transferencia de conocimientos y el desarrollo de procesos de aprendizaje en temáticas afines al área de actuación. - Participar en el relacionamiento con empresas e instituciones. - Integrar grupos técnicos multidisciplinares en las distintas áreas de

competencia

Becario (11/2003 - 04/2004)

Analista de laboratorio ,40 horas semanales

Funciones desempeñadas: - Análisis fisicoquímicos de vinos, - Análisis fisicoquímicos de cerveza.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Transglutaminase induced cross-linking of whey proteins (07/2015 - a la fecha)

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.

Aplicada

5 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo:

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Molinería de Arroz (03/2014 - a la fecha)

OPTIMIZACIÓN DEL RENDIMIENTO DE LA MOLIENDA

2 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo:

Secado de Arroz (03/2014 - a la fecha)

OPTIMIZACIÓN DE SECADORAS COMERCIALES

2 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo:

Formación de un panel sensorial de arroz (08/2014 - a la fecha)

4 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo:

Almacenamiento de Arroz (03/2015 - a la fecha)

Estudio del efecto de distintas condiciones de almacenamiento de arroz, sobre la calidad molinera y sanidad del grano.

2 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo:

Desarrollo de productos de panificación a partir de harinas compuestas de grano entero precocidas por extrusión (09/2011 - 09/2013)

Proyecto No. PE ALI 2010 -3 Proyecto de Alianza: COPAGRAN - LATU - INTI - CIPU

2 horas semanales

LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY , PROYECTOS ALIMENTARIOS

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: Diego Gioscia , A. CURUTCHET , CROSA (Responsable) , BURZACO, P. , SUBURU, G. , DOTTA, G.

Valorización de los recursos genéticos del Guayabo del país (Acca sellowiana) como alternativa para el desarrollo local sostenible en la Quebrada de los Cuervos (Treinta y Tres) (08/2009 - 08/2012)

PR_AIS_2009_2_673

4 horas semanales

Desarrollo

Otros

Concluido

Equipo:

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

Fabricas Nacionales de Cervezas

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (09/2004 - 07/2006)

Analista de Laboratorio ,48 horas semanales

Funciones desempeñadas: - Control de calidad: - Análisis fisicoquímicos de efluentes, - Análisis fisicoquímicos de agua (agua de pozos, agua de producto), - Análisis fisicoquímicos de mosto y cerveza, - Análisis microbiológicos varios. - Análisis sensorial de: materias primas, producto terminado, producto retenido. - Evaluación Sensorial: - Formación del Panel Sensorial de Planta (convocatoria, selección, entrenamiento y seguimiento del Panel). - Análisis sensorial. - Gestión de Reportes e Indicador Sensorial de Planta. - Gestión ambiental: - Control de efluentes. - Gestión frente a DINAMA.(Dirección Nacional de Medio Ambiente) - Gestión de la Documentación de Planta: - Administrador del Sistema Informático de Documentación. - Realización de capacitaciones en el Sistema Informático de Documentación. - Gestión en certificación internacional HACCP. - Realización de auditorías internas. - Participación en proyecto de modificación de Planta de tratamiento de efluentes. - Dirección de proyecto de montaje de Planta de Tratamiento de Agua.

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 arrocera. 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 UCU, desde el año 2013 formo parte de la Comisión Académica de la carrera Ingeniería de Alimentos de la UCU y recientemente me incorporé como PAD medio tiempo al Departamento de Ingeniería.

Producción bibliográfica

ARBITRADOS

New functional ingredient from orange juice by-product through a green extraction method (Completo, 2019) Trabajo relevante

P.L. ARCIA

Journal of Food Processing and Preservation, 2019

ISSN: 01458892

DOI: [10.1111/jfpp.13934](https://doi.org/10.1111/jfpp.13934)

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Bagazo de cervecería como ingrediente en el desarrollo de panificados. Impacto del rotulado en la intención de compra y aceptabilidad (Completo, 2018)

P.L. ARCIA , S.R. , A.C. , COZZANO, S.

Innotec (En línea), v.: 16 p.:40 - 46, 2018

ISSN: 16886593

DOI: [10.26461/16.02](https://doi.org/10.26461/16.02)

<http://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTECH/index>

[latindex](#)

Entendiendo los motivos de los consumidores para comprar quesos con beneficios nutricionales (Completo, 2018)

P.L. ARCIA , A.C. , A. Tarrega , Elvira Costell Ibañez

Innotec (En línea), v.: 16 p.:35 - 39, 2018

ISSN: 16886593

DOI: [10.26461/16.0](https://doi.org/10.26461/16.0)

<http://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTECH/index>

[latindex](#)

Blueberry by-product used as ingredient in development of functional cookies (Completo, 2017)

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

Food science and technology international, v.: 24 4 , p.:301 - 308, 2017

Palabras clave: Antioxidant fiber cookies functional food consumer acceptability bioaccessibility

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 10820132

DOI: [10.1177/1082013217748729](https://doi.org/10.1177/1082013217748729)

Scopus® WEB OF SCIENCE™ [latindex](#)

Influencia de la transglutaminasa en el rendimiento de la producción de queso Dambo uruguayo (Completo, 2014)

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

INNOTECH, v.: 9 p.:24 - 30, 2014

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

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 16883691

[latindex](#)

Sensory properties and acceptance of Uruguayan low-fat cheeses (Completo, 2013)

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

Journal of Dairy Science, 2013

Palabras clave: low fat cheese sensory profile acceptability

Areas de conocimiento:

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

Análisis sensorial

ISSN: 00220302

Scopus[®] WEB OF SCIENCE™

Influence of expectations created by label on consumers acceptance of Uruguayan low-fat cheeses (Completo, 2012)

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

Journal of Sensory Studies, v.: 27 p.:344 - 351, 2012

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

Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de productos funcionales

ISSN: 08878250

Scopus[®] WEB OF SCIENCE™

Effect of inulin seeding on rheology and microstructure of prebiotic dairy desserts (Completo, 2011)

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

Food Biophysics, 2011

Areas de 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](https://doi.org/10.1007/s11483-011-9224-1)

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

Scopus[®]

Inulin blend as prebiotic and fat replacer in dairy desserts: Optimization by Response Surface Methodology (Completo, 2011)

P.L. ARCIA , E. COSTELL , TARREGA

Journal of Dairy Science, v.: 94 p.:2192 - 2200, 2011

Palabras clave: inulin Optimization response surface method dairy dessert

Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de productos funcionales

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00220302

Scopus[®] WEB OF SCIENCE™

Thickness suitability of prebiotic dairy desserts: Relationship with rheological properties (Completo, 2010)

P.L. ARCIA , TARREGA , E. COSTELL

Food Research International, v.: 43 10 , p.:2409 - 2416, 2010

Palabras clave: inulin Rheology Adequacy of thickness JAR

Areas de 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](https://doi.org/10.1016)

<http://www.sciencedirect.com>

Scopus[®] WEB OF SCIENCE™

Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un excedente (Completo, 2008)

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

INNOTEC, v.: 3 p.:63 2008

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

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería de Alimentos

ISSN: 16883691

Latindex

Fruto autóctono butiá: innovación y transferencia tecnológica (Completo, 2008)

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

INNOTEC, v.: 3 p.:72 2008

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

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniería de Alimentos

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16883691

[latindex](#)

ARTÍCULOS ACEPTADOS

ARBITRADOS

Blueberry pomace, valorization of an industry by-product source of fibre with antioxidant capacity (Completo, 2019)

P.L. ARCIA

Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2019

Fecha de aceptación: 03/01/2019

ISSN: 01012061

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Butiá ice cream: optimizing acceptability of a new product (2010)

Resumen expandido

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

Evento: Internacional

Descripción: INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010

Ciudad: Valencia, España

Año del evento: 2010

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

Editorial: ELSEVIER

Palabras clave: Butiá

Áreas de conocimiento:

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

Aprovechamiento agroindustrial de frutos nativos

Medio de divulgación: Papel

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

Resumen expandido

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

Evento: Internacional

Descripción: INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010

Ciudad: VALENICA, ESPAÑA

Año del evento: 2010

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

Editorial: ELSEVIER

Palabras clave: Inulin seeding

Áreas de conocimiento:

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

Metodologías aplicables al desarrollo de nuevos productos

Medio de divulgación: Papel

TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS

Evaluación Sensorial: Herramienta para caracterización de variedades (2018)

Arroz v: 93, 56, 61

Revista
P.L. ARCIA

Medio de divulgación: Internet
Fecha de publicación: 02/04/2018
http://www.aca.com.uy/revista-no-93#.W_LIEuJRfIV

Red Tecnológica de Arroz: Alianza para la sostenibilidad de la producción uruguaya (2018)

Arroz v: 94,
Revista
P.L. ARCIA

Medio de divulgación: Internet
Fecha de publicación: 02/07/2018
<http://www.aca.com.uy/wp-content/uploads/2018/08/Alianza-para-la-sostenibilidad-de-la-produccion-de-arroz.pdf>

Producción técnica

PRODUCTOS

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

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

País: Uruguay
Disponibilidad: Irrestringida
Producto con aplicación productiva o social: Transferencia de los conocimientos a productores locales
Institución financiadora: ANII
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de productos
Medio de divulgación: Papel

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Comité Técnico de Área Ingeniería y Tecnología? (2018)

Sector Gobierno/Público / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Fondo Clemente Estable , Uruguay
Cantidad: Menos de 5

JURADO DE TESIS

Ingeniería de Alimentos (2018)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Nivel de formación: Grado
Diseño de una planta industrial de proteína de lactosuero

Ingeniería de Alimentos (2018)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Nivel de formación: Grado

Revalorización del descarte de naranja mediante la obtención de fibra alimentaria

Ingeniería de Alimentos (2017)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Uruguay

Valorisation of blueberry pomace through the formulation of enriched cookies

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

Aprovechamiento de los subproductos de la industria cervecera (2018)

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Santiago Rodríguez

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: aprovechamiento subproductos

Áreas de conocimiento:

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

Desarrollo de premezcla en polvo para elaborar pan de hamburguesa/viena libre de gluten y estudio de la aceptabilidad de dicho producto en el mercado de sus consumidores (2018)

Tesis de maestría

Sector Extranjero/Internacional/Otros / UNI-PARMA-FAUBA, Argentina

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: María Fiorella Amoeiro Ricciardi

País/Idioma: Argentina, Español

Palabras Clave: libre de gluten consumidores desarrollo premezcla

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Desarrollo de alimentos

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

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Psicología, Uruguay

Programa: Maestría en Nutrición

Nombre del orientado: Carina Quijano

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: Nutrición Desarrollo de alimentos carencias de hierro y zinc

Áreas de conocimiento:

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

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

Innovación en el desarrollo de ingredientes alimentarios a partir del subproducto de la industria de elaboración de jugo de manzana (2019)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Julieta Trias

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

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

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

Programa: Tecnólogo Químico

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Yenny Rosas

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: reología

Áreas de conocimiento:

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

OTRAS

Extracción de Antocianinas de Sorgo (2017)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Uruguay

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Mariana Ibañez

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: optimización antioxidantes compuestos bioactivos

Áreas de conocimiento:

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

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

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Stefanía Biscardi y Florencia Brites

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Trabajo correspondiente a la asignatura Prácticas de Procesos Industriales

Extracción de fibra alimentaria a partir de subproductos de mandarina (2015)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Uruguay

Tipo de orientación: Asesor/Orientador

Nombre del orientado: Josefina Moreno

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Desarrollo de jugo de arándanos por microfiltración tangencial (2015)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías, Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Camila Tagliani y Claudia Pérez Pirotto

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Trabajo de la asignatura Práctica de Procesos Industriales

Revalorización del descarte por raleo de mandarina Satsuma: desarrollo de gajos en almibar (2013)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

Nombre del orientado: Rosana Viera

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: revalorizacion desarrollo mandarina

Áreas de conocimiento:

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

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Evaluación de la respuesta de los consumidores a distintos alimentos funcionales ricos en fibras antioxidantes. (2019) Trabajo relevante

Tesis de doctorado

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Politécnica de Valencia , España

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Ana Curutchet

Medio de divulgación: Otros

País/Idioma: España, Español

Áreas de conocimiento:

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

Desarrollo de productos y Evaluación sensorial

Programa de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria

GRADO

DE RESIDUO INDUSTRIAL A INGREDIENTE FUNCIONAL: EL POTENCIAL DE LA CÁSCARA DE GRANADA (2019)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Departamento de Ingeniería , Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Melina Lebed / Angela Torres

Medio de divulgación: Otros

País/Idioma: Uruguay, Español

Otros datos relevantes

PRESENTACIONES EN EVENTOS

IV Festival Binacional de Enogastronomía e Productos do Pampa (2017)

Encuentro

Sesión Práctica de Evaluación Sensorial - Perfil Sensorial de Arroz

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 4

Nombre de la institución promotora: Instituto Federal Sulriograndense

Palabras Clave: Perfil sensorial

Áreas de conocimiento:

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

AEPAS 2017 (2017)

Congreso
Medida del Interés de los Consumidores en Queso con Mejoras en su composición Nutricional España
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Insitiuto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos
Palabras Clave: ladderling Consumidores quesos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Estudios con consumidores

INNOVA 2017 (2017)

Congreso
Caracterización del perfil de calidad de variedades de arroz uruguayas Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU
Palabras Clave: arroz perfil de calidad
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Calidad

INNOVA 2017 (2017)

Congreso
Efecto de la Transglutaminasa en el entrecruzamiento de las proteínas de la leche de cabra: impacto en las propiedades del yogurt Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU
Palabras Clave: reología textura instrumental
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

INNOVA 2017 (2017)

Congreso
Uso de Transglutaminasa en el suero de quesería: estudio de las propiedades físicas y funcionales Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU
Palabras Clave: aprovechamiento de subproducto proteínas del suero
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aprovechamiento de subproductos

Jornada Arroz 2017 (2017)

Simposio
Caracterizando las variedades en función de sus cualidades sensoriales Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: INIA
Palabras Clave: Perfil sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial

INNOVA 2017 (2017)

Congreso
Revalorización del Residuo Industrial de la elaboración de jugo de arándanos mediante el desarrollo de un nuevo ingrediente bioactivo Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Latitud - Fundación LATU
Palabras Clave: aprovechamiento de subproductos optimización funcional

Áreas de conocimiento:

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

5to. Congreso de Lechería (2013)

Congreso

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

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: AUTEL

INNOVA 2011 (2011)

Congreso

Exposición oral "Optimización de la aceptabilidad de un postre lácteo con carácter prebiótico"

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY

Áreas de 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

INNOVA 2011 (2011)

Congreso

Presentación del poster "Interest of uruguayan consumers on spreadable cheese with different nutritional benefits"

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY

Áreas de 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

INNOVA 2011 (2011)

Congreso

Presentación del poster "Sensory profile of uruguayan low fat cheeses. Relation with acceptability"

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY

Áreas de 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

INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010 (2010)

Congreso

Presentación del poster "Butiá ice cream: optimizing acceptability of a new product"

España

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: Butiá

Áreas de 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

12° CONGRESO DE LA SOCIEDAD URUGUAYA DE HORTI-FRUTICULTURA (2010)

Congreso

Presentación del poster "Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un excedente"

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: manzana aprovechamiento agroindustrial

Areas de 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

INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD ORAL PROCESSING - PHYSICS, PHYSIOLOGY, AND PSYCHOLOGY OF EATING (2010)

Congreso

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

Inglaterra

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: Rheological properties

Areas de 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

FOURTH EUROPEAN CONFERENCE ON SENSORY AND CONSUMER RESEARCH (A SENSE OF QUALITY) (2010)

Congreso

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

España

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: Product development

Areas de 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

INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION, FOODINNOVA-2010 (2010)

Congreso

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

España

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: inulin

Areas de 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

FOURTH EUROPEAN CONFERENCE ON SENSORY AND CONSUMER RESEARCH (A SENSE OF QUALITY) (2010)

Congreso

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

España

Tipo de participación: Otros

Palabras Clave: Sensory attributes

Áreas de 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

ONCENA CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CICTA-11) (2008)

Congreso

Presentación oral de "Productos a base de manzana: aprovechamiento agroindustrial de un excedente"

Cuba

Tipo de participación: Expositor oral

Palabras Clave: manzana aprovechamiento agroindustrial

Áreas de 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

ONCENA CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CICTA-11) (2008)

Congreso

Presentación de poster "Fruto autóctono butiá: innovación y transferencia tecnológica"

Cuba

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: Butiá

Áreas de 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

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

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)

Candidato: Ximena Arancio / Guillermina Traibel

Tipo Jurado: Trabajos de especialización

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

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Información adicional

Miembro de la Comisión Académica de la carrera Ingeniería de Alimentos de la Universidad Católica del Uruguay.

2012 - a la fecha, docente del curso "Metodologías Aplicables al Desarrollo de Nuevos Productos" - Facultad de Ingeniería y Tecnologías - UCU.

2012 - a la fecha, docente de apoyo en el curso "Introducción a la Evaluación Sensorial" - Facultad de Ingeniería y Tecnologías - UCU

2015 - a la fecha Docente del curso "Química de Alimentos", de 4to año de la Carrera Ingeniería de Alimentos de la UCU

2015 - a la fecha Docente del curso "Práctica de Procesos Industriales" de 5to año de la Carrera Ingeniería de Alimentos de la UCU

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	17
Artículos publicados en revistas científicas	12
Completo	12
Artículos aceptados para publicación en revistas científicas	1
Completo	1
Trabajos en eventos	2
Textos en periódicos	2
Revistas	2
PRODUCCIÓN TÉCNICA	1
Productos tecnológicos	1
EVALUACIONES	4
Evaluación de proyectos	1
Jurado de tesis	3
FORMACIÓN RRHH	12
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	10
Tesis de maestría	3
Otras tutorías/orientaciones	5
Tesis/Monografía de grado	2
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	2
Tesis/Monografía de grado	1
Tesis de doctorado	1