



ADRIANA GÁMBARO
GARCÍA

Dra

agambaro@fq.edu.uy

Área Evaluación Sensorial. Departamento CYTAL. Facultad de Química. Av. Gral. Flores 2124. CP11800. Montevideo. Uruguay
099986000

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel II (Activo)

Fecha de publicación: 06/06/2019
Última actualización: 07/05/2019

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

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

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Sector Educación Superior/Público

/ Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Dirección: Av. Gral. Flores 2124 / 11800 / Montevideo, Montevideo, Uruguay

Teléfono: (598) 2924 8003

Correo electrónico/Sitio Web: agambaro@fq.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

MAESTRÍA

(2009 - 2011)

Universidad de Cádiz, España

Título de la disertación/tesis/defensa: Master en Nutrición y Dietética Humana

Tutor/es: Jose Apestegui Apestegui

Obtención del título: 2012

Palabras Clave: nutrición

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

DOCTORADO

Doctorado en Química (1996 - 2001)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Aplicación de nuevas metodologías sensoriales a un estudio integral de yogur

Tutor/es: Dra. Emma Wittig de Penna

Obtención del título: 2002

Palabras Clave: Evaluación sensorial Yogur

Áreas de conocimiento:

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

ESPECIALIZACIÓN/PERFECCIONAMIENTO

Alta Especialización en Tecnología de Alimentos (1990 - 1991)

Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, España

Título de la disertación/tesis/defensa: Calidad de Dulce de Membrillo. Estudio de la Relación entre los Parámetros Instrumentales de Color y su Evaluación Sensorial

Tutor/es: Dr. Carlos Calvo

Obtención del título: 1991

Financiación:

Instituto de Cooperación Iberoamericana, España

Palabras Clave: Color Evaluación sensorial

Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

GRADO

Química Farmacéutica (1980 - 1988)

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

Título de la disertación/tesis/defensa:

Obtención del título: 1989

Áreas de conocimiento:

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

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

VALOR NUTRICIONAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS (10/2018 - 11/2018)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Institución Extranjera / Federación Panamericana de Lechería, Uruguay

32 horas

Palabras Clave: lácteos nutrición

INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS LÁCTEOS. (09/2018 - 09/2018)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Institución Extranjera / Federación Panamericana de Lechería, Uruguay

16 horas

Palabras Clave: lácteos

ÚLTIMAS TENDENCIAS NUTRICIONALES EN DESARROLLO DE ALIMENTOS (01/2016 - 01/2016)

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

Palabras Clave: nutrición

Áreas de conocimiento:

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

Food Design (01/2015 - 01/2015)

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

Palabras Clave: Diseño de alimentos

Áreas de conocimiento:

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

QUESOS PROCESADOS: Tecnologías de elaboración y Nuevas Tendencias (01/2014 - 01/2014)

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

Palabras Clave: queso procesado

Áreas de conocimiento:

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

PROGRAMACIÓN NEUROLINGÜÍSTICA (PNL) PARA GERENTES, SUPERVISORES Y MANDOS MEDIOS (01/2014 - 01/2014)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Mentoring, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN (01/2013 - 01/2013)

Sector Extranjero/Internacional/Centros Científico-Tecnológicos / Consejo Superior de Investigaciones Científicas, España

Áreas de conocimiento:

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

ANÁLISIS FACTORIAL EXPLORATORIO (01/2012 - 01/2012)

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

Palabras Clave: analisis factorial exploratorio

Areas de conocimiento:

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

INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL DE QUESOS (01/2012 - 01/2012)

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

Palabras Clave: quesos

Areas de conocimiento:

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

Poda de Olivos (01/2011 - 01/2011)

Sector Gobierno/Público / Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria / INIA Las Brujas , Uruguay

40 horas

Palabras Clave: olivos

Areas de conocimiento:

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

Tecnología de frituras y alimentos fritos (01/2010 - 01/2010)

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

12 horas

Palabras Clave: frituras

Areas de conocimiento:

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

INTRODUCCIÓN A LOS MÉTODOS MULTIVARIADOS PARA ANÁLISIS DE DATOS SENSORIALES (01/2010 - 01/2010)

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

12 horas

Palabras Clave: métodos multivariados

Areas de conocimiento:

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

INTRODUCCION A LAS TECNICAS MULTIVARIADAS DEL DISEÑO DE EXPERIMENTOS (01/2010 - 01/2010)

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

20 horas

Palabras Clave: diseño de experimentos

Areas de conocimiento:

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

Avances recientes en Evaluación Sensorial (01/2009 - 01/2009)

Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Instituto Tecnológico de Veracruz , México

40 horas

Palabras Clave: Evaluación sensorial

Areas de conocimiento:

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

Cata de aceite de oliva virgen extra: elaboración, sabor y salud (01/2009 - 01/2009)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Internacional de Andalucía , España

30 horas

Palabras Clave: aceite de oliva

Áreas de conocimiento:

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

Jornadas de NUTRICIÓN de Nutriguía (01/2008 - 01/2008)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Hotel Holiday Inn , Uruguay

8 horas

Áreas de conocimiento:

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

Gastronomía molecular - Primer módulo (01/2006 - 01/2006)

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

Quimiometría y Cualimetría (01/2006 - 01/2006)

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

60 horas

Gastronomía molecular - Segundo módulo (01/2006 - 01/2006)

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

HERRAMIENTAS BÁSICAS PARA MEDIR LA SATISFACCIÓN DEL CONSUMIDOR (01/2005 - 01/2005)

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

40 horas

Aplicaciones novedosas de hidrocoloides en la industria alimentaria (01/2003 - 01/2003)

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

Áreas de conocimiento:

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

La textura de los alimentos. Medición instrumental y aplicación en la indus (01/2003 - 01/2003)

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

Evaluación sensorial de cosméticos (01/2002 - 01/2002)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Asociación Argentina de Químicos Cosméticos , Argentina

tecnología de la panificación y productos de panadería (01/2002 - 01/2002)

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

Estadística aplicada a evaluación sensorial. Uso del programa GENSTAT (01/2001 - 01/2001)

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

Conservación de frutas y hortalizas frescas (01/1999 - 01/1999)

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

Formación y Evaluación Docente en la Facultad de Química (Taller) (01/1998 - 01/1998)

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

TRATAMIENTO ESTADÍSTICO DE DATOS EXPERIMENTALES (01/1998 - 01/1998)

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

Uruguay
40 horas

Modelos lineales aplicados al análisis experimental (01/1996 - 01/1996)

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

AVANCES EN LA ESTABILIDAD DE LOS SISTEMAS ALIMENTICIOS (01/1994 - 01/1994)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / No corresponde / Misión de Cooperación Francesa, Uruguay

INTRODUCCIÓN AL MARKETING (01/1994 - 01/1994)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Asociación de Dirigentes de Marketing del Uruguay, Uruguay

ANÁLISIS DE RIESGO, CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (01/1993 - 01/1993)

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

Avances en Ingeniería de Alimentos (01/1993 - 01/1993)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Agrupación Universitaria del Uruguay, Uruguay

COMO MEDIR LA CALIDAD DESDE EL PUNTO DE VISTA DEL CONSUMIDOR (01/1992 - 01/1992)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos, Costa Rica

Evaluación sensorial de productos alimenticios (01/1992 - 01/1992)

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

NORMALIZACIÓN Y GESTIÓN DE LA CALIDAD (01/1992 - 01/1992)

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

Curso Nutrición (01/1990 - 01/1990)

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

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Entrenamiento de líderes de panel de cata de aceite de oliva (2009)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

Palabras Clave: Evaluación sensorial aceite de oliva

Áreas de conocimiento:

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

Seminario de Leches finas de cabra, oveja, búfalas o derivadas (2008)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), Argentina

Áreas de conocimiento:

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

EVALUACIÓN SENSORIAL DE CERVEZA (2007)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Asociación de cerveceros artesanales del Uruguay, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Sensorial

Profiles of flavour and texture. Application to the industry. (2005)

Tipo: Taller

Institución organizadora: UBA, Argentina

Proteínas: su uso como ingredientes funcionales en la elaboración de alimentos (1998)

Tipo: Taller

Institución organizadora: UdelaR - Facultad de Química, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de Productos Alimenticios (1997)

Tipo: Taller

Institución organizadora: UdelaR- Facultad de Veterinaria, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Formulación de embutidos y jamones cocidos. (1996)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Instituto Dominicano de Tecnología Industrial, República Dominicana

Métodos estadísticos aplicados al Análisis Sensorial (1996)

Tipo: Taller

Institución organizadora: CYTED, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

Tópicos en análisis estadístico de resultados (1995)

Tipo: Taller

Institución organizadora: CYTED, Costa Rica

Legislación Alimentaria Internacional (1995)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Uruguay

TALLER REGIONAL SOBRE PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA ALIMENTARIA (1994)

Tipo: Taller

JORNADAS DE EVALUACIÓN SENSORIAL (1993)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria, Argentina

Seminario Normalización en la Empresa (1992)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Instituto Uruguayo de Normas Técnicas, UNIT, Uruguay

Tecnología de productos pesqueros (1991)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, España

Estadística (1991)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, España

Calidad en el diseño de alimentos (1991)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Instituto Uruguayo de Normas Técnicas, UNIT, Uruguay

Gestión Técnica y la Empresa Alimentaria (1990)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, España

Idiomas

Inglés

Entiende bien / Habla bien / Lee bien / Escribe bien

Portugués

Entiende bien / Lee bien /

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Evaluación Sensorial

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

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

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Vida útil de alimentos

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Aceite de oliva

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Otras Ingenierías y Tecnologías/Nutrición

Actuación profesional

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

Facultad de Química - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (09/2012 - a la fecha) Trabajo relevante

Profesor Titular ,40 horas semanales / Dedicación total

Escalafón: Docente

Grado: Grado 5

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (03/2004 - 09/2012)

Profesora Agregada ,40 horas semanales / Dedicación total

Concurso por el llamado a la provisión efectiva de un cargo de Profesor Agregado de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Orientación Evaluación Sensorial), Facultad de Química, UdeLaR, Esc. G, Grado 4, 40 horas semanales en diciembre de 2003 (expediente 101130-00331-03). Puntaje asignado por la Comisión: 71/100 puntos.

Escalafón: Docente

Grado: Grado 4

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (09/2002 - 03/2004)

Profesora Adjunta ,40 horas semanales / Dedicación total

Jefe de la Sección Evaluación Sensorial Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Departamento de Alimentos

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (12/2000 - 09/2002)

Profesora Adjunta ,40 horas semanales

Concurso por el llamado a la provisión efectiva de un cargo de Profesor Adjunto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Orientación Evaluación Sensorial), Facultad de Química, Udelar, Esc. G, Grado 3, 20 horas semanales en agosto de 2000 (expediente 00/1077). Puntaje asignado por la Comisión: 83/100 puntos.

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (05/1996 - 12/2000)

Profesora Adjunta ,40 horas semanales

Concurso por el llamado a aspirantes para la provisión interina de un cargo de Profesor Adjunto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Orientación Evaluación Sensorial), Facultad de Química, Udelar, Esc. G, Grado 3, 40 horas semanales en marzo de 1996 (expediente 417/96). Puntaje asignado por la Comisión: 64/100 puntos

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (11/1992 - 05/1996)

Asistente ,40 horas semanales

Concurso por el llamado a aspirantes para la provisión interina de un cargo de Asistente de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, Udelar, Esc. G, Grado 2, 40 horas semanales en setiembre de 1993 (expediente 1064/93). Puntaje asignado por la Comisión: 63/100 puntos.

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (01/1992 - 10/1992)

Asistente ,20 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

Otro (09/1991 - 09/1992)

Ayudante Honorario ,20 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

Otro (09/1989 - 09/1990)

Aspirante a Ayudante Honorario ,20 horas semanales

Cátedra de Bromatología

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (11/1989 - 12/1989)

Ayudante ,20 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

VIDA ÚTIL SENSORIAL DE ALIMENTOS (03/2001 - a la fecha)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial , Coordinador o Responsable

Equipo: GIMÉNEZ, A. , ARES, G.

Palabras clave: Evaluación sensorial Vida útil

Areas de conocimiento:

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

DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES (01/2007 - a la fecha)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial , Coordinador o Responsable

Equipo: GIMÉNEZ, A. , ARES, G.

Palabras clave: Alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

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

Tecnología de productos lácteos (09/2011 - a la fecha)

5 horas semanales

Departamento de alimentos , Integrante del equipo

Equipo: MIRABALLES, M. , LÓPEZ, T.

Palabras clave: lacteos

Areas de conocimiento:

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

CORRELACIONES ENTRE MÉTODOS SENSORIALES Y FÍSICO-QUÍMICOS (03/1993 - a la fecha)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial , Coordinador o Responsable

Equipo: GIMÉNEZ, A. , ARES, G. , VARELA-TOMASCO, P.

Palabras clave: Correlaciones instrumentales-sensoriales

Areas de conocimiento:

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

ESTUDIOS CUALI-CUANTITATIVOS CON CONSUMIDORES (03/1992 - a la fecha)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial , Coordinador o Responsable

Equipo: GIMÉNEZ, A. , ARES, G. , VARELA-TOMASCO, P.

Palabras clave: Evaluación sensorial

Areas de conocimiento:

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

Aplicación de nuevas metodologías de evaluación sensorial al desarrollo de productos (03/2016 - a la fecha)

En esta línea de investigación se estudia la aplicabilidad de metodologías sensoriales descriptivas rápidas y metodologías cualitativas durante el desarrollo de un producto alimenticio o cosmético. Aplicada

5 horas semanales , Coordinador o Responsable

Equipo: Adriana GÁMBARO GARCÍA , Antonella ROASCIO ALBISTUR , Laura Raggio

Palabras clave: análisis sensorial metodologías novedosas

Areas de conocimiento:

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

Utilización de aceite de oliva y subproductos del olivo en cosmética (11/2011 - a la fecha)

5 horas semanales

Departamento de alimentos, Sección Evaluación Sensorial , Integrante del equipo

Equipo: PARENTE, E.

Palabras clave: Cosméticos aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Calidad sensorial de aceite de oliva (06/2009 - a la fecha)

10 horas semanales

Departamento de alimentos, Sección Evaluación Sensorial , Coordinador o Responsable

Equipo: ELLIS, A.C. , DAUBER, C.

Palabras clave: aceite de oliva calidad

Areas de conocimiento:

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

Estudio de extractos antioxidantes de plantas nativas (03/2008 - a la fecha)

5 horas semanales

Departamento de alimentos, Sección Evaluación Sensorial , Coordinador o Responsable

Equipo: MIRABALLES, M.

Palabras clave: Antioxidantes plantas nativas

Areas de conocimiento:

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

Selección temprana de mandarinas (03/2015 - a la fecha)

Aplicada

5 horas semanales

Departamento de alimentos, Área de Evaluación Sensorial , Integrante del equipo

Equipo: HEINZEN, H.

Palabras clave: mandarinas

Areas de conocimiento:

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

Cocción al vacío (11/2015 - a la fecha)

Aplicada

5 horas semanales

Departamento de alimentos, Área de Evaluación Sensorial , Coordinador o Responsable

Equipo: PANIZZOLO, L.A.

Palabras clave: cocción al vacío

Areas de conocimiento:

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

EVALUACIÓN SENSORIAL DE COSMÉTICOS (03/2001 - 12/2006)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial , Coordinador o Responsable

Equipo: PARENTE, M.E.

Palabras clave: Evaluación sensorial Cosméticos

Areas de conocimiento:

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

CARACTERIZACION SENSORIAL DE MIELES UNIFLORALES URUGUAYAS (03/2002 - 12/2006)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial , Coordinador o Responsable

Equipo: PAHOR, S.

Palabras clave: Evaluación sensorial Mieles uniflorales

Areas de conocimiento:

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

EVOLUCIÓN DE LOS CARACTERES SENSORIALES DE VINO TANNAT DURANTE SU CRIANZA EN BARRICA (03/2002 - 12/2005)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial , Coordinador o Responsable

Equipo: VARELA-TOMASCO, P. , CARRAU, F. , MEDINA, K.

Palabras clave: Evaluación sensorial Vino Tannat

Areas de conocimiento:

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

ANÁLISIS DESCRIPTIVO DE VINO TANNAT (01/1999 - 12/2002)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial y Sección Enología , Coordinador o Responsable

Equipo:

Palabras clave: análisis vino tannat

Areas de conocimiento:

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

DESARROLLO Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE PRODUCTOS PANIFICADOS (03/1999 - 12/2001)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial , Coordinador o Responsable

Equipo: GIMÉNEZ, A. , GILARDI, V.

Palabras clave: Evaluación sensorial Panificados

Areas de conocimiento:

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

EVALUACIÓN SENSORIAL DE ARROZ Y SUS DERIVADOS (03/1998 - 12/1999)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial , Coordinador o Responsable

Equipo: GILARDI, V.

Palabras clave: Evaluación sensorial Salvado de arroz

Areas de conocimiento:

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

EVALUACIÓN SENSORIAL DE CARNE Y CHACINADOS DE CERDO (01/1993 - 12/1995)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial , Coordinador o Responsable

Equipo: ALDROVANDI, A.

Palabras clave: Evaluación sensorial Carne de cerdo

Áreas de conocimiento:

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

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Valorización de quesos de leche de cabra a través del enriquecimiento con ácidos grasos de mayor valor nutricional y determinación de su vida útil (02/2018 - a la fecha)

Se busca la modificación del perfil lipídico de leche de cabra y quesos elaborados con leche de cabra a través del enriquecimiento de la ración con ácidos grasos de mayor valor nutricional.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:4

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Adriana GÁMBARO GARCÍA , Ignacio Vieitez , Tomás LÓPEZ PEDEMONTE

Palabras clave: leche de cabra queso de cabra

Áreas de conocimiento:

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

Influencia del agregado de carbonato de calcio sobre el rendimiento de extracción y la calidad de aceite de oliva virgen extra de producción nacional (02/2018 - a la fecha)

El presente proyecto busca optimizar las condiciones de incorporación de carbonato de calcio al proceso de extracción de aceite de oliva virgen como forma de aumentar el rendimiento de producción sin afectar la calidad del aceite obtenido.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Adriana GÁMBARO GARCÍA , Ana Claudia ELLIS DE LUCA , Miguel Amarillo

Palabras clave: aceite de oliva carbonato de calcio

Áreas de conocimiento:

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

Revalorización de cortes de carne por cocción al vacío (02/2018 - a la fecha)

El presente proyecto pretende revalorizar cortes de carne vacuna de bajo costo, optimizando el proceso de cocción al vacío de las mismas.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Adriana GÁMBARO GARCÍA , Luis Alberto PANIZZOLO MARTÍNEZ , Sofía BARRIOS

TOMÁS , Ariel Aldrovandi , Javier Martínez

Palabras clave: carne cocción al vacío

Áreas de conocimiento:

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

Desarrollo de herramientas metabolómicas para la selección temprana de cultivares de mandarinas en base a correlaciones entre criterios de calidad de fruta y la expresión de su metabolismo secundario (04/2015 - a la fecha)

5 horas semanales
Departamento de alimentos
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Alumnos encargados en el proyecto:
Pregrado:1
Financiación:
INIA Salto Grande, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: HEINZEN, H. (Responsable)
Palabras clave: mandarinas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Aplicación de técnicas de megasonido en la elaboración de aceite de oliva virgen (10/2015 - a la fecha)

5 horas semanales
Departamento de alimentos
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Alumnos encargados en el proyecto:
Pregrado:1
Doctorado:1
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: GROMPONE, M.A. (Responsable) , AMARILLO, M.
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de oliva

Aplicación de métodos descriptivos rápidos en el desarrollo de bebidas a partir de subproductos de la industria láctea (03/2016 - a la fecha)

5 horas semanales
Facultad de Química , Departamento de Alimentos
Investigación
Coordinador o Responsable
En Marcha
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: MIRABALLES, M. (Responsable)
Palabras clave: suero lácteo
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Elaboración de Dulce de Leche utilizando leche en polvo. Influencia de la proporción de sustitución de leche fluida y otras variables del proceso (03/2017 - a la fecha)

5 horas semanales
Facultad de Química , Departamento de Alimentos
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: REDRÍGUEZ, A.L. (Responsable)
Palabras clave: Dulce de leche
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Desarrollo de platos preparados utilizando cocción a vacío (sous vide) (11/2015 - 12/2016)

10 horas semanales
Facultad de Química , Departamento de Alimentos
Desarrollo
Coordinador o Responsable
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Pregrado:1
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: ROASCIO, A.
Palabras clave: cocción al vacío platos preparados
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de productos

Desarrollo y estudio de estabilidad oxidativa de aceites de oliva vírgenes aromatizados (01/2014 - 03/2016)

15 horas semanales
Facultad de Química , Departamento de Alimentos
Desarrollo
Coordinador o Responsable
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Especialización:1
Doctorado:1
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: ELLIS, A.C. , IRIGARAY, B. , ROASCIO, A. , GROMPONE, M.A.
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Grasas y aceites

Caracterización fisicoquímica y sensorial de los quesos de leche de oveja y de cabra uruguayos (03/2013 - 02/2015)

5 horas semanales
Facultad de Química , Departamento de Alimentos
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Pregrado:4
Equipo: LEMA, P. , VIEITEZ, I. (Responsable)
Palabras clave: quesos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ciencia y Tecnología de Alimentos

Vida útil de aceite de oliva virgen (01/2013 - 12/2014)

5 horas semanales
Facultad de Química , Departamento de Alimentos
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Pregrado:2
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: IRIGARAY, B. , GROMPONE, M.A. (Responsable)
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Grasas y aceites

Aplicación de homogeneizador de alta presión en elaboración de licor base crema de leche (07/2012 - 06/2014)

5 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Equipo: MIRABALLES, M., LÓPEZ, T.

Palabras clave: altas presiones homogeneización licores

Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de alimentos

Utilización de aceite de oliva y subproductos del olivo en cosmética (11/2011 - 12/2013)

5 horas semanales

Departamento de alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PARENTE, E. (Responsable)

Palabras clave: Cosméticos olivos

Areas de conocimiento:

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

Evaluación Sensorial

Estudio de la influencia de la variedad de olivo en la calidad sensorial y fisicoquímica del aceite de oliva de producción nacional (01/2011 - 12/2013)

10 horas semanales

Departamento de alimentos , Sección Evaluación Sensorial

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: FERNÁNDEZ, ELISA , GROMPONE, M.A. , IRIGARAY, B.

Palabras clave: olivo

Areas de conocimiento:

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

Evaluación Sensorial

Evaluación de la utilización de leche cruda pre-madurada para la elaboración de quesos artesanales. (09/2011 - 08/2013)

5 horas semanales

Departamento de alimentos , Sección Evaluación Sensorial

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: SOUBES, M. , LEMA, P. , MIRABALLES, M. , LÓPEZ, T. (Responsable) , JORCIN, S.

Palabras clave: quesos artesanales

Areas de conocimiento:

OLIVIA (06/2009 - 12/2011)

Investigación y Asesoramiento en aceite de oliva

10 horas semanales

Departamento de alimentos , Sección Evaluación Sensorial

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Doctorado:1

Equipo: ARES, G. , ELLIS, A.C. , RAGGIO, L. , DAUBER, C.

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de alimentos funcionales con incorporación de extractos de plantas nativas con potencial capacidad antioxidante (03/2009 - 04/2011)

10 horas semanales

Departamento de alimentos , Sección Evaluación Sensorial

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: ARES, G. , MIRABALLES, M.

Palabras clave: extractos antioxidantes

Areas de conocimiento:

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

Obtención de extractos de cereales y hongos conteniendo beta-glucanos para su incorporación a alimentos funcionales (03/2007 - 12/2009)

Los beta-glucanos son polisacáridos que se encuentran formando parte de las paredes celulares de cereales, hongos, algas, bacterias y levaduras. Estos compuestos podrían ser utilizados como hidrocoloides en diversos tipos de alimentos, presentando además efectos positivos sobre la salud humana, como ser la disminución del riesgo de contraer enfermedades cardíacas y ciertos tipos de cáncer. La obtención de beta-glucanos a partir avena, cebada, hongos shiitake y hongos pleurotus permitiría ampliar el destino de estos productos, incorporándolos a alimentos funcionales, aumentando de esta forma su demanda y su valor agregado. En el proyecto se propone la obtención de extractos acuosos conteniendo beta-glucanos de avena, cebada, hongos shiitake y hongos pleurotus, utilizando distintas condiciones de extracción. Una vez obtenidos, los extractos se realizará una caracterización fisicoquímica (contenido de beta-glucanos, capacidad de retención de agua, comportamiento reológico) y una caracterización sensorial. En función de los resultados obtenidos se seleccionará un método de extracción para la extracción de los beta-glucanos de cada uno de los productos en estudio. A partir de dichos extractos se desarrollarán postres lácteos y yogures con bajo contenido graso, conteniendo beta-glucanos como espesantes e ingredientes funcionales.

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GIMÉNEZ, A. (Responsable) , ARES, G.

Palabras clave: Alimentos funcionales Glucanos

Áreas de conocimiento:

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

Obtención y evaluación de extractos antioxidantes de plantas nativas para su utilización como ingredientes funcionales en alimentos dulces. (03/2007 - 04/2008)

El crecimiento del mercado de alimentos funcionales ha ocasionado un creciente interés por el estudio y desarrollo de extractos antioxidantes para su incorporación a alimentos como ingredientes funcionales. En este contexto, podría resultar de interés la obtención de extractos de plantas medicinales nativas con un alto contenido en polifenoles, como la carqueja (*Baccharis trimera*), la marcela (*Achiroclyne saturoides*) y el guaco (*Mikania guaco*). El proyecto propone la obtención de extractos acuosos, etanólicos y acetónicos de estas tres plantas nativas. Una vez obtenidos, se realizará una caracterización de los extractos en términos de su contenido total de flavonoides y capacidad antioxidante. Por otra parte, utilizando un panel de jueces sensoriales, se determinarán los perfiles sensoriales de soluciones con distintas concentraciones de los extractos. Se evaluará el perfil sensorial de los extractos en soluciones conteniendo edulcorantes nutritivos y polidextrosa.

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial

Desarrollo

Otros

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: ARES, G. (Responsable)

Palabras clave: Antioxidantes Alimentos funcionales

Áreas de conocimiento:

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

Vida útil de Dulce de Leche (01/2005 - 08/2007)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial

Desarrollo

Otros

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GIMÉNEZ, A. (Responsable)

Palabras clave: Vida útil Dulce de leche

Áreas de conocimiento:

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

Aplicación de metodologías novedosas para determinación de Vida útil de dulce de leche (01/2006 - 04/2007)

La vida útil del dulce de leche está limitada fundamentalmente por el defecto de arenosidad provocado por la cristalización de la lactosa mayoritariamente, y por la percepción del sabor a plástico en aquellos envasados en poliestireno y polipropileno principalmente. Teniendo en cuenta estos parámetros de deterioro y con el fin de establecer correctamente la vida útil del dulce de leche, y no en base a prácticas empíricas como hasta el momento, se estudiaron dichos parámetros durante el almacenamiento a distintas temperaturas de dulce de leche envasado en vidrio y plástico, por métodos sensoriales (intensidad de defectos con panel de jueces entrenados y aceptabilidad con consumidores), microbiológicos, químicos e instrumentales. También se estudió la utilidad de metodologías novedosas (Punto de corte y Estadística de Supervivencia) para la determinación de vida útil de alimentos y se determinó la cinética de deterioro y la Ecuación de Arrhenius para predecir la vida útil del dulce de leche en otras condiciones de almacenamiento. Mediante este estudio se pudo conocer en profundidad los parámetros causantes del deterioro del

dulce de leche y su influencia en la aceptabilidad por parte del consumidor, permitiendo así a la industria láctea determinar la vida útil en función de distintas condiciones de almacenamiento (tiempo, temperatura y tipo de envase), estableciendo una base para futuras reformulaciones y cambios en el proceso de producción.

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial
Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Equipo: GIMÉNEZ, A. , ARES, G.

Palabras clave: Vida útil Dulce de leche

Areas de conocimiento:

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

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

Caracterización de mieles uniflorales uruguayas (01/2005 - 12/2006)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial
Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PAHOR, S.

Palabras clave: Evaluación sensorial Miel

Areas de conocimiento:

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

Aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación de hongos y lechugas (11/2003 - 08/2006)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial
Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Especialización:1

Equipo: ARES, G. , SOUBES, M. (Responsable) , LEMA, P.

Palabras clave: Atmosfera modificada

Areas de conocimiento:

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

Vida Útil Sensorial de Alimentos (01/2001 - 12/2004)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial
Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Institución del exterior, Cooperación

Equipo: GIMÉNEZ, A.

Palabras clave: Evaluación sensorial Vida útil

Áreas de conocimiento:

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

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

Evolución de los Caracteres Sensoriales de vino Tannat durante su crianza en bodega (09/2002 - 10/2004)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: VARELA-TOMASCO, P.

Palabras clave: Evaluación sensorial Vino Tannat

Áreas de conocimiento:

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

Caracterización de Vinos Tintos Uruguayos (09/2001 - 09/2003)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial

Investigación

Otros

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: VARELA-TOMASCO, P. (Responsable)

Palabras clave: Evaluación sensorial Vino

Áreas de conocimiento:

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

Caracterización de vinos producidos con diferentes clones de la variedad Tannat (03/2000 - 12/2001)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: VARELA-TOMASCO, P., CARRAU, F. (Responsable), MEDINA, K.

Palabras clave: Evaluación sensorial Vino Tannat

Áreas de conocimiento:

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

Evaluación de Ensilados Biológicos en la alimentación de cerdos (01/1993 - 12/1996)

10 horas semanales

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Sección Evaluación Sensorial

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: BARLOCCO, N. (Responsable)

Palabras clave: Evaluación sensorial Carne de cerdo

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

CREACIÓN Y DIRECCIÓN de la Sección de Evaluación Sensorial (03/1993 - a la fecha)

Sección Evaluación Sensorial, Departamento de Alimentos
40 horas semanales

(08/2015 - a la fecha)

Facultad de Química, Departamento de Alimentos
40 horas semanales

(12/2015 - a la fecha)

Departamento de alimentos, Área de Tecnología de Alimentos
5 horas semanales

(03/2014 - a la fecha)

5 horas semanales

(10/2012 - 12/2016)

Departamento de alimentos, Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos
40 horas semanales

(03/2004 - 09/2012)

Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Departamento de Alimentos
40 horas semanales

DOCENCIA

Ingeniería de Alimentos (01/1995 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Evaluación Sensorial de Alimentos, 6 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniería de Alimentos (03/2002 - a la fecha)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Enología y biotecnología de las fermentaciones, 3 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

(03/2011 - a la fecha)

Especialización

Responsable

Asignaturas:

Sommelier en Aceite de Oliva, 4 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Aceite de Oliva

Ingeniería de Alimentos (03/1995 - a la fecha)

Grado

Asignaturas:

Dictado de temas en curso: Evaluación Sensorial., 2 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

(03/2004 - a la fecha)

Especialización

Asignaturas:

Responsable académica y docente curso SOMMELIER PROFESIONAL organizado por FUNDAQUIM., 25 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

Química Farmacéutica (03/2012 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Bromatología y Nutrición, 4 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

Licenciatura en Leche y Productos Lácteos (UTEC) (09/2014 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Análisis de Leche y Productos Lácteos, 4 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

Licenciatura en Leche y Productos Lácteos (UTEC) (03/2016 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Nutrición y Desarrollo de Productos, 4 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (08/2015 - a la fecha)

Doctorado

Invitado

Asignaturas:

Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y Aplicación en la Industria Alimentaria, 4 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

Doctorado en Ciencias de la Alimentación- Universidad Nacional de Jujuy (03/2017 - 03/2017)

Doctorado

Responsable

Asignaturas:

Profundización en Técnicas cualitativas con consumidores, 40 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

Doctorado en Ciencias de la Alimentación- Universidad Nacional de Jujuy (03/2016 - 03/2016)

Doctorado

Responsable

Asignaturas:

Técnicas cuali-cuantitativas con consumidores aplicadas al desarrollo de productos, 40 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

Doctorado en Química (09/2015 - 09/2015)

Doctorado

Invitado

Asignaturas:

Seminario Internacional Fitoquímicos en Alimentos, 2 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

Doctorado en Química (10/2014 - 10/2014)

Doctorado

Responsable

Asignaturas:

Investigación cualitativa: una mirada a través de los ojos del consumidor, 28 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Doctorado en Química (04/2013 - 04/2013)

Doctorado

Organizador/Coordinador

Asignaturas:

EXTRACCIÓN, SEPARACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CAROTENOIDES, 40 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Doctorado en Química (03/2012 - 11/2012)

Doctorado

Responsable

Asignaturas:

Vida Útil Sensorial de Alimentos, 4 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Maestría en Alimentos (09/2012 - 10/2012)

Maestría

Responsable

Asignaturas:

VIDA ÚTIL SENSORIAL DE ALIMENTOS, 5 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Posgrado en Química (11/2009 - 11/2009)

Doctorado

Responsable

Asignaturas:

Evaluación Sensorial de Alimentos, 40 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Doctorado en Química (05/2009 - 05/2009)

Doctorado

Organizador/Coordinador

Asignaturas:

Técnicas Cualitativas de estudios con consumidores. Métodos avanzados., 40 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

(03/2003 - 12/2008)

Especialización

Asignaturas:

Dictado de las asignaturas TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN y EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS al Instituto Técnico Hotelero Gastronómico del Uruguay a través del convenio ITHU-

FUNDAQUIM, 2 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

Doctorado en Química (07/2008 - 09/2008)

Doctorado

Asignaturas:

Coordinadora del curso VIDA ÚTL DE ALIMENTOS. Unidad de Educación Permanente., 5 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

Doctorado en Química (07/2008 - 09/2008)

Doctorado

Asignaturas:

Docente del curso "VIDA ÚTL DE ALIMENTOS": Unidad de Educación Permanente., 5 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

(09/2008 - 09/2008)

Especialización

Asignaturas:

Técnicas cuali-cuantitativas para medir la satisfacción del consumidor, 20 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniería de Alimentos (03/2005 - 07/2008)

Grado

Asignaturas:

Coordinadora del curso de Análisis de Alimentos, 8 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Doctorado en Química (05/2008 - 05/2008)

Doctorado

Asignaturas:

Docente del curso TEXTURA EN EL DESARROLLO DE ALIMENTOS. Unidad de Educación Permanente., 25 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

Doctorado en Química (05/2008 - 05/2008)

Doctorado

Asignaturas:

Coordinadora del curso TEXTURA EN EL DESARROLLO DE ALIMENTOS. Unidad de Educación Permanente., 25 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

(07/2007 - 10/2007)

Especialización

Asignaturas:

Docente del curso INTRODUCCIÓN A LA EVALUACIÓN SENSORIAL PARA CHEFS organizado por FUNDAQUÍM, 2 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(07/2007 - 07/2007)

Especialización

Asignaturas:

Docente del curso TECNICAS CUALI-CUANTITATIVAS PARA MEDIR LA SATISFACCION DEL CONSUMICOR. Organizado por Ingenieros de Alimentos-Consultores, Ciudad de Panamá, 4 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(05/2006 - 07/2006)

Especialización

Asignaturas:

Docente del curso EVALUACIÓN SENSORIAL DE MIELES PARA APICULTORES organizado por FUNDAQUÍM, 2 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(11/2005 - 12/2005)

Maestría

Asignaturas:

Productos de la colmena y apiterapia, 2 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(12/2005 - 12/2005)

Maestría

Asignaturas:

Docente del curso PRODUCTOS DE LA COLMENA Y APITERAPIA. Unidad Educación Permanente., 20 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(11/2004 - 11/2004)

Especialización

Asignaturas:

Docente del curso-taller JUECES SENSORIALES EN ALIMENTOS. Alimentos Polar, Valencia, Venezuela, 10 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(06/2004 - 06/2004)

Maestría

Asignaturas:

Docente del curso "VIDA ÚTIL ACELERADA DE ALIMENTOS": Unidad de Educación Permanente., 25 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

(06/2004 - 06/2004)

Maestría

Asignaturas:

Coordinadora del curso VIDA ÚTIL ACELERADA DE ALIMENTOS. Unidad de Educación Permanente., 25 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

(10/2003 - 10/2003)

Especialización

Asignaturas:

Docente del Curso-Taller Internacional VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS. Empresa Franz G. Wald., Ingenieros en Alimentos, S.A. Ciudad de Panamá, 20 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

(09/2003 - 09/2003)

Especialización

Asignaturas:

Docente del curso-taller VIDA ÚTIL SENSORIAL DE ALIMENTOS APLICADO A LA INDUSTRIA. Centro de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de Costa Rica, 16 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

(05/2003 - 05/2003)

Especialización

Asignaturas:

Docente del curso-taller de VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS realizado en la Universidad Simón Bolívar. Organizado por el Instituto Mexicano de Envases y Embalajes. México, 20 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

Química Farmacéutica (01/1994 - 12/2002)

Grado

Asignaturas:

Bromatología, 4 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

(09/2002 - 09/2002)

Maestría

Asignaturas:

Dictado de MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN DEL CONSUMIDOR. TÉCNICAS DEL ESTUDIO. Fac. Ciencias Agrarias. Universidad de Cuyo. Argentina, 20 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

(09/2002 - 09/2002)

Especialización

Asignaturas:

Docente del curso-taller de VIDA ÚTIL SENSORIAL realizado en el INTA. Bs. As. Argentina, 20 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

Química Farmacéutica (01/1999 - 12/2001)

Grado

Asignaturas:

Supervisión del curso de Bromatología, 4 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

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

(10/2001 - 10/2001)

Maestría

Asignaturas:

Coordinadora del curso SELECCIÓN Y ENTRENAMIENTO DE JUECES SENSORIALES. Unidad de Educación Permanente., 20 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(10/2001 - 10/2001)

Maestría

Asignaturas:

Dictado del curso SELECCIÓN Y ENTRENAMIENTO DE JUECES SENSORIALES. Unidad de Educación Permanente., 20 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(04/2000 - 06/2000)

Maestría

Asignaturas:

Docente del curso ENOLOGÍA PARA EL AÑO 2010. Unidad de Educación Permanente., 6 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(10/1999 - 10/1999)

Especialización

Asignaturas:

Dictado del curso MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN DEL CONSUMIDOR. TÉCNICAS DE ESTUDIO para el Centro de Ingenieros del Estado de Aragua. Maracay. Venezuela, 16 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(05/1999 - 06/1999)

Maestría

Asignaturas:

Coordinadora del curso MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN DEL CONSUMIDOR. TÉCNICAS DE ESTUDIO. Unidad de Educación Permanente., 6 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(05/1999 - 06/1999)

Maestría

Asignaturas:

Dictado del curso MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN DEL CONSUMIDOR. TÉCNICAS DE ESTUDIO. Unidad de Educación Permanente., 6 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(04/1999 - 06/1999)

Maestría

Asignaturas:

Docente del curso ENOLOGÍA PARA EL AÑO 2010. Unidad de Educación Permanente., 6 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

Química Farmacéutica (01/1994 - 12/1998)

Grado

Asignaturas:

Encargada del curso de Bromatología, 4 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

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

(11/1998 - 11/1998)

Especialización

Asignaturas:

Dictado del curso-taller LA EVALUACIÓN SENSORIAL APLICADA. Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos. Ambato. Ecuador, 10 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(10/1998 - 10/1998)

Especialización

Asignaturas:

Dictado del curso-taller PANELISTAS DESCRIPTIVOS. Alimentos Heinz, C.A. San Joaquín. Venezuela, 20 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(07/1998 - 07/1998)

Especialización

Asignaturas:

Dictado del curso COMO INTERPRETAR LOS DESEOS DEL CONSUMIDOR en el marco del proyecto OEA/GTZ Calidad y Productividad para la pequeña y mediana industria de América Latina. Santo Domingo. República Dominicana., 20 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

Sensorial

(03/1998 - 03/1998)

Especialización

Asignaturas:

Dictado del curso SELECCIÓN Y ENTRENAMIENTO DE JUECES SENSORIALES. Auspiciado por RIEPSA-CYTED. Fundación CIEPE. San Felipe. Venezuela, 20 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(12/1997 - 12/1997)

Maestría

Asignaturas:

Dictado del curso CONTROL DE CALIDAD SENSORIAL DE ALIMENTOS. Programa de Educación Continua. F.Vet., 20 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(11/1997 - 11/1997)

Especialización

Asignaturas:

Dictado del curso-taller EVALUACIÓN SENSORIAL EN EL MERCADEO DE ALIMENTOS, evento pre-congreso al XI Congreso de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición y XI Congreso Centroamericano de Nutricionistas y Dietistas. Guatemala, 20 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(10/1997 - 10/1997)

Especialización

Asignaturas:

Dictado del curso EVALUACIÓN SENSORIAL EN EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD. Auspiciado por RIEPSA-CYTED. Fundación CIEPE. San Felipe. Venezuela, 20 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(11/1996 - 11/1996)

Maestría

Asignaturas:

Dictado del curso CONTROL DE CALIDAD SENSORIAL DE ALIMENTOS. Programa de Educación Continua. F.Vet., 20 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(11/1996 - 11/1996)

Especialización

Asignaturas:

CONTROL DE CALIDAD SENSORIAL DE ALIMENTOS. Instituto Dominicano de Tecnología Industrial. Auspiciado por Asociación de Fabricantes de Embutidos y Procesadores de Carnes, Inc. y por Red Iberoamericana de Evaluación de Propiedades Sensoriales de Alimentos, 10 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(07/1996 - 07/1996)

Especialización

Asignaturas:

MANIPULACIÓN HIGIÉNICA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA en Inst. Dominicano de Tecnología Industrial. Auspiciado por Asoc. de Fabricantes de Embutidos y Procesadores de Carnes y por Red Iberoamericana de Evaluación de Prop. Sensoriales de Alimentos, 20 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(02/1996 - 02/1996)

Especialización

Asignaturas:

CURSO-TALLER DE ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS en Univ. Tecnológica de Santiago.

Auspiciado por Asoc. de Fabricantes de Embutidos y Procesadores de Carnes y por Red Iberoamericana de Evaluación de Prop. Sensoriales de Alimentos, 20 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(01/1996 - 01/1996)

Especialización

Asignaturas:

TÉCNICAS DE ESTUDIOS CON CONSUMIDORES en el Inst. Tecnológico de Santo Domingo.

Auspiciado por la Asoc de Fabricantes de Embutidos y Procesadores de Carnes y por Red Iberoamericana de Evaluación de Propiedades Sensoriales de Alimentos, 20 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(08/1995 - 08/1995)

Especialización

Asignaturas:

CURSO PRACTICO DE ANÁLISIS SENSORIAL PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. SEGUNDO NIVEL. Organizado por la Asoc. de Fabricantes de Embutidos en el marco del Proyecto Calidad y Productividad para la pequeña y mediana industria de América Latina. Santo Domingo, 20 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(08/1995 - 08/1995)

Especialización

Asignaturas:

CURSO PRACTICO DE ANÁLISIS SENSORIAL PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. SEGUNDO NIVEL. Organizado por la Asoc. de Fabricantes de Embutidos en el marco del Proyecto Calidad y Productividad para la pequeña y mediana industria de América Latina., 20 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

(03/1995 - 03/1995)

Especialización

Asignaturas:

EVALUACIÓN SENSORIAL PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. Organizado por la Asoc. de Fabricantes de Embutidos y la Dirección Gral de Normas (DIGENOR) de Rep. Dominicana.

Auspiciado por la OEA y la Agencia Alemana de Cooperación (GTZ). Santo Domingo, 20 horas,

Teórico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

(11/1994 - 12/1994)

Maestría

Asignaturas:
Dictado del curso ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS: METODOLOGÍAS BÁSICAS.
Programa de Educación Continua. F.Vet., 20 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

(07/1993 - 07/1993)

Especialización

Asignaturas:
Dictado de curso extracurricular INTRODUCCIÓN A LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS organizado por Cátedra de Tecnología de Alimentos del Centro Regional Sur de Fac. de Agronomía, 5 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

(06/1992 - 07/1992)

Especialización

Asignaturas:
Cursillo extracurricular INTRODUCCIÓN A LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS., 5 horas, Teórico
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

EXTENSIÓN

Secretaria (06/1998 - a la fecha)

Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología; 1/2a de los Alimentos
1 horas

Miembro de Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (06/1998 - a la fecha)

1 horas

(02/2013 - a la fecha)

Facultad de Química, Departamento de Alimentos
2 horas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis sensorial

(07/2007 - a la fecha)

Facultad de Química, Departamento de Alimentos
1 horas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis sensorial

(03/2015 - a la fecha)

Facultad de Química, Departamento de Alimentos
5 horas
Áreas de conocimiento:

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

(01/2012 - a la fecha)

CYTED

1 horas

Areas de conocimiento:

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

(03/2015 - a la fecha)

Facultad de Química

2 horas

Areas de conocimiento:

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

(06/2017 - a la fecha)

2 horas

Areas de conocimiento:

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

(03/2010 - a la fecha)

4 horas

Areas de conocimiento:

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

(05/2015 - a la fecha)

2 horas

Areas de conocimiento:

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

(08/2016 - 04/2017)

4 horas

Areas de conocimiento:

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

(09/2015 - 03/2016)

Facultad de Química, Departamento de Alimentos

5 horas

Areas de conocimiento:

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

(05/2014 - 06/2015)

Facultad de Química, Departamento de Alimentos

5 horas

Areas de conocimiento:

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

(06/2011 - 07/2012)

Facultad de Química, Departamento de Alimentos

5 horas

Areas de conocimiento:

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

(07/2010 - 12/2011)

Facultad de Química, Departamento de Alimentos

5 horas

Areas de conocimiento:

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

(09/2007 - 12/2007)

Facultad de Química, Departamento de Alimentos

5 horas

Áreas de conocimiento:

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

Coordinadora nacional de la Red Iberoamericana de Evaluación de las Propiedades Sensoriales de los Alimentos (07/1994 - 12/2004)

CYTED

1 hora

Áreas de conocimiento:

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

Asesora Técnica para la ejecución del proyecto "Sistema de Formación en Gastronomía dirigido a Jóvenes en Situación de Dificultad Social" (06/1999 - 06/2001)

Convenio entre Centro Form. en Educación Especializada y FUNDAQUIM

1 hora

Delegada representante de Fac. de Química y docente ejecutora. Contrato para la realización de Estudios con Consumidores basados en Niveles de Preferencia y/o Niveles de Aceptación (05/1994 - 12/1995)

Contrato Fac. de Química-Industrializadora de Maíz S.A.

2 horas

Áreas de conocimiento:

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

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

(07/2017 - a la fecha)

Tutora de la pasante Suhey Pérez, de la Universidad Simón Bolívar de Venezuela, en una pasantía de formación realizada en el Área de Evaluación Sensorial

10 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

(07/2016 - 12/2016)

Tutora del pasante Ing. Alim. Gilberto Barrios, de la Universidad de Panamá, en una pasantía de formación realizada en el Área de Evaluación Sensorial

10 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

(08/2016 - 12/2016)

Tutora de la pasante Dolores Jimenez de la Universidad Nacional de Jujuy

5 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Departamento de alimentos, Sección Evaluación Sensorial (02/2015 - 09/2016)

Tutora de la pasante Lic. Nutr. Mónica Russo en el marco del trabajo de tesis de Maestría en Ciencias Agrarias de Facultad de Agronomía (UdelaR)

5 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Sensorial

Departamento de alimentos, Sección Evaluación Sensorial (10/2013 - 12/2013)

Pasantía de investigación de la Dra. Carla Stinco, de la Universidad de Sevilla (España)
40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Departamento de alimentos, Sección Evaluación Sensorial (03/2013 - 06/2013)

Pasantía de investigación de la de la estudiante de doctorado Ana Gutierrez-Salomón, de la Universidad de Veracruz (México)
40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Departamento de alimentos, Sección Evaluación Sensorial (10/2012 - 12/2012)

Pasantía de investigación de la Dra. Alejandra Giménez (Universidad de Jujuy, Argentina)
40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Sección Evaluación Sensorial, Departamento de Alimentos (04/2008 - 05/2008)

Pasantía de la Ing. AGr, Liliana Dupertuis de la Universidad de Cuyo (Mendoza, Argentina) en el área de Análisis Sensorial
40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Sección Evaluación Sensorial, Departamento de Alimentos (03/2006 - 05/2006)

Pasantía de la Dra. Mary Carmen Rodríguez Dodero de la Univ. de Cádiz (España) en el área de Análisis Sensorial
40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

(03/1995 - a la fecha)

Departamento de alimentos, Sección Evaluación Sensorial
5 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

GESTIÓN ACADÉMICA

Delegada titular por el orden docente (04/2006 - a la fecha)

Comisión de Investigación Científica
Participación en consejos y comisiones

Delegada titular por el orden docente (05/2008 - a la fecha)

Comisión de seguimiento de incubadoras de emprendimientos
Participación en consejos y comisiones

Integrante de la Comisión Directiva (02/2006 - a la fecha)

Comisión Directiva, Departamento de Alimentos
Participación en cogobierno

Dirección de las líneas de investigación (03/1995 - a la fecha)

Departamento de Alimentos - Facultad de Química, Sección Evaluación Sensorial
Gestión de la Investigación
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial

Dirección de los cursos de grado y posgrado (03/1995 - a la fecha)

Departamento de Alimentos - Facultad de Química, Sección Evaluación Sensorial
Gestión de la Enseñanza
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial

Responsable académico curso Sommelier Profesional (03/2004 - a la fecha)

Facultad de Química, Departamento de Alimentos
Gestión de la Enseñanza
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Titular por el orden docente del Consejo de Facultad de Química (07/2014 - a la fecha)

Facultad de Química
Participación en consejos y comisiones
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

Titular de la Comisión de Nuevo Edificio (11/2014 - a la fecha)

Facultad de Química
Participación en consejos y comisiones
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Titular de la Comisión de Posgrado (12/2014 - a la fecha)

Facultad de Química
Participación en consejos y comisiones
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Integrante titular de la Comisión Directiva de la Carrera de Ingeniería de Alimentos. (03/2017 - a la fecha)

Participación en cogobierno
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

- Integrante de la Comisión de Nuevo Plan de Estudios de la Carrera de Ingeniería de Alimentos. (07/2017 - a la fecha)

Participación en consejos y comisiones
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Integrante de la Comisión Evaluadora del llamado para Oportunidades de Ascenso (LLOA) (02/2015 - 04/2015)

Facultad de Química
Participación en consejos y comisiones
Áreas de conocimiento:

Delegada titular por el orden docente (04/2002 - 12/2013)

Comisión de Asuntos Administrativos
Participación en consejos y comisiones

Delegada titular por el orden docente (12/2005 - 12/2010)

Asamblea del Claustro
Participación en cogobierno

Delegada titular por el Orden Docente (04/2002 - 06/2005)

Comisión de Educación Permanente
Participación en consejos y comisiones

Delegada suplente por el orden docente (04/2002 - 06/2002)

Comisión de Educación Permanente
Participación en consejos y comisiones

Delegada por el orden docente como integrante del grupo de trabajo encargado de elaborar programa de participación (05/1999 - 07/1999)

Participación de Fac. Química en el sesquicentenario de la Universidad
Participación en consejos y comisiones

Delegada por el orden docente ante la Comisión de Relacionamento con el Medio (11/1995 - 11/1995)

Comisión de Relacionamento con el Medio, Facultad de Química
Participación en consejos y comisiones

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 10 horas
Carga horaria de investigación: 20 horas
Carga horaria de formación RRHH: 5 horas
Carga horaria de extensión: 5 horas
Carga horaria de gestión: 5 horas

Producción científica/tecnológica

Desde el año 1992, en que regreso de España con un posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y una especialización en Evaluación Sensorial, he volcado todos mis esfuerzos en la difusión de la disciplina Evaluación Sensorial a nivel académico e industrial.

El Análisis Sensorial está considerado en los países desarrollados como una herramienta más de análisis, al mismo nivel que los análisis físico-químicos y microbiológicos. En todas las industrias de Europa y Estados Unidos existe un sistema de control de calidad sensorial de la producción, el que puede estar implementado dentro de la propia industria o ser llevado a cabo por una empresa asesora.

En nuestro país, son muy pocas las industrias que realizan análisis sensorial vinculado a la producción, control de calidad o desarrollo de productos, mientras que otras industrias utilizan escasamente el área de análisis sensorial vinculada a los estudios con consumidores y al mercadeo. Conociendo esta realidad de la industria uruguaya es que vuelco inicialmente mis esfuerzos en la fundación de la Sección Evaluación Sensorial dentro de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Facultad de Química y en la consolidación de un equipo con el que pudiera desarrollar esta disciplina en las áreas de docencia, investigación y relacionamiento con la industria.

Después de 25 años siguiendo esta meta, puedo decir que actualmente cuento con un equipo de profesionales y docentes capacitados en los enfoques de esta disciplina, con el que año a año hemos ido creciendo y consolidando nuestros conocimientos.

Las líneas de investigación que se han seguido han permitido el crecimiento del grupo de trabajo, comenzando con las áreas más básicas del análisis sensorial como son los estudios con consumidores hasta poder llegar a realizar actualmente desarrollo de metodologías para diseño de alimentos y determinación de su vida útil. También se han encarado áreas novedosas como el análisis sensorial de cosméticos que han obligado al grupo de trabajo bajo mi dirección a continuar su proceso de formación y capacitación.

La coordinación de la Red Iberoamericana de Evaluación de Propiedades Sensoriales de Alimentos (RIEPSA) a nivel nacional me ha permitido realizar un intercambio sumamente enriquecedor con

profesionales y expertos en Evaluación Sensorial de toda Iberoamérica. Los cursos que he dictado en el exterior también me han permitido interiorizarme con los problemas inherentes a las pequeñas y medianas industrias de América Latina.

La difusión realizada de la disciplina a nivel industrial, por medio de cursos de Educación Permanente, ha permitido que la industria de nuestro país conozca las ventajas de la utilización de esta herramienta de análisis, lo que se refleja en los asesoramientos solicitados y en los proyectos de investigación aplicada que se llevan a cabo en la actual Área de Evaluación Sensorial del Departamento de Alimentos de Facultad de Química..

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Development of functional jams with the incorporation of *Acca sellowiana* extract. (Completo, 2019)

MIRABALLES M. , Mariana MARTINEZ , GAMBARO, A.

Food science and technology international, 2019

Palabras clave: sensorial mermelada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 10820132

DOI: [10.1177/1082013219835318](https://doi.org/10.1177/1082013219835318)

Scopus[®] WEB OF SCIENCE™ [latindex](#)

Application of microwaves and megasound to olive paste in an industrial olive oil extraction plant: impact on virgin olive oil quality and composition. (Completo, 2018)

Leone , Romaniello , Tamborrino , Urbani , Servili , Miguel Amarillo , GAMBARO, A. , MA Grompone , Pablo Juliano

European Journal of Lipid Science and Technology (E), v.: 120 p.:1 - 8, 2018

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 14389312

Scopus[®]

Influence of Images on the Evaluation of Jams Using Conjoint Analysis Combined with check-all-that-apply (CATA) Questions. (Completo, 2018) Trabajo relevante

GAMBARO, A. , MIRABALLES M.

Journal of Food Science, v.: 83 1 , p.:167 - 174, 2018

Palabras clave: sensorial mermelada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00221147

DOI: [10.1111/1750-3841.13982](https://doi.org/10.1111/1750-3841.13982)

Scopus[®] WEB OF SCIENCE™

Consumer perception of a non-traditional market on sous-vide plates. (Completo, 2018)

GAMBARO, A. , Roascio, A.

International Journal of Gastronomy and Food Science, v.: 11 p.:20 - 24, 2018

Palabras clave: cocción al vacío sensorial

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 1878450X

Scopus[®]

Application of a Pivot Profile Variant Using CATA Questions in the Development of a Whey-Based Fermented Beverage. (Completo, 2018)

MIRABALLES M. , Natalia Hodos , GAMBARO, A.
Beverages, v.: 4 2018
Palabras clave: lacteos sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 23065710
DOI: [10.3390/beverages4010011](https://doi.org/10.3390/beverages4010011)

Aceptabilidad sensorial de hamburguesas de carne vacuna y vegetales. (Completo, 2018)

Nahir Urruzola , Maite Santana , GAMBARO, A.
INNOTEC, v.: 15 p.:15 - 22, 2018
Palabras clave: hamburguesa sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel
Escrito por invitación
ISSN: 16883691

latindex

High-quality sensory of virgin olive oil: the panel analysis vs. the consumer perception. (Completo, 2018)

Fernandes GD , ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , Barrera-Arellano D
Current Opinion in Food Science, v.: 21 p.:66 - 70, 2018
Palabras clave: aceite de oliva sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel
Escrito por invitación
ISSN: 22147993

Scopus

Projective techniques to study consumer perception of food. (Completo, 2018) Trabajo relevante

GAMBARO, A.
Current Opinion in Food Science, v.: 21 p.:46 - 50, 2018
Palabras clave: sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel
Escrito por invitación
ISSN: 22147993

Scopus

Characterization of Arbequina extra virgin olive oil from Uruguay. (Completo, 2018)

ELLIS, A.C. , GAMBARO, A.
Journal of Food Research, v.: 7 6 , p.:79 - 90, 2018
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 19270887

Study of the reasons for the consumption of each type of vegetable within a population of school-age children. (Completo, 2018)

Laura Raggio , GAMBARO, A.
BMC Public Health, 2018
Palabras clave: vegetales niños
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Ciencias de la Salud /
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 14712451

DOI: <https://doi.org/10.1186/s12889-018-6067-4>

Application of two projective techniques in the study of consumer perception of antiperspirant/deodorants. (Completo, 2018)

GAMBARO, A., Roascio, A., LUCIA BOINBASER, PARENTE, M.E.

Journal of Sensory Studies, 2018

Palabras clave: cosmeticos sensorial

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 08878250

DOI: <https://doi.org/10.1111/joss.12478>

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Influence of packaging in consumers' perception of cosmetic creams. (Completo, 2017)

GAMBARO, A., ROASCIO, A., BOINBASER, L., PARENTE, E.

Journal of Sensory Studies, p.:1 - 9, 2017

Palabras clave: cremas cosméticas

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 08878250

DOI: [10.1111/joss.12260](https://doi.org/10.1111/joss.12260)

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Metodología de análisis de datos imprecisos con lógica difusa. (Completo, 2017)

Matilde Cesari, GAMBARO, A., Raúl Cesari

Revista Argentina de Ingeniería, v.: 59, p.:66 - 76, 2017

Palabras clave: logica difusa

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias de la Computación e Información / Ciencias de la Computación e Información /

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 23140925

Chemical and sensory profiles of commercial goat cheeses. (Completo, 2017)

GAMBARO, A., IRIGARAY, B., CALLEJAS, N., GROMPONE, M.A., VIEITEZ, I.

International dairy journal, v.: 69 p.:1 - 8, 2017

Palabras clave: queso de cabra

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 09586946

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Job Sorting Technique to Assess the Brand Image of Cream Liqueurs. (Completo, 2017)

GAMBARO, A., IVANKOVICH, C., ROASCIO, A., AMARILLO, M., MIRABALLES, M.

Beverages, v.: 3 p.:1 - 13, 2017

Palabras clave: Tecnicas proyectivas

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 23065710

Sensory profiles of sheep cheeses during 6 months storage generated by consumers. (Completo, 2017)

GAMBARO, A., Lucía Maceira, Florencia Erramouspe, Lucía Nogues, CALLEJAS, N., Ignacio Vieitez

Food science and technology international, v.: 238, p.:699 - 707, 2017

Palabras clave: evaluación sensorial queso de oveja

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Producción Animal y Lechería /

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 10820132

DOI: [10.1177/1082013217717612](https://doi.org/10.1177/1082013217717612)

Scopus® WEB OF SCIENCE™ [latindex](#)

Desarrollo de una bebida láctea fermentada en base a suero de quesería. (Completo, 2016)

MIRABALLES, M., JORCIN, S., LÓPEZ, T., GAMBARO, A.

Tecnología Láctea Latinoamericana, v.: 96 p.:50 - 53, 2016

Palabras clave: lacteos

Areas de conocimiento:

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

Escrito por invitación

ISSN: 03284158

Fatty acids and triglycerides composition in fat from Uruguayan goat cheeses and study of blend between goat milk with cow milk through triglyceride composition. (Completo, 2016)

VIEITEZ, I., IRIGARAY, B., CALLEJAS, N., GROMPONE, M.A., GAMBARO, A.

Journal of Food Composition and Analysis, v.: 48 p.:95 - 101, 2016

Palabras clave: queso de cabra

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 08891575

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Healthy and Tasty: Focus Group Research on Vegetable Consumption among Children Aged 9 to 12. (Completo, 2016)

RAGGIO, L., GAMBARO, A., IVANKOVICH, C.

Mathews Journal of Nutrition & Dietetics, v.: 12, p.:9 - 12, 2016

Palabras clave: vegetales

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 24747475

Caracterización fisicoquímica de quesos de leche de oveja uruguayos. (Completo, 2016)

MACEIRA, L., ERRASMOUPE, F., NOGUES, L., CALLEJAS, N., IRIGARAY, B., GROMPONE, M.A., GAMBARO, A., VIEITEZ, I.

A&G. Aceites y grasas, v.: 4 p.:612 - 620, 2016

Palabras clave: queso de oveja

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 0328381X

[latindex](#)

Consumer perception about goat cheese using Word Association technique. (Completo, 2015)

VIEITEZ, I., GAMBARO, A., CALLEJAS, N., MIRABALLES, M., IRIGARAY, B.

Journal of Food Science and Engineering, v.: 43, p.:120 - 130, 2015

Palabras clave: queso de cabra

Areas de conocimiento:

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

Evaluación Sensorial

ISSN: 21595828

Consumer perceptions of satiating and meal replacement bars, built up from cues in packaging information, health claims and nutritional claims. (Completo, 2015)

MIRABALLES, M., GAMBARO, A., FISZMAN, S., VARELA, P.

Food Research International, 2015

Palabras clave: consumer packaging information

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 09639969

DOI: [10.1016/j.foodres.2014.07.028](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.07.028)

Content and Characterization of Polyphenols from four Olive Cultivars Growing at Southeastern Uruguay. (Completo, 2014)

RAGGIO, L., GAMBARO, A., OROÑO, M., FELLER, C., IRIGARAY, B., GROMPONE, M.A.
Acta Horticulturae, v.: 1057 p.:643 - 648, 2014

Palabras clave: olive oil

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y aceites
ISSN: 05677572

Application of Check-All-That-Apply (CATA) Question in Cosmetics. (Completo, 2014)

PARENTE, E., GAMBARO, A., BOINBASER, L., ROASCIO, A.
Household and Personal Care Today, v.: 9 6 , p.:46 - 50, 2014

Palabras clave: CATA question

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Analisis sensorial
Escrito por invitación
ISSN: 20354614

Percepción del consumidor sobre los tipos de carne picada que se comercializan en Montevideo. (Completo, 2014)

RAGGIO, L., GAMBARO, A., PAGANO, T., MONTESANO, A., GARMENDIA, J.
INNOTEC, v.: 9 p.:43 - 49, 2014

Palabras clave: carne picada

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Analisis sensorial
ISSN: 16883691

[latindex](#)

Sensory evaluation and acceptability of gluten-free andean corn spaguettis. (Completo, 2014)

GIMENEZ, A., GAMBARO, A., MIRABALLES, M., ROASCIO, A., AMARILLO, M., SAMMAN, N., LOBO, M.

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2014

Palabras clave: spaguettis gluten-free

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Analisis sensorial
ISSN: 00225142

DOI: [10.1002/jsfa.6704](https://doi.org/10.1002/jsfa.6704)

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Virgin olive oil color and perceived quality among consumers in emerging olive-growing countries. (Completo, 2014)

GAMBARO, A., RAGGIO, L., ELLIS, A.C., AMARILLO, M.
Grasas y Aceites, v.: 65 2 , p.:1 - 8, 2014

Palabras clave: Color olive oil

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Analisis sensorial
ISSN: 00173495

Scopus® WEB OF SCIENCE™ [latindex](#)

Selection of Fragrance for Cosmetic Cream Containing Olive Oil. (Completo, 2014)

PARENTE, E., GAMBARO, A., BOINBASER, L., ROASCIO, A.
Journal of Cosmetic Science, v.: 65 2 , p.:1 - 8, 2014

Palabras clave: cosmetic olive oil

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Analisis sensorial
ISSN: 15257886

Scopus®

Word Association Technique Applied to Cosmetic Products A Case Study. (Completo, 2014)

GAMBARO, A., PARENTE, E., ROASCIO, A., BOINBASER, L.

Journal of Sensory Studies, 2014

Palabras clave: Cosméticos

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 08878250

DOI: [10.1111/joss.12084](https://doi.org/10.1111/joss.12084)

Scopus® WEB OF SCIENCE®

Influence of sample presentation protocol on the results of consumer taste-tests. (Completo, 2014) Trabajo relevante

GUTIERREZ-SALOMÓN, A., GAMBARO, A., ANGULO, O.

Journal of Sensory Studies, v.: 29 3, p.:219 - 232, 2014

Palabras clave: consumer test

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 08878250

Scopus® WEB OF SCIENCE®

Sensory characteristics of antioxidant extracts from Uruguayan native plants: influence of deodorization by steam distillation (Completo, 2013)

MIRABALLES, M., ARES, G., GAMBARO, A.

Food science and technology international, 2013

Palabras clave: extractos antioxidantes

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 10820132

DOI: [10.1177/1082013212455348](https://doi.org/10.1177/1082013212455348)

Scopus® WEB OF SCIENCE® [latindex](#)

Aloysia citriodora-supplemented peach jam: a comprehensive product acceptance study. (Completo, 2013)

GAMBARO, A., MIRABALLES, M., PURTSCHER, I., DEANDREIS, I., MARTÍNEZ, M.

Food science and technology international, 2013

Palabras clave: Aloysia citriodora mermelada de durazno

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 10820132

DOI: [10.1177/1082013213513030](https://doi.org/10.1177/1082013213513030)

Scopus® WEB OF SCIENCE® [latindex](#)

Sensory Characterization of Virgin Olive Oil-based Cosmetic Creams. (Completo, 2013)

PARENTE, M.E., GAMBARO, A., BOINBASER, L., ROASCIO, A.

Journal of Cosmetic Science, v.: 64 p.:371 - 380, 2013

Palabras clave: aceite de oliva cremas cosméticas

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 15257886

Scopus®

Influence of subjective knowledge, objective knowledge and health consciousness on olive oil consumption a case study (Completo, 2013)

GAMBARO, A., ELLIS, A.C., PRIETO, V.

Food and Nutrition Science, 2013
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación sensorial
ISSN: 2157944X

Virgin Olive oil acceptability in emerging olive oil-producing countries. (Completo, 2013)

GAMBARO, A. , ELLIS, A.C. , RAGGIO, L.
Food and Nutrition Science, v.: 4 p.:1060 - 1068, 2013
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación sensorial
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 2157944X

Efecto de la incorporación de transglutaminasa microbiana en las propiedades sensoriales de hamburguesas de minced de merluza (Completo, 2013)

PANUNICO, A. , CARDEZA, L. , QUINTERO, M. , SOLE, M.L. , BARRIOS, S. , GAMBARO, A.
INNOTEC, v.: 8 p.:39 - 43, 2013
Palabras clave: trasglutaminasa minced de merluza
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación sensorial
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Uruguay
ISSN: 16883691

 latindex

Development of functional milk desserts enriched with resistant starch base on consumers perception. (Completo, 2012)

ARES, F. , ARRARTE, E. , DE LEÓN, T. , ARES, G. , GAMBARO, A.
Food science and technology international, v.: 18 5 , p.:465 - 475, 2012
Palabras clave: postres lácteos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Desarrollo de alimentos
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 10820132

Scopus® WEB OF SCIENCE®  latindex

Exploring consumer perceptions about the different types of chocolate. (Completo, 2012)

GAMBARO, A. , ELLIS, A.C.
Brazilian journal of food technology, v.: 15 4 , p.:317 - 324, 2012
Palabras clave: chocolate
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 15167275

 SciELO

Influence of fibre enrichment declaration on consumers perception of functional milk desserts. (Completo, 2011)

ARES, F. , ARRARTE, E. , DE LEÓN, T. , ARES, G. , GAMBARO, A.
Brazilian journal of food technology, v.: 2011 p.:106 - 114, 2011
Palabras clave: postres lácteos
Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Brasil
ISSN: 15167275

Studying uruguayan consumers perception of vegetables oils using Word Association (Completo, 2011)

GAMBARO, A., DAUBER, C., ARES, G., ELLIS, A. C.
Brazilian journal of food technology, v.: 2011 p.:131 - 139, 2011
Palabras clave: aceites
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Brasil
ISSN: 15167275

Conocimientos nutricionales y frecuencia de consumo de alimentos: un caso de estudio (Completo, 2011)

GAMBARO, A., RAGGIO, L., DAUBER, C., ELLIS, A.C., TORIBIO, Z.
Archivos Latinoamericanos de Nutrición, v.: 61 2011
Palabras clave: conocimientos nutricionales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Nutrición
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Venezuela
ISSN: 00040622

Scopus® WEB OF SCIENCE™   

Evaluation of antioxidant extracts from Uruguayan native plants. Importance of sensory characteristics. (Completo, 2010)

ARES, G., BARREIRO, C., GAMBARO, A.
CyTA Journal of Food, v.: 8 3, p.:201 - 207, 2010
Palabras clave: extractos antioxidantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Mexico
ISSN: 19476337
Scopus® WEB OF SCIENCE™

Use of an open-ended question to identify drivers of liking of milk desserts. Comparison with preference mapping techniques. (Completo, 2010)

ARES, G., BARREIRO, C., GIMÉNEZ, ANA, GAMBARO, A.
Food quality and preference, v.: 21 3, p.:286 - 294, 2010
Palabras clave: postres lácteos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: USA
ISSN: 09503293
Scopus® WEB OF SCIENCE™

Influence of brand information on consumers expectations and liking of powdered drinks in central location tests. (Completo, 2010)

VARELA, P., ARES, G., GIMÉNEZ, ANA, GAMBARO, A.
Food quality and preference, v.: 21 p.:873 - 880, 2010

Palabras clave: jugos en polvo

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN: 09503293

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Consumer Expectations and Perception of chocolate milk desserts enriched with antioxidants (Completo, 2010)

ARES, G. , BARREIRO, C. , DELIZA, R. , GIMENEZ, A.M , GAMBARO, A.

Journal of Sensory Studies, v.: 25 p.:243 - 260, 2010

Palabras clave: milk desserts

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 08878250

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Application of a Check-all-that-apply Question to the development of chocolate milk desserts (Completo, 2010)

GAMBARO, A.

Journal of Sensory Studies, v.: 25 p.:67 - 86, 2010

Palabras clave: milk desserts

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 08878250

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Comparison of two sensory profiling techniques based on consumer perception (Completo, 2010)

ARES, G. , DELIZA, R. , BARREIRO, C. , GIMENEZ, A.M , GAMBARO, A.

Food quality and preference, v.: 21 p.:417 - 426, 2010

Palabras clave: consumer perception

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09503293

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Consumer perceived healthiness and willingness to try functional milk desserts. Influence of ingredient, ingredient name and health claim. (Completo, 2009)

ARES, G. , GIMÉNEZ, A. , GAMBARO, A.

Food quality and preference, v.: 20 p.:50 - 56, 2009

Palabras clave: milk dessert

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09503293

Scopus® WEB OF SCIENCE™

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

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

Journal of food quality, v.: 32 p.:240 - 261, 2009

Palabras clave: lettuce passive modified atmosphere packaging

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 01469428

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Alternatives to reduce the bitterness, astringency and characteristic flavor of antioxidant extracts.

(Completo, 2009)

ARES, G. , BARREIRO, C. , DELIZA, R. , GAMBARO, A.

Food Research International, v.: 42 p.:871 - 878, 2009

Palabras clave: antioxidant extracts

Areas de conocimiento:

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

Sensorial

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09639969

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Use of enzymes in brown bread production and their influence on the shelf life of the sliced and

wrapped products: A collaborative transcultural sensory evaluation (Completo, 2009)

FISZMAN, S. , VARELA, P. , SALVADOR, A. , GAMBARO, A. , GIMENEZ, A.M. , ARES, G. , WITTIG, E

Acta Alimentaria, v.: 38 2 , p.:205 - 217, 2009

Palabras clave: Shelf life bread

Areas de conocimiento:

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

Sensorial

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03027368

Consumer reaction to changes in sensory profile of dulce de leche due to lactose hydrolysis (Completo, 2008)

GIMÉNEZ, A. , ARES, G. . GAMBARO, A.

International dairy journal, v.: 18 p.:951 - 955, 2008

Palabras clave: Dulce de leche

Areas de conocimiento:

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

Sensorial

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09586946

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Texture concepts for consumers: a better understanding of crispy-crunchy sensory perception

(Completo, 2008)

VARELA, P. , SALVADOR, A. , GAMBARO, A. , FISZMAN, S

European food research and technology, v.: 226 p.:1081 - 1090, 2008

Palabras clave: crispy crunchy

Areas de conocimiento:

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

Sensorial

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 14382377

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Does information about the source of functional ingredients influence consumer perception of functional milk desserts? (Completo, 2008)

ARES, G. , GIMENEZ, A.M. , GAMBARO, A.

Journal of the Science of Food and Agriculture, v.: 88 p.:2061 - 2068, 2008

Palabras clave: Functional foods consumer acceptance milk desserts

Areas de conocimiento:

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

Sensorial

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN: 00225142

Consumers attitude towards shelf life labeling. Does it influence acceptance? (Completo, 2008)

GIMÉNEZ, ANA , ARES, G. , GAMBARO, A.

Journal of Sensory Studies, v.: 23 p.:871 - 883, 2008

Palabras clave: Shelf life consumer

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 08878250

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Consumer perception of sandiness in dulce de leche (Completo, 2008)

GIMÉNEZ, A. , ARES, G. , GAMBARO, A.

Journal of Sensory Studies, v.: 23 2 , p.:171 - 185, 2008

Palabras clave: Dulce de leche

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 08878250

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Sensory characterization of emollients (Completo, 2008)

PARENTE, M.E. , GAMBARO, A. , ARES, G.

Journal of Sensory Studies, v.: 23 2 , p.:149 - 161, 2008

Palabras clave: emollients

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 08878250

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Understanding consumers' perception of conventional and functional yogurts using word association and hard laddering (Completo, 2008)

ARES, G. , GIMÉNEZ, A. , GAMBARO, A.

Food quality and preference, v.: 19 7 , p.:636 - 643, 2008

Palabras clave: yogurt Consumers perception

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Inglaterra

ISSN: 09503293

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Shelf life estimation of minimally processed lettuce considering two stages of consumers' decision making process (Completo, 2008)

ARES, G. , GIMÉNEZ, A. , GAMBARO, A.

Appetite, v.: 50 p.:529 - 535, 2008

Palabras clave: lettuce

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 01956663

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Influence of nutritional knowledge on perceived healthiness and willingness to try functional foods (Completo, 2008)

ARES, G. , GIMÉNEZ, A. , GAMBARO, A.

Appetite, v.: 51 5 , p.:663 - 668, 2008

Palabras clave: Functional foods

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Inglaterra

ISSN: 01956663

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Evaluation of the efficacy of a cosmetic treatment containing ñandú oil using sensory methods (Completo, 2008)

PARENTE, M.E. , ARES, G. , GAMBARO, A.

Journal of Applied Cosmetology, v.: 26 1 , p.:11 - 28, 2008

Palabras clave: ñandú oil

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03928543

Scopus[®]

Survival Analysis to estimate sensory shelf life using acceptability scores (Completo, 2008)

GIMENEZ, A.M , ARES, G. , GAMBARO, A.

Journal of Sensory Studies, v.: 23 p.:571 - 582, 2008

Palabras clave: Shelf life

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN: 08878250

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Uruguayan consumers` perception of functional foods (Completo, 2008)

ARES, G. , GIMENEZ, A.M , GAMBARO, A.

Journal of Sensory Studies, v.: 23 p.:614 - 630, 2008

Palabras clave: functional food

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN: 08878250

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Preference mapping of Uruguayan honeys (Completo, 2007)

GAMBARO, A. , ARES, G. , PAHOR, S. , GIMÉNEZ, A.

Journal of Sensory Studies, v.: 22 p.:507 - 519, 2007

Palabras clave: Honey Colour

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 08878250

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Influence of gender, age and motives underlying food choice on perceived healthiness and willingness to try functional foods (Completo, 2007)

ARES, G. , GAMBARO, A.

Appetite, v.: 49 p.:148 - 158, 2007

Palabras clave: Functional foods

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 01956663

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

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

PARENTELLI, C. , ARES, G. , CORONA, M. , LAREO, C. , GAMBARO, A. , LEMA, P.

Journal of the Science of Food and Agriculture, v.: 87 p.:1645 - 1652, 2007

Palabras clave: Shiitake mushrooms Modified atmosphere

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00225142

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Food choice and food frequency consumption for Uruguayan consumers (Completo, 2007)

ARES, G. , GAMBARO, A.

International Journal of Food Sciences and Nutrition, v.: 59 p.:211 - 223, 2007

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09637486

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

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

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

International Journal of Dairy Technology, v.: 60 p.:263 - 269, 2007

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 1364727X

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Development of Sensory Methods for Skin Diagnostic (Completo, 2007)

PARENTE, M.E. , ARES, G. , GAMBARO, A.

Journal of Applied Cosmetology, v.: 25 2, p.:39 - 57, 2007

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03928543

Scopus[®]

Influence of enzymes on the texture of brown pan bread. (Completo, 2006) Trabajo relevante

GAMBARO, A. , GIMÉNEZ, A. , ARES, G. , GILARDI, V.

Journal of Texture Studies, v.: 37 3, p.:300 - 314, 2006

Palabras clave: Texture Brown pan bread

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00224901

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

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

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

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

Palabras clave: Shelf life Passive modified atmosphere

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Vida útil
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 09255214
[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Preference mapping of texture of dulce de leche (Completo, 2006)

ARES, G. , GIMÉNEZ, A. , GAMBARO, A.
Journal of Sensory Studies, v.: 21 6 , p.:553 - 571, 2006
Palabras clave: Dulce de leche Texture
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 08878250
[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Instrumental methods to characterize non-oral texture of dulce de leche (Completo, 2006)

ARES, G. , GIMÉNEZ, A. , GAMBARO, A.
Journal of Texture Studies, v.: 37 5 , p.:553 - 567, 2006
Palabras clave: Dulce de leche Texture
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 00224901
[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Sensory Descriptive Analysis of Uruguayan Tannat Wine. Correlation to Quality Assessment. (Completo, 2006)

VARELA-TOMASCO, P. . GAMBARO, A.
Journal of Sensory Studies, v.: 21 2 , p.:203 - 217, 2006
Palabras clave: sensory evaluation Tannat wine
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 08878250
[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Shelf life estimation of apple baby food. (Completo, 2006)

GAMBARO, A. , ARES, G. , GIMÉNEZ, A.
Journal of Sensory Studies, v.: 21 1 , p.:101 - 111, 2006
Palabras clave: Apple baby food Shelf life
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Vida útil
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 08878250
[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Study of sensory properties of emollients used in cosmetics and their correlation with physicochemical properties (Completo, 2005)

PARENTE, M.E. , GAMBARO, A. , SOLANA, G.
International journal of cosmetic science (Print), v.: 56 3 , p.:175 - 182, 2005
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 01425463
[Scopus](#)

Sensory Shelf-Life Estimation of 'Alfajor' by Survival Analysis (Completo, 2004) [Trabajo relevante](#)

GAMBARO, A., GARITTA, L., GIMENEZ, A.M., VARELA, P., HOUGH, G
Journal of Sensory Studies, v.: 19 5, p.:500 - 509, 2004

Palabras clave: Survival analysis Alfajor

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 08878250

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Consumer acceptability versus sensory and instrumental measures of white pan bread. Sensory shelf-life estimation by Survival Analysis (Completo, 2004) Trabajo relevante

GAMBARO, A., FISZMAN, S., GIMENEZ, A., VARELA, P., SALVADOR, A

Journal of Food Science, v.: 69 9, p.:401 - 405, 2004

Palabras clave: sensory evaluation White pan bread

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00221147

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Association of Strawberry Yogurt Sensory Properties with Product Composition by Procrustes Analysis (Completo, 2004) Trabajo relevante

GAMBARO, A., GIMENEZ, A.M., VARELA, P., WITTIG, E

Journal of Sensory Studies, v.: 19 4, p.:293 - 306, 2004

Palabras clave: yogurt sensory evaluation Procrustes Analysis

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 08878250

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Descriptive Analysis of Commercial Red Wines from Uruguay (Completo, 2003)

GAMBARO, A., VARELA, P., BOIDO, E., GIMENEZ, A., MEDINA, K., CARRAU, F

Journal of Sensory Studies, v.: 18 5, p.:353 - 366, 2003

Palabras clave: sensory evaluation Red wine

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 08878250

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Sensory and Instrumental Textural Measures on Ketchup made with different Thickeners (Completo, 2003)

VARELA, P., GAMBARO, A., GIMENEZ, A.M., DURÁN, I., LEMA, P

Journal of Texture Studies, v.: 34 3, p.:317 - 330, 2003

Palabras clave: Texture Ketchup

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00224901

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Textural Quality of white pan bread by sensory and instrumental measurements (Completo, 2002)

GAMBARO, A., VARELA, P., GIMENEZ, A., ALDROVANDI, A., FISZMAN, S.M., HOUGH, G

Journal of Texture Studies, v.: 33 5, p.:401 - 414, 2002

Palabras clave: Texture White pan bread

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00224901

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Consumer Acceptability versus Trained Sensory Panel Scores of Powdered Milk Shelf-Life Defects (Completo, 2002)

HOUGH, G, SÁNCHEZ, R.H, GARBARINI, G, SÁNCHEZ, R.G, CALDERÓN, S, GIMENEZ, A, GAMBARO, A.

Journal of Dairy Science, v.: 85 p.:1 - 6, 2002

Palabras clave: sensory evaluation Powdered milk

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00220302

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Effect of malolactic fermentation on the aroma properties of Tannat wine (Completo, 2001)

GAMBARO, A., BOIDO, E, ZLOTEJABLKO, A, MEDINA, K, LLORET, A, DELLACASSA, E, CARRAU, F

Australian Journal Of Grape And Wine Research, v.: 7 1, p.:27 - 32, 2001

Palabras clave: Tannat wine

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 13227130

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Sensory and Instrumental Evaluation of Strawberry Yogurt Color (Completo, 2001)

GAMBARO, A., GIMENEZ, A, BURGUEÑO, J

Journal of Sensory Studies, v.: 16 1, p.:11 - 22, 2001

Palabras clave: Color yogurt sensory evaluation

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 08878250

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Modelos de predicción de la aceptabilidad sensorial en textura de dulce de leche (Completo, 1999)

BURGUEÑO, J., GAMBARO, A., ALDROVANDI, A.

Información Tecnológica, v.: 10 4, p.:93 - 100, 1999

Palabras clave: Evaluación sensorial Dulce de leche Textura

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 07168756

Scopus® latindex

Influencia de la Marca en la Percepción de la Calidad Sensorial de Frankfurters (Completo, 1995)

GAMBARO, A., ALDROVANDI, A., ZLOTEJABLKO, A., CORBO, L.

Indotécnica, v.: 7 3, p.:3 - 7, 1995

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 10199284

Estudio de textura de dulce de leche. Relación entre medidas químicas, instrumentales y preferencia por el consumidor. (Completo, 1995)

GAMBARO, A. , ALDROVANDI, A. , DIANA, E.
Veterinaria (Montevideo), v.: 31 128 , p.:3 - 9, 1995
Palabras clave: Dulce de leche Textura

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03764362

[latindex](#)

NO ARBITRADOS

Calidad sensorial de aceite de oliva virgen extra comercializados en Uruguay (Completo, 2011)

GAMBARO, A. , DAUBER, C. , ELLIS, A.C.

Carne y alimentos, v.: 36 p.:22 - 25, 2011

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Uruguay

ISSN: 16882075

Una experiencia con paneles sensoriales de invidentes (Completo, 2010)

GAMBARO, A. , ELLIS, A.C.

Carne y alimentos, v.: 34 p.:11 - 15, 2010

Palabras clave: jueces sensoriales

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Uruguay

ISSN: 16882075

Influence of Thickeners on the texture of stirred yogurt (Completo, 2005)

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

Alimentos e Nutrição, v.: 16 3 , p.:207 - 211, 2005

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 01034235

Calidad Sensorial de Carne de Cerdo alimentado con Ensilado de Pescado. (Completo, 1994)

GAMBARO, A. , BARLOCO, N. , VADELL, A. , AVDALOV, N.

Alimentaria, v.: 249 p.:27 - 29, 1994

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03005755

ARTÍCULOS ACEPTADOS

ARBITRADOS

Impact of sound attenuation on ultrasound-driven extractability improvements during olive oil extraction. Ultrasonic Sonochemistry. (Completo, 2019)

Miguel Amarillo , Nicolas Pérez , Fernando Blasina , GAMBARO, A. , Leone L , Romaniello, R , Xu, X , Pablo Juliano

Ultrasonics sonochemistry, 2019

Palabras clave: aceite de oliva ultrasonido

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Preprint disponible

Fecha de aceptación: 09/01/2019

ISSN: 13504177

LIBROS

Ciencias de la Ingeniería en el Siglo XXI, Nuevos enfoques en su lógica, enseñanza y práctica. (Participación , 2017)

Matilde Cesari , Ventrera N , GAMBARO, A.

Edición: Cuadrado, G. & Gomez, L.,

Editorial: Universidad Tecnológica Regional Mendoza, Argentina

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Palabras clave: lógica difusa

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 978-950-42-0177-9

Capítulos:

Análisis De Datos Con Lógica Difusa.

Organizadores: Universidad Tecnológica Regional Mendoza

Página inicial 129, Página final 142

Ciencias de la Ingeniería en el Siglo XXI, Nuevos enfoques en su lógica, enseñanza y práctica. (Participación , 2017)

Matilde Cesari , Ventrera N , GAMBARO, A.

Edición: Cuadrado, G. & Gomez, L.,

Editorial: Universidad Tecnológica Regional Mendoza, Argentina

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Palabras clave: color

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 978-950-42-0177-9

Capítulos:

Nuevo método de medida del color para alimentos vegetales.

Organizadores: Universidad Tecnológica Regional Mendoza

Página inicial 501, Página final 512

Carotenoides en agroalimentación y salud. (Participación , 2016)

GAMBARO, A.

Número de volúmenes: 1

Edición: ,

Editorial: Editorial Terracota, Mexico DF

Tipo de publicación: Material didáctico

Referado

Escrito por invitación

Palabras clave: Color

Areas de conocimiento:

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

Sensorial

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN:

Financiación/Cooperación:
CYTED / Apoyo financiero, España

Capítulos:
Análisis sensorial de color
Organizadores:
Página inicial 141, Página final 172

Aceite de Oliva: de la planta al consumidor (Participación , 2013)

GAMBARO, A.
Número de volúmenes: 2
Edición: .
Editorial: Hemisferio Sur, Montevideo
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Nutrición
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN:

Capítulos:
Beneficios para la salud del Aceite de Oliva.
Organizadores: Villamil, J. & Grompone, M.A.
Página inicial 165, Página final 186

Aceite de Oliva: de la planta al consumidor. (Participación , 2013)

GAMBARO, A.
Número de volúmenes: 2
Edición: .
Editorial: Hemisferio Sur, Montevideo
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN:

Capítulos:
Calidad sensorial del Aceite de Oliva
Organizadores: Villamil, J. & Grompone, M.A.
Página inicial 141, Página final 164

Recent Contributions to Sensory Analysis of Foods (Participación , 2012)

GAMBARO, A.
Edición: .
Editorial: Research Signpost, Kerala
Palabras clave: pruebas de aceptabilidad y preferencia
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: 9788130804729

Capítulos:
Methodological Aspects of Acceptance and Preference Tests
Organizadores: Calviño, A. (ed.)
Página inicial 151, Página final 168

Estimación de Vida Útil Sensorial de Alimentos (Participación , 2005)

GAMBARO, A.
Edición: .
Editorial: G. Hough y S. Fiszman. CYTED, Madrid
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de

alimentos
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: 8496023338

Capítulos:
Diseño de Ensayos de Vida Útil de Alimentos
Organizadores:
Página inicial 43, Página final 51

Avances en Análisis Sensorial (Participación , 1999)

ALDROVANDI, A , GAMBARO, A. , BURGUEÑO, J , DIANA, E
Edición: .
Editorial: Varela Editora y Livraria Ltda, San Pablo
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN:

Capítulos:
Desarrollo de un Modelo Matemático para relacionar aceptabilidad de Textura de Dulce de Leche con propiedades físicas y químicas
Organizadores:
Página inicial 159, Página final 165

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Caracterización fisicoquímica de mandarinas (2018)

Resumen
Natalia Hodos , LADO, J. , HEINZEN, H , Fernando Rivas , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: VII Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad: Córdoba
Año del evento: 2018
Publicación arbitrada
Palabras clave: mandarinas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero, Uruguay

Cocción al vacío de lomo vacuno: influencia del tiempo y la temperatura en parámetros físicos y sensoriales. (2018)

Resumen
Natalia Hodos , Gonzalo da Rosa , PANIZZOLO, LUIS , BARRIOS S. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: VII Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad: Cordoba
Año del evento: 2018
Publicación arbitrada
Palabras clave: carne coccion al vacio
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel

Exploración de un snack saludable por medio de focus group y técnica del collage con niños de 7 a 12 años. (2018)

Resumen
Laura Raggio , Suhey Pérez , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: VIII Congreso de Alimentos (CASLAN).
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2018
Publicación arbitrada
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero, Uruguay

Use of Napping® with semi-trained assessors in development of a fermented whey beverage. (2018)

Resumen
MIRABALLES M. , Natalia Hodos , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: Eighth European Conference on Sensory and Consumer Research
Ciudad: Verona
Año del evento: 2018
Publicación arbitrada
Palabras clave: lacteos sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero, Uruguay

Use of Pivot© Profile technique with trained panel in a fermented whey beverage development. (2017)

Resumen
MIRABALLES, M. , HODOS, N. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: 12th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Providence
Año del evento: 2017
Palabras clave: bebidas fermentadas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Consumer perception of meals cooked under vacuum (sous-vide). (2017)

Resumen
ROASCIO, A. , ZETTA, D. , HODOS, N. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: 12th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Providence
Año del evento: 2017
Palabras clave: cocción al vacío
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Perception of a non-traditional olive oil market using Word Association and Focus Group. (2017)

Resumen
ROASCIO, A. , GAMBARO, A. , IVANKOVICH, C.

Evento: Internacional
Descripción: 12th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Providence
Año del evento: 2017
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

A study of consumer perception of breads using the personification technique. (2017)

Resumen
GAMBARO, A. , ROASCIO, A. , RUSSO, M.

Evento: Internacional
Descripción: 12th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Providence
Año del evento: 2017
Palabras clave: pan Tecnicas proyectivas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Vida Útil de aceite de oliva virgen obtenido por aplicación de ultrasonido de alta frecuencia. (2017)

Resumen
AMARILLO, M. , GAMBARO, A. , JULIANO, P. , GROMPONE, M.A.

Evento: Internacional
Descripción: 17th AOCS Latin American Congress and Exhibition on fats and oils
Ciudad: Cancun
Año del evento: 2017
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Extracción de aceite de oliva virgen asistida por aplicación de ultrasonido de alta frecuencia. (2017)

Resumen
AMARILLO, M. , GAMBARO, A. , JULIANO, P. , GROMPONE, M.A.

Evento: Internacional
Descripción: 17th AOCS Latin American Congress and Exhibition on fats and oils
Ciudad: Cancun
Año del evento: 2017
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Sugar reduction in a fermented whey beverage: use of lactose hydrolysis and short-chain inulin. (2017)

Resumen
MIRABALLES, M. , HODOS, N. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: 10th NIZO Dairy Conference - Innovations in Dairy Ingredients
Ciudad: Papendal, The Netherlands
Año del evento: 2017
Palabras clave: bebidas fermentadas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Burgers: ¿junk or healthy? Difference between the perception of teenagers and adults. (2017)

Resumen
GAMBARO, A. , ROASCIO, A. , JIMÉNEZ, D. , BARRIOS, G.

Evento: Internacional
Descripción: 12th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Providence
Año del evento: 2017
Palabras clave: hamburguesas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Influence of Microwave application on the Sensory Profile of Virgin Olive Oil. (2017)

Resumen
AMARILLO, M. , ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A. , JULIANO, P.

Evento: Internacional
Descripción: 12th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Providence

Año del evento: 2017

Palabras clave: aceite de oliva microondas

Áreas de conocimiento:

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

Sensory evaluation of purees for baby formulated with Andean products. (2017)

Resumen

JIMÉNEZ, D. , MIRABALLES, M. , BARRIOS, G. , LOBO, M. , GAMBARO, A. , SAMMAN, N.

Evento: Internacional

Descripción: 12th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Providence

Año del evento: 2017

Palabras clave: pures para bebés productos andinos

Áreas de conocimiento:

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

Revalorización del salvado de arroz a través de la obtención de extractos bioactivos y fibra antioxidante como ingrediente para la elaboración de galletas fuente de fibra. (2016)

Resumen

COZZANO, S. , FERNÁNDEZ, A. , GAMBARO, A. , DEL CASTILLO, M.D. , MEDRANO, A.

Evento: Internacional

Descripción: 2do Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2016

Palabras clave: fibra extractos bioactivos

Áreas de conocimiento:

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

Desarrollo de una bebida láctea fermentada en base a suero de quesería. (2016)

Resumen

MIRABALLES, M. , GAMBARO, A. , LÓPEZ, T. , JORCIN, S.

Evento: Internacional

Descripción: 2do Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2016

Palabras clave: suero de quesería

Áreas de conocimiento:

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

Transferencia de compuestos antioxidantes en aceite de oliva virgen aromatizado con ajo, tomillo y laurel. (2016)

Resumen

NOGUES, L. , ROASCIO, A. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: 2do Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2016

Palabras clave: aceite de oliva

Áreas de conocimiento:

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

Aceptabilidad y perfil sensorial de aceite de oliva virgen aromatizados con ajo. (2016)

Resumen

ROASCIO, A. , REBORATI, I. , ELLIS, A.C. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: 2do Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2016

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Modificación de la extracción de aceite de oliva virgen extra en una planta piloto Abencor. (2016)

Resumen

AMARILLO, M. , GROMPONE, M.A. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: 2do Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2016

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Influencia del contenido de polifenoles totales en el perfil sensorial de aceite de oliva virgen extra de producción uruguaya. (2016)

Resumen

ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.

Evento: Internacional

Descripción: 2do Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2016

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Exploring consumer perception of yerba mate packaging using sorting task technique and external preference mapping. (2016)

Resumen

MIRABALLES, M. , AMARILLO, M. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: 18th World Congress of Food Science and Technology

Ciudad: Dublin

Año del evento: 2016

Palabras clave: yerba mate

Areas de conocimiento:

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

Understanding mandarins consumers preferences using a metabolomic approach. (2016)

Resumen

MIGUES, I. , LADO, J. , LÓPEZ, A. , MOYNA G. , GAMBARO, A. , RIVAS, F. , HEINZEN, H.

Evento: Internacional

Descripción: International Citrus Congress

Ciudad: Foz do Iguazú

Año del evento: 2016

Palabras clave: mandarinas

Areas de conocimiento:

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

Factores sensoriales que afectan la aceptabilidad de mandarinas. (2016)

Resumen

HODOS, N. , GAMBARO, A. , LADO, J. , HEINZEN, H. , RIVAS, F.

Evento: Internacional

Descripción: 2do Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2016

Palabras clave: mandarinas

Áreas de conocimiento:

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

Caracterización fisicoquímica de quesos de leche de oveja uruguayos (3): compuestos que influyen en el flavor. (2015)

Resumen

MACEIRAS, L. , ERRAMOUSPE, F. , NOGUES, L. , VIEITEZ, I. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.

Evento: Internacional

Descripción: World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series / XVI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites.

Ciudad: Rosario

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Escrita por invitación

Palabras clave: quesos

Áreas de conocimiento:

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

Aceites de oliva vírgenes extra importados en Uruguay: evaluación de su calidad por el contenido de ésteres de etilo. (2015)

Resumen

GROMPONE, M.A. , MARTÍNEZ, N. , FELLER, C. , CALLEJAS, N. , IRIGARAY, B. , ELLIS, A.C. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series / XVI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites.

Ciudad: Rosario

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva

Áreas de conocimiento:

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

Rico o sano: aplicación de una técnica proyectiva para explorar la percepción de los niños sobre vegetales. (2015)

Resumen

RAGGIO, L. , IVANKOVICH, C. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: I Congreso Latinoamericano del Foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud (FANUS) / V CONGRESO DE ALIMENTOS SIGLO XXI / XXXVIII Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN).

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: vegetales niños

Áreas de conocimiento:

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

Influence of ethnocentrism degree in the perceived quality of olive oils. (2015)

Resumen

AMARILLO, M. , MIRABALLES, M. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: 11th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Gothenburg

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva

Áreas de conocimiento:

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

Sensorial

Study of cream liqueur brand image through two projective technics. (2015)

Resumen

GAMBARO, A. , ROASCIO, A. , MIRABALLES, M. , AMARILLO, M.

Evento: Internacional

Descripción: 11th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Gothenburg

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: licores cremosos

Areas de conocimiento:

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

Sensorial

Influence of image use in the results of a conjoint analysis of jams. (2015)

Resumen

MIRABALLES, M. , GAMBARO, A. , AMARILLO, M.

Evento: Internacional

Descripción: 11th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Gothenburg

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: análisis conjunto

Areas de conocimiento:

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

Sensorial

Perception of Yerba Mate using Sorting Task and Internal Preference Mapping. (2015)

Resumen

MIRABALLES, M. , AMARILLO, M. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: 11th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Gothenburg

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: yerba mate

Areas de conocimiento:

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

Sensorial

Transferencia de compuestos bioactivos en aceite virgen de oliva aromatizado. (2015)

Resumen

ROASCIO, A. , NOGUES, L. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: Seminario Internacional Fitoquímicos en Agroalimentación y Salud.

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Contenido de antioxidantes de aceites de oliva virgen extra de las variedades Arbequina y Picual uruguayas. (2015)

Resumen

ELLIS, A.C. , GROMPONE, M.A. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series / XVI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites.

Ciudad: Rosario

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva

Áreas de conocimiento:

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

Factores subyacentes al consumo de vegetales en una población de madres y padres de niños en edad escolar. (2015)

Resumen

RAGGIO, L. , GAMBARO, A. , GUERRERO, L.

Evento: Internacional

Descripción: I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)

Ciudad: Ciudad Real

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: vegetales niños

Áreas de conocimiento:

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

Determination of Free Fatty Acids and Organic Acids in Goat Cheeses (2015)

Resumen

VIEITEZ, I. , CALLEJAS, N. , IRIGARAY, B. , GONZÁLEZ, V. , ARECHAVALA, A. , JIMÉNEZ, S. , PANIZZOLO, L. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.

Evento: Internacional

Descripción: 106th AOCS Annual Meeting

Ciudad: Orlando

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: Goat Cheeses

Áreas de conocimiento:

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

Influencia del grado de madurez, de la humedad y de la zona en aceitunas uruguayas de las variedades Arbequina y Picual sobre el rendimiento en Abencor. (2015)

Resumen

ELLIS, A.C. , GROMPONE, M.A. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series / XVI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites.

Ciudad: Rosario

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva

Áreas de conocimiento:

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

Caracterización fisicoquímica de quesos de leche de oveja uruguayos (2): Lipólisis. (2015)

Resumen

MACEIRA, L. , ERRASMOUPE, F. , NOGUES, L. , VIEITEZ, I. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.

Evento: Internacional

Descripción: World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series / XVI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites.

Ciudad: Rosario

Año del evento: 2015

Palabras clave: queso de oveja

Áreas de conocimiento:

Caracterización fisicoquímica de quesos de leche de oveja uruguayos (1): Composición lipídica. (2015)

Resumen

MACEIRA, L., ERRASMOUPE, F., NOGUES, L., VIEITEZ, I., GAMBARO, A., GROMPONE, M.A.

Evento: Internacional

Descripción: World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series / XVI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites.

Ciudad: Rosario

Año del evento: 2015

Palabras clave: queso de oveja

Areas de conocimiento:

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

Aplicación de técnicas cuali y cuantitativas en el desarrollo de aderezos en base a aceites de oliva y ajo. (2015)

Resumen

ROASCIO, A., GAMBARO, A., REBORATI, I., ELLIS, A.C.

Evento: Internacional

Descripción: I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Perfil sensorial y aceptabilidad de aceite de oliva virgen extra variedad Arbequina a lo largo de 9 meses de almacenamiento. (2015)

Resumen

ELLIS, A.C., AMARILLO, M., GROMPONE, M.A., GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)

Ciudad: Ciudad Real

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Optimización de la textura de una bebida láctea utilizando Partial Napping. (2015)

Resumen

MIRABALLES, M., GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)

Ciudad: Ciudad Real

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: Bebida láctea

Areas de conocimiento:

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

Percepción del consumidor sobre panificados derivados de harina refinada e integral. (2015)

Resumen

RUSSO, M., ROASCIO, A., GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)
Ciudad: Ciudad Real
Año del evento: 2015
Publicación arbitrada
Palabras clave: Panificados
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Exploración del consumo de vegetales en niños de 9 a 12 años por medio de Focus Group. (2015)

Completo
RAGGIO, L. , IVANKOVICH, C. , ROASCIO, A. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)
Ciudad: Ciudad Real
Año del evento: 2015
Publicación arbitrada
Escrita por invitación
Palabras clave: vegetales niños
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Percepción de hombres y mujeres sobre diferentes formas cosméticas de desodorantes. (2015)

Resumen
GAMBARO, A. , ROASCIO, A. , BOINBASER, L. , PARENTE, E.

Evento: Internacional
Descripción: I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)
Ciudad: Ciudad Real
Año del evento: 2015
Publicación arbitrada
Palabras clave: desodorantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Estudio de la percepción de yerba mate comercializada en Uruguay utilizando la técnica Sorting task (2014)

Resumen
MIRABALLES, M. , AMARILLO, M. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2014
Publicación arbitrada
Palabras clave: yerba mate
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Analisis sensorial
Medio de divulgación: Internet

Percepción del consumidor uruguayo sobre quesos utilizando la técnica de asociación de palabras. (2014)

Completo
CALLEJAS, N. , MIRABALLES, M. , GOÑI, L. , GONZALEZ, V. , ARECHAVALETA, A. , IRIGARAY, B. , VIEITEZ, I. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: San José, Costa Rica
Año del evento: 2014

Publicación arbitrada
Palabras clave: queso
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial

Aplicación de la técnica de asignación de trabajos para estudiar la imagen de marcas de licores cremosos en Costa Rica y en Uruguay (2014)

Resumen

GAMBARO, A. , IVANKOVICH, C. , ARAYA, Y. , MIRABALLES, M. , ROASCIO, A. , AMARILLO, M.

Evento: Internacional

Descripción: XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: San José, Costa Rica

Año del evento: 2014

Palabras clave: licores cremosos

Areas de conocimiento:

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

Influence of information on the label of aromatized olive oil in traditional and emerging consumer markets. (2014)

Resumen

ROASCIO, A. , GAMBARO, A. , STINKO, C. , MELENDEZ, A.

Evento: Internacional

Descripción: 6th European Conference on Sensory and Consumer Research

Ciudad: Copenhagen

Año del evento: 2014

Publicación arbitrada

Palabras clave: aromatized olive oil

Areas de conocimiento:

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

Influence of Packaging in Consumers' Perception of Cosmetic Creams. (2014)

Resumen

GAMBARO, A. , ROASCIO, A. , BOINBASER, L. , PARENTE, E.

Evento: Internacional

Descripción: 6th European Conference on Sensory and Consumer Research

Ciudad: Copenhagen

Año del evento: 2014

Publicación arbitrada

Palabras clave: cosmetic creams

Areas de conocimiento:

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

Job sorting technique to assess the brand image of cream liqueurs. (2014)

Resumen

GAMBARO, A. , IVANKOVICH, C. , ROASCIO, A. , MIRABALLES, M. , AMARILLO, M. , PAVLISKO, A. , ARAYA, Y.

Evento: Internacional

Descripción: 6th European Conference on Sensory and Consumer Research

Ciudad: Copenhagen

Año del evento: 2014

Publicación arbitrada

Palabras clave: cream liqueurs

Areas de conocimiento:

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

Influence of objective and subjective knowledge on the acceptability of different quality virgin olive oils. (2014)

Resumen
ELLIS, A.C. , RAGGIO, L. , FELLER, GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: 6th European Conference on Sensory and Consumer Research
Ciudad: Copenhagen
Año del evento: 2014
Publicación arbitrada
Palabras clave: olive oil
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Analisis sensorial

Factor structure of a scale of neophobia in a spanish-speaking population. (2014)

Resumen
RAGGIO, L. , ROASCIO, A. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: 6th European Conference on Sensory and Consumer Research
Ciudad: Copenhagen
Año del evento: 2014
Publicación arbitrada
Palabras clave: Neophobia
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Analisis sensorial

Caracterización sensorial y química del amargor del aceite de oliva virgen extra de la variedad Arbequina de Uruguay. (2013)

Resumen
IRIGARAY, B. , RAGGIO, L. , OROÑO, M. , ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.

Evento: Internacional
Descripción: XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils
Ciudad: Santiago
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Grasas y aceites

Métodos sensoriales aplicados al desarrollo de cremas cosméticas con aceite de oliva virgen. (2013)

Completo
BOINBASER, L. , ROASCIO, A. , PARENTE, M.E. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: XXI Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos
Ciudad: San Pablo
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva cremas cosméticas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación sensorial
Medio de divulgación: Papel

Influence of the information in consumer sensory description via flash profile of chocolate flavoured satiating bars (2013)

Resumen
MIRABALLES, M. , GAMBARO, A. , FISZMAN, S. , VARELA, P

Evento: Internacional
Descripción: 10th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Río de Janeiro

Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: barras saciantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación sensorial
Medio de divulgación: Microfilme

Influence of colour of virgin olive oil on the quality perception of consumers (2013)

Resumen
AMARILLO, M. , RAGGIO, L. , ROASCIO, A. , MIRABALLES, M. , ELLIS, A.C. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: 10th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Río de Janeiro
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: Color aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación sensorial
Medio de divulgación: Papel

Sensory Description of Andean Corn Gluten-Free Pasta Using Flash Profile (2013)

Resumen
GIMENEZ, A. , MIRABALLES, M. , GAMBARO, A. , LOBO, M. , SAMMAN, N.

Evento: Internacional
Descripción: 10th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Río de Janeiro
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: pasta libre de gluten
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación sensorial
Medio de divulgación: Papel

Factor structure of a scale of neophobia in a spanish-speaking population (2013)

Resumen
RAGGIO, L. , ROASCIO, A. , ESCAYOLA, C. , GIMENEZ, A. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: 10th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Río de Janeiro
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: neofobia
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación sensorial
Medio de divulgación: Papel

Flash profiling to assess the influence of knowledge on the sensory perception of virgin olive oils. (2013)

Resumen
GAMBARO, A. , ELLIS, A.C.

Evento: Internacional
Descripción: 10th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Río de Janeiro
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación sensorial
Medio de divulgación: Papel

Word association: an useful instrument for the development of cosmetic creams. (2013)

Resumen
ROASCIO, A. , BOINBASER, L. , GAMBARO, A. , PARENTE, M.E.

Evento: Internacional
Descripción: 10th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Río de Janeiro
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: cremas cosméticas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación sensorial
Medio de divulgación: Papel

Influence of packaging information on consumers perception of chocolate flavoured satiating bars (2013)

Resumen
MIRABALLES, M. , GAMBARO, A. , FISZMAN, S. , VARELA, P

Evento: Internacional
Descripción: 10th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Río de Janeiro
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: barras saciantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación sensorial
Medio de divulgación: Papel

Olive oil objective and subjective knowledge a comparison between populations with different consumption rates. (2013)

Resumen
GAMBARO, A. , ELLIS, A.C. , GUERRERO, L.

Evento: Internacional
Descripción: 10th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Río de Janeiro
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación sensorial
Medio de divulgación: Papel

Caracterizador sensorial y química del amargor del aceite de oliva virgen extra de la variedad Arbequina de Uruguay (2013)

Completo
IRIGARAY, B. , RAGGIO, L. , OROÑO, M. , ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.

Evento: Internacional
Descripción: XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils
Ciudad: Santiago
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:

Adulteration of extra-virgin olive oil with refined high oleic sunflower oil. (2012)

Resumen

IRIGARAY, B. , ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.

Evento: Internacional

Descripción: VIIth International Symposium on Olive Growing

Ciudad: San Juan, Argentina

Año del evento: 2012

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Ciencia y Tecnología de Alimentos

Medio de divulgación: Papel

Physicochemical and sensory characterization of olive oils of four cultivars in Uruguay. (2012)

Resumen

MLYNARSKI, N. , OCAMPOS, L. , FREDES, A. , GAMBARO, A. , ELLIS, A.C.

Evento: Internacional

Descripción: VIIth International Symposium on Olive Growing

Ciudad: San Juan, Argentina

Año del evento: 2012

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Ciencia y Tecnología de Alimentos

Influence of environment on sensory profile of extra-virgin olive oils from cvs. Arbequina and Picual grown in Uruguay (2012)

Resumen

ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.

Evento: Internacional

Descripción: VIIth International Symposium on Olive Growing

Año del evento: 2012

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Ciencia y Tecnología de Alimentos

Conocimientos objetivos y subjetivos sobre aceite de oliva. (2012)

Resumen

ELLIS, A.C. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Ciencia y Tecnología de Alimentos

Percepción del consumidor uruguayo sobre queso Colonia (2012)

Resumen

MIRABALLES, M. , GAMBARO, A. , LÁZARO, J. , LÓPEZ, T.

Evento: Internacional
Descripción: 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Palabras clave: quesos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Ciencia y Tecnología de Alimentos

Arroz como ingrediente de productos para personas con alergias e intolerancia al gluten (2012)

Resumen
PAVLISKO, A. , GAMBARO, A.

Evento: Nacional
Descripción: 4º Congreso Uruguayo de Nutrición y Alimentación
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Palabras clave: arroz
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Ciencia y Tecnología de Alimentos

Influencia en el perfil sensorial en la determinación máxima de fruta infectada con Colletotrichum spp. para la producción de aceite de oliva virgen extra. (2012)

Resumen
ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , CONDE, P. , MONTELONGO, M.J. , LAONI, C.

Evento: Internacional
Descripción: 2º Congreso Internacional de Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen
Ciudad: Priego de Córdoba, España
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Ciencia y Tecnología de Alimentos
Medio de divulgación: Papel

Caracterización sensorial de aceites de oliva virgen extra uruguayos cosecha 2011 y 2012. (2012)

Resumen
ELLIS, A.C. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: 2º Congreso Internacional de Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen
Ciudad: Priego de Córdoba, España
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Ciencia y Tecnología de Alimentos

Caracterización fisicoquímica y sensorial de aceite de oliva uruguayo de las variedades Arbequina y Coratina (2011)

Resumen
FERNÁNDEZ, ELISA , ALVAREZ, A. , FRIEDMAN, A. , RAGGIO, L. , GROMPONE, M.A. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS

Ciudad: Cartagena
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Grasas y aceites
Medio de divulgación: Papel

influencia de la información de la etiqueta en la percepción de los consumidores sobre aceite de oliva. (2011)

Resumen
DAUBER, C. , FERNÁNDEZ, ELISA , GAMBARO, A. , ARES, G. , GROMPONE, M.A.

Evento: Internacional
Descripción: XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS
Ciudad: Cartagena
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Perfil sensorial de aceites de oliva uruguayos variedad Arbequina y Picual. (2011)

Resumen
ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.

Evento: Internacional
Descripción: XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS
Ciudad: Cartagena
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial

Evaluación sensorial de extractos acuosos de plantas nativas uruguayas desodorizados utilizando destilación con vapor (2011)

Resumen
MIRABALLES, M. , GAMBARO, A. , ARES, G.

Evento: Internacional
Descripción: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: extractos antioxidantes
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial

Aceptabilidad de mermeladas de durazno con incorporación de extractos de cedrón. (2011)

Resumen
PURSTCHER, I. , DEANDREIS, I. , MIRABALLES, M. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: mermeladas cedron
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Aceptabilidad de mermeladas de frutilla con incorporación de extracto de hojas de guayabo. (2011)

Resumen
MARTÍNEZ, M. , MIRABALLES, M. , GAMBARO, A.

Evento: Nacional
Descripción: V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2011
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2011
Palabras clave: mermeladas guayabo
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Comparison of Two Check-all-that-apply Questionnaires for Sensory Characterization of Milk Desserts (2011)

Resumen
BRUZZONE, F. , ARES, G. , GIMÉNEZ, ANA , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: 9th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Toronto
Año del evento: 2011
Palabras clave: postres lácteos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Does information about the sensory profile of olive oil influence consumers liking? (2011)

Resumen
GAMBARO, A. , DAUBER, C. , FERNÁNDEZ, ELISA , ELLIS, A.C. , ARES, G.

Evento: Internacional
Descripción: 9th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Toronto
Año del evento: 2011
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Application of a check-all-that-apply question to study consumers expectations of powdered juice drink brands (2010)

Resumen
VARELA-TOMASCO, P. , ARES, G. , GAMBARO, A. , GIMÉNEZ, A. , BARREIRO, C. , ELLIS, A.C.

Evento: Internacional
Descripción: 4th European Conference on Sensory and Consumer Research EUROSENSE
Ciudad: Vitoria-Gasteiz
Año del evento: 2010
Palabras clave: powdered juice drink
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación

Sensorial

Percepción del consumidor uruguayo sobre aceites utilizando la técnica de Asociación de Palabras (2010)

Resumen

GAMBARO, A., DAUBER, C., ELLIS, A.C., RAGGIO, L., ARES, G.

Evento: Internacional

Descripción: VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER

Ciudad: Sao Pablo

Año del evento: 2010

Palabras clave: aceites

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Estudio de la percepción del consumidor sobre bebidas a base de plantas nativas uruguayas (2010)

Resumen

FERNÁNDEZ, ELISA, GAMBARO, A., ARES, G.

Evento: Internacional

Descripción: VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER

Ciudad: Sao Pablo

Año del evento: 2010

Palabras clave: plantas nativas

Areas de conocimiento:

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

Calidad sensorial de aceites de oliva virgen extra comercializados en Uruguay (2010)

Resumen

DAUBER, C., ELLIS, A.C., RAGGIO, L., GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER

Ciudad: Sao Pablo

Año del evento: 2010

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Influencia de la utilización de imágenes en los resultados de un Análisis Conjunto (2010)

Resumen

MIRABALLES, M., ARES, G., GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER

Ciudad: Sao Pablo

Año del evento: 2010

Palabras clave: análisis conjunto

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Influencia de la declaración de agregado de fibra en la percepción de los consumidores sobre postres lácteos funcionales (2010)

Resumen

ARES, F., ARRARTE, E., DE LEÓN, T., ARES, G., GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER
Ciudad: Sao Pablo
Año del evento: 2010
Palabras clave: postres lácteos fibra
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Evaluación sensorial de quesos artesanales tipo grana uruguayos (2010)

Resumen
MIRABALLES, M. , GAMBARO, A. , ARES, G. , GIMÉNEZ, A.

Evento: Internacional
Descripción: VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER
Ciudad: Sao Pablo
Año del evento: 2010
Palabras clave: quesos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Aceptabilidad de aceites de oliva uruguayos (2010)

Resumen
RAGGIO, L. , FERNÁNDEZ, ELISA , ALVAREZ, A. , FRIEDMAN, A. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER
Ciudad: Sao Pablo
Año del evento: 2010
Palabras clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Conocimientos nutricionales de una población uruguaya de nivel de estudios terciarios (2009)

Resumen
GAMBARO, A. , TORIBIO, Z. , RAGGIO, L. , ELLIS, A.C. , DAUBER, C.

Evento: Internacional
Descripción: IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2009
Palabras clave: conocimientos nutricionales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel

Influencia de la marca en las expectativas y aceptabilidad de polvos para preparar refrescos (2009)

Resumen
BARREIRO, C. , GAMBARO, A. , VARELA-TOMASCO, P. , ARES, G. , GIMENEZ, A.M , ELLIS, A.C.

Evento: Internacional
Descripción: IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2009
Palabras clave: refrescos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Evaluación de extractos antioxidantes de orujo de Vitis Vinifera variedad Tannat (2009)

Resumen

BARREIRO, C. , CÁNDIDO, G. , GAMBARO, A. , MIRABALLES, M. , ARES, G.

Evento: Internacional

Descripción: IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Palabras clave: extractos antioxidantes Tannat

Areas de conocimiento:

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

Sensorial

Medio de divulgación: Papel

Evaluación sensorial de distintos métodos de desodorización de extractos acuosos de Marcela (2009)

Resumen

MIRABALLES, M. , GAMBARO, A. , ARES, G. , BARREIRO, C. , MOYNA, P.

Evento: Internacional

Descripción: IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Palabras clave: Marcela extractos

Areas de conocimiento:

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

Sensorial

Evaluación de distintos inhibidores de amargor, astringencia y sabor característico de extractos antioxidantes (2009)

Resumen

BARREIRO, C. , ARES, G. , GAMBARO, A. , DELIZA, R.

Evento: Regional

Descripción: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Concordia

Año del evento: 2009

Palabras clave: extractos antioxidantes

Areas de conocimiento:

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

Sensorial

Medio de divulgación: Papel

Explorando la percepción del consumidor uruguayo sobre el chocolate (2009)

Resumen

ELLIS, A.C. , GAMBARO, A.

Evento: Regional

Descripción: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Concordia

Año del evento: 2009

Palabras clave: chocolate

Areas de conocimiento:

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

Sensorial

Medio de divulgación: Papel

¿Cuán saludable le parece al consumidor uruguayo el chocolate? (2009)

Resumen

GAMBARO, A. , ELLIS, A.C.

Evento: Internacional

Descripción: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Concordia

Año del evento: 2009

Palabras clave: chocolate

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Pasta de aceitunas variedad Arauco: su aceptabilidad (2009)

Resumen

DUPERTUIS, L. , GASCÓN, A. , GAMBARO, A. , ARES, G.

Evento: Internacional

Descripción: III Congreso Internacional de ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Córdoba, Argentina

Año del evento: 2009

Palabras clave: pasta de aceitunas

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Applications of word association in food product development (2009)

Resumen

ARES, G. , GIMÉNEZ, A. , DELIZA, R. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: 8th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Florencia, Italia

Año del evento: 2009

Palabras clave: word association

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Comparación de metodologías para estudios de aceptabilidad (2008)

Resumen expandido

BARREIRO, C. , ZUNINO, F. , ARES, G. , GIMENEZ, A.M , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial

Ciudad: Bogotá

Año del evento: 2008

Palabras clave: Consumidores

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

www.socolquim.com/cococrosensiber

Percepción del consumidor uruguayo sobre licores artesanales (2008)

Resumen expandido

ZUNINO, F. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial

Ciudad: Bogotá

Año del evento: 2008

Palabras clave: licores artesanales

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

www.socolquim.com/cococrosensiber

Entrenamiento de un panel de jueces para Evaluación Sensorial de Leche en Polvo (2008)

Resumen expandido

ELLIS, A.C. , MARTÍNEZ, A. , BASTEIRO, Z. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial

Ciudad: Bogotá

Año del evento: 2008

Palabras clave: leche en polvo

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

www.socolquim.com/cococrosensiber

Evaluación de extractor antioxidantes de plantas nativas uruguayas como ingredientes funcionales (2008)

Resumen

BARREIRO, C. , ARES, G. , GAMBARO, A.

Evento: Nacional

Descripción: XVI Jornadas de Jóvenes Investigadores

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2008

Palabras clave: extractos antioxidantes

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Vida Útil Sensorial de pan para hamburguesas (2008)

Resumen expandido

DUPERTUIS, L. , ARES, G. , BARREIRO, C. , BARRIOS, S. , ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , GIMENEZ, A.M

Evento: Internacional

Descripción: V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial

Ciudad: Bogotá

Año del evento: 2008

Palabras clave: pan para hamburguesa

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Factores determinantes de la selección de alimentos de los consumidores uruguayos (2007)

Resumen

ARES, G. , GAMBARO, A. , GIMÉNEZ, A.

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2007

Palabras clave: Alimentos Consumidores

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Influencia de la temperatura en la cristalización de lactosa en dulce de leche (2007)

Resumen

GIMÉNEZ, A. , ARES, G. , GAMBARO, A.

Evento: Regional

Descripción: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2007
Palabras clave: Dulce de leche
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Vida útil
Medio de divulgación: Papel

Caracterización sensorial de aromas de mieles monoflorales uruguayas (2007)

Resumen
PAHOR, S. , ARES, G. , ARAUJO, C. , GAMBARO, A.

Evento: Regional
Descripción: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2007
Palabras clave: Miel
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Relationship between food consumption frequency and motives underlying food choice (2007)

Resumen
ARES, G. , GIMENEZ, A.M , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: 7th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Minneapolis
Año del evento: 2007
Palabras clave: food choice
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Survival analysis to study consumers' reaction (2007)

Resumen
GIMENEZ, A.M , ARES, G. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: 7th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Minneapolis
Año del evento: 2007
Palabras clave: Survival analysis
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Vida útil
Medio de divulgación: Papel

Influence of gender and age on preferred health claim of functional foods (2007)

Resumen
ARES, G. , GAMBARO, A. , GIMENEZ, A.M

Evento: Internacional
Descripción: 7th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Minneapolis
Año del evento: 2007
Palabras clave: Functional foods
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Sensory methods for skin diagnosis (2007)

Resumen
PARENTE, E. , GAMBARO, A. , ARES, G.

Evento: Internacional
Descripción: 7th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Minneapolis
Año del evento: 2007
Palabras clave: skin diagnosis
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Aceptabilidad del color de mieles uruguayas (2007)

Resumen
PAHOR, S. , GAMBARO, A. , ARES, G. , GIMENEZ, A.M , ZLOTEJABLKO, A.

Evento: Internacional
Descripción: Jornadas de Análisis Sensorial. Tendencias Actuales y Aplicaciones
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2007
Palabras clave: Color Miel
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Correlación entre aceptabilidad y medidas instrumentales de color de mieles uruguayas (2006)

Resumen
PAHOR, S. , ARES, G. , GIMENEZ, A.M , ZLOTEJABLKO, A. , ROMANOS, S. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: La Habana
Año del evento: 2006
Palabras clave: Color Miel
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Caracterización instrumental y sensorial de textura de dulce de leche (2006)

Resumen
ARES, G. , GIMENEZ, A.M , GAMBARO, A. , CHARPANTIER, A. , THOMAS, J.P.

Evento: Internacional
Descripción: XIV Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: La Habana
Año del evento: 2006
Palabras clave: Dulce de leche Textura
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Mapeo de preferencia externo de textura de dulce de leche (2006)

Resumen
ARES, G. , GIMENEZ, A.M , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: La Habana
Año del evento: 2006
Palabras clave: Dulce de leche Textura

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Envasado de hongos shiitake en films macroperforados (2006)

Resumen

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

Evento: Internacional

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

Ciudad: La Habana

Año del evento: 2006

Palabras clave: hongos shiitake

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Vida útil de puré de manzanas (2005)

Resumen

ARES, G. , GAMBARO, A. , GIMENEZ, A.M

Evento: Internacional

Descripción: Jornadas de Análisis Sensorial. Tendencias actuales y aplicaciones

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2005

Palabras clave: Vida útil puré de manzanas

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

Resumen

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

Evento: Internacional

Descripción: Jornadas de Análisis Sensorial. Tendencias Actuales y Aplicaciones

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2005

Palabras clave: Vida útil hongos shiitake

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Influencia del uso de enzimas en la textura de pan integral de molde (2005)

Resumen

GIMENEZ, A.M , GAMBARO, A. , ARES, G.

Evento: Internacional

Descripción: Jornadas de Análisis Sensorial. Tendencias Actuales y Aplicaciones

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2005

Palabras clave: Textura Pan integral

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Propuesta de evaluación de dos tratamientos cosméticos conteniendo aceite de Ñandú (2005)

Resumen

PARENTE, M.E. , GAMBARO, A. , PIAZZA, M.C.

Evento: Internacional

Descripción: XVII Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos
Ciudad: Cuzco
Año del evento: 2005
Palabras clave: Aceite de Ñandú
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Effect of thickeners on stirred yogurt texture (2005)

Resumen
GONÇALVES, D. , PÉREZ, C. , REOLÓN, G. , SEGURA, N. , LEMA, P. , GAMBARO, A. , VARELA, P. , ARES, G.

Evento: Regional
Descripción: 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering
Ciudad: Río de Janeiro
Año del evento: 2005
Palabras clave: yogurt Texture
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Influence of the use of enzymes in the shelf life of brown pan bread. Use of novel methodologies. (2005)

Resumen
GIMENEZ, A.M , GAMBARO, A. , ARES, G.

Evento: Internacional
Descripción: 6th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: North Yorkshire
Año del evento: 2005
Palabras clave: Shelf life Brown pan bread
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Diseño de un programa de entrenamiento para análisis descriptivo de mieles (2004)

Resumen
ARAUJO, C. , GAYOSO, V. , ZLOTEJABLKO, A. , PAHOR, S. , GIMENEZ, A. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2004
Palabras clave: Miel
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Influencia de enzimas en la vida útil de pan integral de molde. Aplicación de estadística de supervivencia. (2004)

Resumen
GIMENEZ, A.M , GAMBARO, A. , GARITTA, L. , VARELA-TOMASCO, P. , ARES, G. , GILARDI, V. , VERA, L.

Evento: Internacional
Descripción: XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2004
Palabras clave: Vida útil Pan integral de molde
Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Vida útil
Medio de divulgación: Papel

Caracterización sensorial de vino Tannat uruguayo (2004)

Resumen

VARELA-TOMASCO, P., GAMBARO, A., VERA, L., GAYOSO, V.

Evento: Internacional

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

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2004

Palabras clave: Vino Tannat

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Correlación entre propiedades sensoriales y fisicoquímicas de emolientes de uso cosmético (2003)

Resumen

PARENTE, M.E., GAMBARO, A., SOLANA, G.

Evento: Internacional

Descripción: XVI Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos

Ciudad: Cartagena

Año del evento: 2003

Palabras clave: emolientes

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Carcaterización sensorial de emolientes de uso cosmético (2003)

Resumen

PARENTE, M.E., GAMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: III Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2003

Palabras clave: emolientes

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Aplicación del análisis conjunto a un estudio de yogur de frutilla (2003)

Resumen

GAMBARO, A., GIMENEZ, A.M., VARELA-TOMASCO, P., WITTIG, E

Evento: Internacional

Descripción: III Simposium Iberoamericano de Análisis Sensorial

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2003

Palabras clave: Yogur análisis conjunto

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Relación entre la aceptabilidad y parámetros sensoriales e instrumentales de pan blanco de molde a lo largo de su vida útil (2002)

Resumen

GIMENEZ, A.M., VARELA, P., GAMBARO, A.

Evento: Regional
Descripción: IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2002
Palabras clave: pan blanco de molde
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Efecto de la temperatura en el deterioro sensorial de alfajores (2002)

Resumen
VARELA, P., GIMENEZ, A.M., GAMBARO, A.

Evento: Regional
Descripción: IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2002
Palabras clave: alfajores
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Caracterización de aromas de vinos uruguayos por análisis sensorial (2001)

Resumen
VARELA, P., GIMENEZ, A.M., CARRAU, F., GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2001
Palabras clave: Vino
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Análisis descriptivo de Perfil de Libre Elección de barras con agentes acondicionantes (2001)

Resumen
PARENTE, E., GAMBARO, A., VARELA, P., GIMENEZ, A.M.

Evento: Internacional
Descripción: XV Congreso Latinoamericano e Iberico de Químicos Cosméticos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2001
Palabras clave: agentes acondicionantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

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

Resumen
GIMENEZ, A.M., VARELA, P., GAMBARO, A., LEMA, P.

Evento: Internacional
Descripción: IV Simposio y Exposición de la Sección América Latina y del Caribe de la AOAC Internacional
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2001
Palabras clave: frutillas
Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Relación de parámetros sensoriales e instrumentales de textura con la calidad de pan blanco de molde (2001)

Resumen
VARELA, P. , GAMBARO, A. , GIMENEZ, A.M

Evento: Internacional
Descripción: IV Simposio y Exposición de la Sección América Latina y del Caribe de la AOAC Internacional
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2001
Palabras clave: Textura pan blanco de molde
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Carcaterización de Saccharomyces cerevisiae en relación a su habilidad para utilizar el nitrógeno (2001)

Resumen
CARRAU, F. , DELLACASSA, E , MEDINA, K. , GAMBARO, A. , BOIDO, E

Evento: Internacional
Descripción: VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Motevideo
Año del evento: 2001
Palabras clave: viticultura
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Estudio del Perfil Aromático de Vinos Tannat y su modificación por la Fermentación Maloláctica (1999)

Resumen
BOIDO, E , CARRAU, F. , DELLACASSA, E , GAMBARO, A.

Evento: Nacional
Descripción: 5tas Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 1999
Palabras clave: Vino Tannat
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Identificación de características de textura de yogur bebible (1999)

Resumen
GAMBARO, A. , ZLOTEJABLKO, A. , LEMA, P.

Evento: Nacional
Descripción: 5tas Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 1999
Palabras clave: Textura yogur bebible
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Método de Perfiles con Consumidores (1999)

Resumen
GIMENEZ, A.M, VARELA, P., GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: II Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial
Ciudad: México D.F.
Año del evento: 1999
Palabras clave: Consumidores
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: CD-Rom

Influencia de la Temperatura en la vida útil sensorial de panes (1999)

Resumen
GILARDI, V., GIMENEZ, A.M, VARELA, P., GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: II Simposio Iberoamericano de Analisis Sensorial
Ciudad: Mexico D.F.
Año del evento: 1999
Palabras clave: pan
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Vida útil
Medio de divulgación: Papel

Influencia de la concentración de sacarosa en las características sensoriales de mermelada de frutilla (1999)

Resumen
LÓPEZ, T, GAMBARO, A., GIMENEZ, A.M, ALDROVANDI, A.

Evento: Nacional
Descripción: 5tas Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 1999
Palabras clave: mermelada de frutilla
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Análisis Descriptivo de Aroma de Vino Tannat (1999)

Resumen
GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: II Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial
Ciudad: México D.F.
Año del evento: 1999
Palabras clave: Vino Tannat
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Establecimiento de límites de calidad sensorial en yogur (1998)

Resumen
GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: III Encuentro Bromatológico Latinoamericano
Ciudad: Córdoba
Año del evento: 1998
Palabras clave: Yogur

Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Estudio de la relación entre parámetros instrumentales de color y su evaluación sensorial en yogur (1998)

Resumen
GAMBARO, A., GIMENEZ, A.M., ZLOTEJABLKO, A.

Evento: Internacional
Descripción: III Encuentro Iberoamericano Latinoamericano
Ciudad: Córdoba
Año del evento: 1998
Palabras clave: Color Yogur
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Efecto del escaldado en la calidad sensorial de papas prefritas congeladas por criogenia con nitrógeno (1997)

Resumen
GAMBARO, A., ANÓN, A.

Evento: Regional
Descripción: XII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Osorno
Año del evento: 1997
Palabras clave: papas prefritas congeladas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Cuantificación de colorantes en yogur bebible por análisis sensorial (1997)

Resumen
GAMBARO, A., GIMENEZ, A.M., ZLOTEJABLKO, A.

Evento: Internacional
Descripción: II Encuentro Bromatológico Latinoamericano
Ciudad: Córdoba
Año del evento: 1997
Palabras clave: Color Yogur
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Efecto del escaldado en la calidad sensorial de papas prefritas congeladas por método tradicional (1996)

Resumen
GAMBARO, A., ANÓN, A.

Evento: Internacional
Descripción: I Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial
Ciudad: Campinas
Año del evento: 1996
Palabras clave: papas prefritas congeladas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Desarrollo de un Modelo Matemático para relacionar aceptabilidad de textura en dulce de leche con propiedades químicas y físicas (1996)

Resumen

ALDROVANDI, A. , GAMBARO, A. , BURGUEÑO, J.

Evento: Internacional

Descripción: I Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial

Ciudad: Campinas

Año del evento: 1996

Palabras clave: Dulce de leche Textura

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Estudio de aceptabilidad sensorial de mayonesas nacionales y extranjeras (1995)

Resumen

ALDROVANDI, A. , GAMBARO, A. , ARAUJO, C.

Evento: Nacional

Descripción: III Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 1995

Palabras clave: mayonesa

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Aplicación del Método de Elgedaily en el desarrollo de cocoa con canela (1995)

Resumen

GAMBARO, A. , ZLOTEJABLKO, A.

Evento: Nacional

Descripción: III Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 1995

Palabras clave: cocoa con canela

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Formulación y Desarrollo de Pastas de Harina de Arroz para Enfermos Celíacos (1994)

Completo

ALDROVANDI, A. , GAMBARO, A.

Evento: Nacional

Descripción: VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 1994

Anales/Proceedings: Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Página inicial: 252

Página final: 254

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Influencia del Ensilado de Pescado en las Características Sensoriales de Carne de Cerdo (1994)

Completo

GAMBARO, A. , BARLOCO, N. , VADELL, A. , AVDALOV, N.

Evento: Nacional
Descripción: VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 1994
Anales/Proceedings: Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Página inicial: 521
Página final: 523
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Relación entre medidas químicas e instrumentales de textura en dulce de leche (1994)

Resumen
GAMBARO, A. , BURGUEÑO, J. , ALDROVANDI, A.

Evento: Internacional
Descripción: VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 1994
Palabras clave: Dulce de leche Textura
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Estudio de la Aceptabilidad de Frankfurters con y sin conocimiento de la marca (1994)

Resumen
GAMBARO, A. , ALDROVANDI, A. , ZLOTEJABLKO, A.

Evento: Internacional
Descripción: VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 1994
Palabras clave: frankfurters
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Estudio de Hábitos de consumo de Frankfurters en el hogar (1994)

Resumen
FERNÁNDEZ, J. , GAMBARO, A. , ALDROVANDI, A.

Evento: Internacional
Descripción: VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 1994
Palabras clave: frankfurters
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Medición de la Calidad Sensorial de Frankfurters por los Consumidores en el Uruguay (1994)

Completo
GAMBARO, A. , ALDROVANDI, A. , ZLOTEJABLKO, A. , CORBO, L.

Evento: Nacional
Descripción: VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 1994
Anales/Proceedings: Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Página inicial: 524

Página final: 526

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Propuesta de un Método Objetivo para Clasificar Dulces y Cremas de Membrillos en función de su Color (1991)

Completo

CALVO, C., GAMBARO, A.

Evento: Nacional

Descripción: II Congreso Nacional del Color

Ciudad: Valencia

Año del evento: 1991

Anales/Proceedings: Actas del II Congreso Nacional del Color

Página inicial: 7

Página final: 12

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS

La enseñanza de la Evaluación Sensorial en las escuelas de Gastronomía (2005)

Uruguay a la Carta (Revista de la Asociación Uruguaya de Chefs, Cocineros y Afines) 20, Revista
GAMBARO, A.

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Los Cosméticos y los Sentidos (2004)

Ciencia Cosmética (Revista de la Sociedad de Químicos Cosmetólogos de México) 17, 22
Revista
PARENTE, M.E., GAMBARO, A.

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 14/10/2007

Correlación entre propiedades sensoriales y fisicoquímicas de emolientes de uso cosmético (2004)

Ciencia Cosmética (Revista de la Sociedad de Químicos Cosmetólogos de México) 8, 17
Revista
PARENTE, M.E., GAMBARO, A., SOLANA, G.

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 14/10/2007

La Evaluación Sensorial: una herramienta para el Desarrollo y Mejoramiento de Productos Cosméticos (2002)

Revista de la Asociación de Química y Farmacia del Uruguay v: 34, 4, 6
Revista
PARENTE, M.E., GAMBARO, A.

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 14/10/2007

Análisis Descriptivo por Perfil de Libre Elección de Barras con Agentes Acondicionadores (2001)

Revista de la Asociación de Química y Farmacia del Uruguay v: 31, 25, 30
Revista

PARENTE, M.E. , GAMBARO, A. , VARELA, P. , GIMÉNEZ, A. , LOMBARDI, R.

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 14/10/2007

Aplicación del Método de Perfiles con Consumidores en el desarrollo de Cocoa con Canela (1997)

La Alimentación Latinoamericana v: 217, 63, 70

Revista

GAMBARO, A. , ZLOTEJABLKO, A. , COHEN, L. , MARUSICH, M.

ISSN/ISBN:03253384

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 14/10/2007

Efecto de dos Tiempos de Purga sobre la Calidad Sensorial de Carne de Cerdo alimentado con Ensilado de Pescado (1995)

Revista Alimentaria de Tecnología e Higiene de los Alimentos v: 271, 39, 42

Revista

GAMBARO, A. , BARLOCCO, N. , VADELL, A.

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 14/10/2007

Percepción de Calidad de Frankfurters. Estudio de Hábitos de Consumo en el Hogar (1995)

La Industria Cárnica Latinoamericana v: 98, 35, 40

Revista

FERNÁNDEZ, J.E. , GAMBARO, A. , ALDROVANDI, A.

ISSN/ISBN:03253414

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 14/10/2007

Estudio de Características Sensoriales de Jamones fabricados con Cerdos alimentados con Ensilado de Pescado (1994)

Revista Alimentaria de Tecnología e Higiene de los Alimentos v: 257, 49, 51

Revista

GAMBARO, A. , BARLOCO, N. , VADELL, A. , AVDALOV, N.

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 14/10/2007

Producción técnica

TRABAJOS TÉCNICOS

Formación de panel sensorial de agua potable (2019)

Asesoramiento

GAMBARO, A.

País: Uruguay

Idioma: Español

Formación de panel de jueces sensoriales para control de calidad de yerba mate (2015)

Asesoramiento

GAMBARO, A.

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo

Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 12

Duración: 6 meses
Institución financiadora: EMPRESA CANARIAS
Palabras clave: yerba mate
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Formación de panel sensorial para control de calidad de té (2015)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 12
Duración: 6 meses
Institución financiadora: EMPRESA CANARIAS
Palabras clave: té
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel

Control de calidad de leche en polvo (2015)

Asesoramiento
GAMBARO, A., ELLIS, A.C.

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 20
Duración: 10 meses
Institución financiadora: MARONI GROUP
Palabras clave: leche en polvo
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Control de calidad de aceites de oliva importados (2015)

Asesoramiento
GAMBARO, A., ELLIS, A.C.

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 60
Duración: 30 meses
Institución financiadora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Control de calidad de leche en polvo (2014)

Asesoramiento
GAMBARO, A., ELLIS, A.C.

País: Uruguay

Idioma: Español
Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 200
Duración: 84 meses
Institución financiadora: CUBA CONTROL
Palabras clave: leche en polvo
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Formación de panel de jueces sensoriales para control de calidad de suero lácteo (2014)

Asesoramiento
GAMBARO, A., ELLIS, A.C.

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 12
Duración: 10 meses
Institución financiadora: CONAPROLE
Palabras clave: suero lácteo
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Desarrollo de productos alimenticios a partir de jugo de caña de azúcar (2012)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 20
Duración: 12 meses
Institución financiadora: Dirección de Cultura (Ministerio de Cultura)
Palabras clave: caña de azúcar
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

Formación de un panel de jueces sensoriales para evaluación de refrescos y de yerba mate (2012)

Asesoramiento
GAMBARO, A., MIRABALLES, M.

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 20
Duración: 12 meses
Institución financiadora: MONTEVIDEO REFRESCOS
Palabras clave: refrescos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Estudio de aceptabilidad de mayonesas reducidas en contenido lipídico (2011)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Institución financiadora: COUSA
Palabras clave: mayonesa
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial

Categorización de calidad y análisis descriptivo cuantitativo de aceites de oliva (2011)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial

Análisis sensorial de olor y sabor extraño en muestras de arroz (2011)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Institución financiadora: SGS Uruguay
Palabras clave: arroz
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial

Estudio de un alimento en polvo para preparar leche chocolatada (2011)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Institución financiadora: CONAPROLE
Palabras clave: leche chocolatada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial

Estudio de postres lácteos con niños de 1 a 3 años (2011)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Institución financiadora: CONAPROLE
Palabras clave: postres lácteos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial

Estudio de aceptabilidad de yogures con niños de entre 6 y 11 años (2011)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay

Idioma: Español
Institución financiadora: Conaprole
Palabras clave: Yogur
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial

Análisis sensorial de chorizos (2010)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Institución financiadora: Frigorifico Centenario
Palabras clave: productos carnicos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial

Estudio de leches para niños de 1 a 3 años (2010)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Institución financiadora: CONAPROLE
Palabras clave: lacteos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial

Calidad sensorial de aceite de oliva (2010)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial

Estudio de aceptabilidad de helado palito (2010)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Institución financiadora: CONAPROLE
Palabras clave: helados
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial

Estudio de aceptabilidad de frankfurters (2009)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Institución financiadora: Frigorifico Centenario
Palabras clave: productos carnicos
Areas de conocimiento:

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

Estudio de aceptabilidad de mortadelas (2009)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Institución financiadora: Frigorifico Centenario
Palabras clave: productos carnicos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial

Evaluación de productos reducidos en carbohidratos con población diabética (2009)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Institución financiadora: Los Nietitos
Palabras clave: productos dietéticos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial

Estudio de leches para niños de 1 a 3 años (2009)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Institución financiadora: Conaprole
Palabras clave: lacteos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial

Estudio de aceptabilidad de jamón (2009)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Institución financiadora: Frigorifico Centenario
Palabras clave: productos carnicos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial

Estudio de mayonesa reducida en contenido lipídico (2008)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Institución financiadora: COUSA
Palabras clave: mayonesa
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial

Test de olor y sabor extraño en arroz (2008)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Institución financiadora: SGS Uruguay
Palabras clave: arroz
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial

Desarrollo de alimentos para el adulto mayor (2007)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restringida

Institución financiadora: Instituto Nacional de Alimentación (INDA)
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Otros
Desarrollo en la sección Evaluación Sensorial. Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Química.

Control de Calidad Sensorial (2007)

Consultoría
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 20
Duración: 6 meses
Institución financiadora: Supermercado DEVOTO
Palabras clave: control de calidad
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Desarrollo del dulce de leche heladero (2004)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restringida

Institución financiadora: Granja Pocha
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Otros
Desarrollo en la sección Evaluación Sensorial, Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Química

Desarrollo de una emulsión comestible de aceite de pescado (2004)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: Vipez S.A.
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Otros

Asesora técnica de la empresa DAFAR S.A. (La Cantábrica) (2000)

Asesoramiento
GAMBARO, A.
Asesoramiento en el Área de Control de calidad y Desarrollo de Productos
País: Uruguay
Idioma: Español
Duración: 12 meses
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos
Medio de divulgación: Otros

Directora técnica de la empresa KAMYL, importadora de productos alimenticios (2000)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Duración: 24 meses
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos
Medio de divulgación: Otros

Estudio de contaminación sensorial en yogur (1999)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: Quesería Helvética S.A.
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Otros
Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR

Estudio de aceptabilidad de dulce de leche (1999)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: Los Nietitos S.A.
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Otros

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos,
Facultad de Química, UDELAR

Estudio de aceptabilidad de mermelada dietética de frutilla (1999)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: Los Nietitos S.A.
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Otros
Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos,
Facultad de Química, UDELAR

Estudio de aceptabilidad de mermelada dietética de durazno (1999)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: Los Nietitos S.A.
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Otros
Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos,
Facultad de Química, UDELAR

Selección de formulaciones de croissant (1999)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: Itacaré S.A. - Pagnifique
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Otros
Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos,
Facultad de Química, UDELAR

Selección de formulación de dulce de leche sabor banana (1999)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: Los Nietitos S.A.
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Otros

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos,
Facultad de Química, UDELAR

Selección de formulación de dulce de leche sabor chocolate (1999)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: Los Nietitos S.A.
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Otros
Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos,
Facultad de Química, UDELAR

Evaluación de sabor extraño en bioyogur de frutilla y durazno (1999)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: Quesería Helvética S.A.
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Otros
Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos,
Facultad de Química, UDELAR

Estudios de aceptabilidad con poblaciones infantiles de formulaciones de dulce de leche sabor chocolate y sabor banana (1999)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: Los Nietitos S.A.
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Otros
Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos,
Facultad de Química, UDELAR

Estudio de aceptabilidad de pan dulce (1999)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: Durulte S.A. (Alfajores Portezuelo)
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Medio de divulgación: Otros

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR

Evaluación de olor y sabor extraño en quesos (1999)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restringida

Institución financiadora: Macromercado Mayorista S.A.

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR

Determinación de vida útil sensorial de Brownies congelados (1999)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restringida

Institución financiadora: McDonald's

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR

Entrenamiento en análisis sensorial de vinos (1999)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restringida

Institución financiadora: Grupo Enotria (Catadores)

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR

Asesora de la empresa Alimentos Heinz de San Joaquín, Venezuela (1998)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

Asesoramiento en el Área de investigación y desarrollo y evaluación sensorial

País: Uruguay
Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

asesoramiento desde 1998 hasta la fecha

Asesora de la empresa de chacinados INDUVECA de Industrias Veganas, C.x A. de Santo Domingo, Rep. Dominicana (1995)

Asesoramiento
GAMBARO, A.
Implementación de un Programa de control de calidad sensorial
País: Uruguay
Idioma: Español
Duración: 48 meses
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Otros

Asesora de la Asociación de Fabricantes de Embutidos y Procesadores de Carnes, Inc., Santo Domingo, Rep. Dominicana (1995)

Asesoramiento
GAMBARO, A.
Asesoramiento en el Área de Análisis Sensorial y Estudios con Consumidores
País: Uruguay
Idioma: Español
Duración: 84 meses
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Otros

Estudios con consumidores basados en niveles de preferencia y/o niveles de aceptación (1994)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restringida

Institución financiadora: Industrializadora de Maíz S.A. (IMSA)
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Otros
Representante de la Fac. de Química y docente ejecutora del contrato Fac. de Química-Industrializadora de Maíz S.A.

Directora Técnica de la empresa IPLER S.A., distribuidora de productos alimenticios. (1994)

Asesoramiento
GAMBARO, A.
Cumpliendo tareas de control, asesoramiento y registro de productos
País: Uruguay
Idioma: Español
Duración: 60 meses
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos
Medio de divulgación: Otros

Representante Técnico de la empresa Walter Di Agosto S.A. con tareas de dirección técnica y asesoramiento en el Área alimentaria (1993)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Duración: 12 meses
Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

Consultora, en vinculación con el Quím. Carlos Silvera, de las empresas: Luis Cirilli e Hijos y Lokotas (1993)

Consultoría
GAMBARO, A.

País: Uruguay

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

Asesora del Laboratorio Tecnológico en la dirección de Tecnología. Sector Cárnicos (1992)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay

Idioma: Español

Duración: 2 meses

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

Asesora del Laboratorio Tecnológico en la dirección de Tecnología en el área de Evaluación Sensorial de Alimentos (1992)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay

Idioma: Español

Duración: 7 meses

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

Comprendió la puesta en marcha de la Sección Análisis Sensorial de Alimentos, la dirección y la prestación de asistencia técnica para industrias privadas. Se realizaron los siguientes trabajos: Selección y entrenamiento de un panel de catadores; Evaluación Sensorial en el proyecto "Desarrollo de Pulpa de Frutilla para Yogur" Sección Frutas y Hortalizas; Asesoramiento a la empresa PAPAS CHIPS S.A.; Evaluación sensorial en el proyecto "Calidad de Carne de Cerdo alimentado con ensilado de pescado"; Convenio Fac. de Agronomía-Fac. de Veterinaria-LATU.

Asesora de la empresa COOPAR S.A. en el desarrollo de nuevos productos (1992)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay

Idioma: Español

Duración: 12 meses

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

Asesora de la empresa COOPAR S.A. en el desarrollo de nuevos productos (1992)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Duración: 12 meses
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos
Medio de divulgación: Otros

Practicantado en el Laboratorio Tecnológico del Uruguay. Área Bromatología. Secciones Lácteos y Frutas y Hortalizas (1989)

Otra
GAMBARO, A.
practicantado
País: Uruguay
Idioma: Español
Duración: 6 meses
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos
Medio de divulgación: Otros

Otras Producciones

DESARROLLO DE MATERIAL DIDÁCTICO O DE INSTRUCCIÓN

Medición de la satisfacción del consumidor. Técnicas de estudios. (1999)

GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Preparación del material de apoyo para el curso teórico-práctico de Evaluación Sensorial de Alimentos y para cursos de Educación Continua
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Control de calidad sensorial de alimentos (1996)

GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Preparación del material de apoyo para el curso teórico-práctico de Evaluación Sensorial de Alimentos y para cursos de Educación Continua
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Análisis sensorial de alimentos. Metodologías básicas. (1995)

GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Preparación del material de apoyo para el curso teórico-práctico de Evaluación Sensorial de Alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Evaluación Sensorial de Alimentos (Carrera de Ingeniería de Alimentos) (1995)

GAMBARO, A.

País: Uruguay

Idioma: Español

Preparación del programa y currículo del curso teórico-práctico

Áreas de conocimiento:

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

EDICIÓN O REVISIÓN

Integrante del Comité Científico en las JORNADAS DE ANÁLISIS SENSORIAL. TENDENCIAS ACTUALES Y APLICACIONES (2005)

GAMBARO, A.

Otro

País: Argentina

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

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

Integrante del Comité Científico del III SIMPOSIUM IBEROAMERICANO DE ANÁLISIS SENSORIAL- SENSIBER 2003 (2003)

GAMBARO, A.

Otro

País: Uruguay

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

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

Integrante del Comité Organizador de las 6tas. JORNADAS URUGUAYAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE SUCTAL (2001)

GAMBARO, A.

Otro

País: Uruguay

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

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

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Secretaría de la Comisión Organizadora del XIII SEMINARIO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2004)

GAMBARO, A.

Congreso

Lugar: Uruguay ,Montevideo

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

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

Presidenta del III SIMPOSIUM IBEROAMERICANO DE ANÁLISIS SENSORIAL - SENSIBER 2003 (2003)

GAMBARO, A.

Congreso

Lugar: Uruguay ,Montevideo

Idioma: Español

Áreas de conocimiento:

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

OTRA PRODUCCIÓN TÉCNICA

Integrante del Comité Científico del VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial. SENSIBER (2010)

GAMBARO, A.

País: Brasil

Idioma: Portugués

Medio divulgación: Papel

Palabras clave: Evaluación sensorial

Areas de conocimiento:

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

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Fondo María Viñas (2014)

Sector Gobierno/Público / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay

Cantidad: Mas de 20

Becas de posgrado nacionales (2013 / 2016)

Sector Gobierno/Público / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay

Cantidad: Mas de 20

Iniciación a la Investigación (2012 / 2016)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay

Cantidad: Mas de 20

Comisión Sectorial de Investigaciones Científicas (CSIC) de la Universidad de la República

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

Fondo María Viñas (2014)

Uruguay

Cantidad: Mas de 20

Consejo Consultivo de Enseñanza Terciaria Privada (2014)

Uruguay

Ministerio de Educación y Cultura

Cantidad: Menos de 5

Sistema Nacional de Investigadores (2014 / 2015)

Panamá

Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación de Panamá

Cantidad: Menos de 5

Becas de Posgrado (2014)

Uruguay

Agencia Nacional de Investigación e Innovación

Cantidad: Menos de 5

Sistema Nacional de Becas (2014)

Uruguay

Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII)

Cantidad: Menos de 5

Becas de posgrado nacionales (2013 / 2016)

Uruguay
Cantidad: Mas de 20

Iniciación a la Investigación (2012 / 2016)

Uruguay
Comisión Sectorial de Investigaciones Científicas (CSIC) de la Universidad de la República
Cantidad: Mas de 20

Investigación y Desarrollo (2012 / 2014)

Uruguay
Comisión Sectorial de Investigaciones Científicas - UdelaR
Cantidad: Menos de 5

Fondo María Viñas (2010 / 2015)

Uruguay
Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII)
Cantidad: De 5 a 20

Fondo para la Investigación Científica y Tecnológica (2006 / 2014)

Argentina
AGENCIA NACIONAL DE PROMOCIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA - de Ciencia,
Tecnología e Innovación Productiva
Cantidad: De 5 a 20

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

COMITÉ EDITORIAL

Food Science and Technology International (2011 / 2016)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: De 5 a 20

REVISIONES

British Food Journal (2015 / 2016)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Flavour and Fragrance Journal (2014)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Journal of the Science of Food and Agriculture (2013)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Journal of Science and Technology of the Americas (2012)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Journal of Food Science (2011 / 2014)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Food Research International (2011 / 2016)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

International Journal of Food Science and Technology (2011 / 2016)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: De 5 a 20

Revista Agrociencia (2011)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revista INNOTEC-LATU (2011 / 2014)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

Appetite (2011 / 2015)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

Journal of Food Quality (2010 / 2013)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Brazilian Journal of Food Technology (2010 / 2011)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Journal of Food Science and Technology (2009 / 2011)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Interciencia (2009 / 2013)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Ciencia y Tecnología Alimentaria (2007 / 2008)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

European Food Research and Technology (2007)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

2do CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS (2016)

Revisiones

Uruguay

1er CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIEROS ALIMENTARIOS (2012)

Revisiones

Uruguay

Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial SENSIBER (2010)

Brasil

Integrante del Comité Científico

Jornadas de Análisis Sensorial. Tendencias Actuales y Aplicaciones (2005)

Argentina

Integrante del Comité Científico

III Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial (2003)

Uruguay

Integrante del Comité Científico

EVALUACIÓN DE PREMIOS

Premio a la presentación oral (2010 / 2010)

Brasil

Cantidad: Menos de 5

VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial. SENSIBER

Mención de Honor (2005 / 2005)

Perú

Cantidad: Menos de 5

XVII CONGRESO LATINOAMERICANO E IBÉRICO DE QUÍMICOS COSMÉTICOS

Mención de Honor (2003 / 2003)

Colombia

Cantidad: Menos de 5

XVI CONGRESO LATINOAMERICANO E IBÉRICO DE QUÍMICOS COSMÉTICOS

Premio al Mejor Trabajo en Presentación Póster (1999 / 1999)

México

Cantidad: Menos de 5

II SIMPOSIO IBEROAMERICANO DE ANÁLISIS SENSORIAL

Primer Premio en la categoría Investigación del llamado al Premio Nacional de Nutrición 1998 (1998 / 1998)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Ministerio de Trabajo y Seguridad Social y el Instituto Nacional de Alimentación

Premio al Mejor Trabajo en Presentación Póster (1995 / 1995)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

III JORNADAS URUGUAYAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

Sistema Nacional de Investigadores (2014 / 2015)

Evaluación independiente

Panamá

Cantidad: Menos de 5

Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación

Cargos docentes (1995 / 2017)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Mas de 20
UdelaR

JURADO DE TESIS

Maestría en Química (2013 / 2016)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Nivel de formación: Maestría

Doctorado en Química (2006 / 2017)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Nivel de formación: Doctorado

Ingeniería de Alimentos (2002 / 2016)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Nivel de formación: Grado

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

Influencia de variables agronomicas en la calidad sensorial y fisicoquimica de aceites de oliva de produccion nacional (2016)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Doctorado en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Ana Claudia Ellis
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Estudio y aplicación de modelos de inferencia borrosos para evaluar calidad sensorial de alimentos (2016)

Tesis de doctorado
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de Jujuy , Argentina
Programa: Doctorado Orientación Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Matilde Césari
País/Idioma: Argentina, Español
Palabras Clave: modelos de inferencia borrosos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial

Efecto de la información en la percepción del consumidor de un queso de untar funcional (2014)

Tesis de maestria
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de Buenos Aires , Argentina

Programa: Master Internacional en Tecnología De Alimentos
Nombre del orientado: Sheila Giacaman
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Argentina, Español
Palabras Clave: Alimentos funcionales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial

Aplicación de métodos descriptivos rápidos en el desarrollo de bebidas a partir de subproductos de la industria láctea (2014)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Marcelo Miraballes
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: lacteos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial

Aplicación de metodologías novedosas al desarrollo de productos alimenticios (2009)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Programa: Doctorado en Química
Nombre del orientado: Gastón Ares
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: desarrollo de productos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Aplicación de metodologías sensoriales en la caracterización de emolientes y desarrollo de productos cosméticos (2006)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Programa: Doctorado en Farmacia
Nombre del orientado: Emma Parente
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos
Defensa de tesis en setiembre de 2006. Aprobada con la calificación de Notable por el tribunal integrado por la Dra. Ma Antonia Grompone, el Dr. Pietro Fagiolino y el Dr. Patrick Moyna.

GRADO

Diseño de salsa de soja agridulce (2017)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica, Uruguay
Programa: Licenciatura en Análisis Alimentario
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Romina Cáceres y Valeria Mas
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: desarrollo de alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Estudio de la aplicación de altas presiones para la aceleración de la maduración de queso camembert

(2016)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica , Uruguay

Programa: Licenciatura en Leche y productos lácteos

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Mariana Negro

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: queso

Áreas de conocimiento:

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

Vida útil de queso rallado fino y grueso (2016)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica , Uruguay

Programa: Licenciatura en Leche y productos lácteos

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Paola Curioni

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: queso rallado

Áreas de conocimiento:

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

Estudio de la estabilidad oxidativa de aceites de oliva aromatizados (2015)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Licenciatura en Química

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Ingrid Weinberg

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: aceite de oliva

Áreas de conocimiento:

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

Desarrollo de Hamburguesas por cocción al vacío (2015)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica , Uruguay

Programa: Licenciatura en Análisis Alimentario

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Nahir Urruzola

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: cocción al vacío

Áreas de conocimiento:

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

Entrenamiento de un panel de jueces sensoriales para análisis descriptivo de queso de cabra y caracterización sensorial y fisicoquímica de quesos de cabra de producción nacional (2014)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Verónica González, Añés Arechavaleta y Sofía Jiménez

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: queso de cabra

Áreas de conocimiento:

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

Caracterización fisicoquímica y sensorial de quesos de leche de oveja (2014)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Florencia Erramouspe, Lucía Maceiras y Lucía Nogues
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial

Desarrollo de una conserva de tentáculos de calamar en escabeche (2014)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Juan Pablo Tulic y Virginia Varela
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: conserva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Estudio de carotenoides in vitro e in silico, extraídos de cascara de naranja que son desecho industrial; y su rol en la salud humana (2014)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR, Uruguay
Programa: Licenciatura en Ciencias Biológicas
Nombre del orientado: Robert Rodriguez
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: carotenoides
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Desarrollo de mermeladas con antioxidantes utilizando extractos polifenólicos de plantas nativas como ingrediente funcional (2012)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Inés Deandréis y Irene Purtscher
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: extractos antioxidantes
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial

Desarrollo y caracterización de antioxidantes encapsulados a partir de orujos de uva (2012)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Marcela Pearce y Antonella Roascio
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: extractos antioxidantes
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Influencia de la destilación con vapor en las características fisicoquímicas y sensoriales de extractos acuosos de plantas nativas sudamericanas (2012)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Marcelo Miraballes

Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: extractos antioxidantes
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ciencia y Tecnología de Alimentos

Caracterización fisicoquímica y sensorial de aceites de oliva de variedades no tradicionales en Uruguay y estudio del color de aceites de oliva de producción nacional (2012)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Lucía Ocampos y Nadia Mlynarski
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Caracterización de aceites de oliva extra virgen uruguayos, obtenidos a escala piloto, de las variedades de aceituna Leccino, Arbequina y Coratina (2011)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: E. Fernández, L. Raggio, A. Alvarez y A. Friedman
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Grasas y Aceite

Caracterización fisicoquímica y sensorial de aceites de oliva de variedades no tradicionales en Uruguay y estudio del color de aceites de oliva de producción nacional (2011)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Lucía Ocampos y Nadia Mlynarski
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación Sensorial
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Grasas y aceites

Obtención de extractos antioxidantes de orujo de Tanat y de Sauvignon Blanc (2010)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Cecilia Barreiro, Gabriela Candido
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Vino extractos antioxidantes
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Desarrollo de mermeladas artesanales de bajas calorías (2010)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Isabel Araujo, Guadalupe Chacon, Leonardo Gomez
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: mermeladas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Análisis de textura y evaluación sensorial en hamburguesas de minced de merluza con incorporación de transglutaminasa (2010)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Mariana Quintero y María Laura Solé
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: transglutaminasa
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial

Influencia del agregado de almidón resistente a postres lácteos de chocolate sobre las características sensoriales y la percepción de los consumidores (2010)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Florencia Ares, Eloísa Arrarte y Tania De León
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: almidon resistente
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial

Estudio de calidad y genuinidad de mieles uruguayas (2008)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Licenciatura en Química
Nombre del orientado: Claudia Alzugaray
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación
Sensorial

Desarrollo de mermeladas artesanales de bajas calorías (2008)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: I. Araújo, G. Chacón, L. Gómez y M.J. Pardo
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de
alimentos

Influencia de enzimas en la vida útil de pan integral de molde (2004)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Licenciatura en Bioquímica
Nombre del orientado: Rossana Rodríguez
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de
alimentos

Influencia de distintos espesantes en la textura del Yogur (2003)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: N. Segura, G. Reolon, C. Perez y D. Goncalvez
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación
Sensorial

Influencia del espesante en la textura de salsa ketchup. Correlaciones entre métodos sensoriales e instrumentales (2002)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Paula Varela
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación
Sensorial

Producción de papas prefritas congeladas (2000)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR
, Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: R. Weyrauch, A. Sposito, M. Hill
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de
alimentos

Obtención de productos lácteos de imitación (2000)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR
, Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: A. Gutman, F. Bianchi y J. Cardellino
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de
alimentos

Obtención de queso por ultrafiltración (2000)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: E. Acher, M. Rodríguez, G. Ottonello, T. Corominas

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Producción de cremogenados de frutas cítricas (2000)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: V. Krasek, E. Boido, G. Pérez y J. Oxandabart

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Obtención de cremogenados de manzana (2000)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: J. Hirschfeld, M. Gallas y J. García

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Aprovechamiento de proteínas del lactosuero (2000)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: A. Ossi, A. Loaces, A. Lazcano y M. Álvarez

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Conservación de frutas por método de factores combinados (2000)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: R. Corrales, R. Lucas, B. Zecchi y A. Erdman

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Elaboración de snacks (Beef-Jerky) por secado de carnes. (2000)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: M. Dopaso y J. Meneses
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

Diseño de una planta de Irradiación Industrial. (2000)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR,
Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Alfaro, F. Demicheri, Y. Hana y P. Lombardi
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

OTRAS

Aplicación de métodos descriptivos rápidos en el desarrollo de bebidas a partir de subproductos de la industria láctea (2015)

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,
Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Marcelo Miraballes
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: lacteos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Estudio de la transferencia de antioxidantes desde agentes aromatizantes al aceite de oliva virgen (2014)

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,
Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Lucía Nogues
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Antioxidantes aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

CALIDAD SENSORIAL Y FISICOQUÍMICA DEL ACEITE DE OLIVA NACIONAL DE VARIEDAD ARBEQUINA (2011)

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,
Uruguay
Nombre del orientado: Cecilia Dauber
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Grasas y aceites

Obtención y evaluación de extractos antioxidantes de plantas nativas para su utilización como ingredientes funcionales (2009)

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay
Nombre del orientado: Gastón Ares
Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: extractos antioxidantes
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Evaluación de extractos antioxidantes de orujo de variedades Tannat y Sauvignon Blanc como ingredientes funcionales (2009)

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Nombre del orientado: Cecilia Barreiro
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: extractos antioxidantes
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Estudio comparativo entre productos elaborados en forma artesanal por la cooperativa Delicias Criollas y productos elaborados en forma industrial por empresas líderes del mercado nacional (2008)

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay
Nombre del orientado: Fernanda Zunino
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: productos artesanales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Vida útil de dulce de leche (2007)

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay
Nombre del orientado: Ana Gimenez
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Vida útil Dulce de leche
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Caracterización de vinos tintos uruguayos (2003)

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay
Nombre del orientado: Paula Varela
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: vino tinto
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Desarrollo de productos con propiedades bioactivas a partir de desechos de la industria del aceite de oliva (2018)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Cecilia Dauber
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: aceite de oliva subproductos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Uso de Técnicas Proyectivas en el desarrollo de nuevos productos (2016)

Tesis de doctorado

Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Univ. Simón Bolívar / Univ. Simón Bolívar , Uruguay

Programa: Doctorado en Ciencia de los Alimentos

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Suhey Pérez

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: Técnicas proyectivas

Áreas de conocimiento:

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

Empleo de megasonido y uso de talco en la extracción de aceite de oliva virgen extra (2015)

Tesis de doctorado

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

Programa: Doctorado en Química

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Miguel Amarillo

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: aceite de oliva

Áreas de conocimiento:

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

Desarrollo y estudio de estabilidad oxidativa de aceites de oliva aromatizados (2014)

Tesis de doctorado

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

Programa: Doctorado en Química

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Antonella Roascio

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: aceite de oliva

Áreas de conocimiento:

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

Diseño de un alimento novedoso destinado a incrementar el consumo de vegetales en la población infantil (2014)

Tesis de doctorado

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

Programa: Doctorado en Química

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Laura Raggio

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: vegetales

Áreas de conocimiento:

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

GRADO

Estudio de estabilidad y vida útil de diferentes formulaciones de licor de Dulce de Leche (2008)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Licenciatura en Química

Nombre del orientado: Beatriz Leal

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Caracterización fisicoquímica de cuero de pescado obtenido por dos métodos de curtido (2008)

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Licenciatura en Química

Nombre del orientado: Juan Iade

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

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

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Mención de Honor al trabajo Propuesta de evaluación de dos tratamientos cosméticos conteniendo aceite de Ñandú (2005)

XVII CONGRESO LATINOAMERICANO E IBÉRICO DE QUÍMICOS COSMÉTICOS (COLAMIQC)

Mención de Honor al trabajo Correlación entre propiedades sensoriales y físico-químicas de Emolientes de uso Cosmético (2003)

XVI CONGRESO LATINOAMERICANO E IBÉRICO DE QUÍMICOS COSMÉTICOS

Premio al Mejor Trabajo en Presentación Póster: Análisis Descriptivo de Aroma de Vino Tannat (1999)

II SIMPOSIO IBEROAMERICANO DE ANÁLISIS SENSORIAL

PREMIO NACIONAL DE NUTRICIÓN. Diseños de pastas rellenas enriquecidas con salvado de arroz. (1998)

Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS) e Instituto Nacional de Alimentación (INDA)

Primer Premio en la categoría Investigación del llamado al Premio Nacional de Nutrición: Desarrollo de Pastas Rellenas enriquecidas con Salvado de Arroz (1998)

Ministerio de Trabajo y Seguridad Social y el Instituto Nacional de Alimentación

Premio al Mejor Trabajo en Presentación Póster: Aplicación del Método de Elgedaily en el Desarrollo de Cocoa con Canela (1995)

III JORNADAS URUGUAYAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Coordinadora nacional de la Red Iberoamericana de Evaluación de las Propiedades Sensoriales de los Alimentos (1994)

CYTED

PRESENTACIONES EN EVENTOS

II Simposio en Innovación Alimentaria (2018)

Simposio

Sistema NOVA, ultraprocesados y etiquetado frontal

Panamá

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Ingeniero de Alimentos Consultores

II Simposio en Innovación Alimentaria (2018)

Simposio
Revalorización de cortes de carne por cocción al vacío
Panamá
Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: Ingeniero de Alimentos Consultores

Taller Webinar sobre Edulcorantes (2018)

Taller
Percepción de sabor dulce y determinación de poder edulcorante
Argentina
Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: Fundación Iberoamericana de Nutrición

Congreso de la Sociedad Mexicana de Nutrición y Endocrinología (2018)

Congreso
Edulcorantes no calóricos: Percepción del sabor dulce y determinación del poder edulcorante
México
Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: Sociedad Mexicana de Nutrición y Endocrinología

I Simposio en Innovación Alimentaria (2017)

Simposio
De la caza a los «ultraprocesados»: evolución de la alimentación humana
Panamá
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 1
Palabras Clave: alimentación
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

I Simposio en Innovación Alimentaria (2017)

Simposio
Análisis sensorial como herramienta para el desarrollo de alimentos
Panamá
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 1
Palabras Clave: Análisis sensorial
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

I Simposio en Innovación Alimentaria (2017)

Simposio
Últimas tendencias en el desarrollo de alimentos
Panamá
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 1
Palabras Clave: desarrollo de alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

22as Jornadas de Nutrición (2017)

Congreso
Calidad del aceite de oliva virgen extra uruguayo
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 1
Palabras Clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Workshop AZEITE DE OLIVA (2017)

Taller
Análise Sensorial de Azeite de Oliva: Montagem e Operacao de um painel sensorail

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 3

Nombre de la institución promotora: Universidad de Campinas

Palabras Clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

2do Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2016)

Congreso

De la caza al snack: evolución de la alimentación humana

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 1

Palabras Clave: alimentación

Areas de conocimiento:

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

2do Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2016)

Congreso

Tecnología de procesamiento de alimentos y salud

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

Carga horaria: 3

Palabras Clave: alimentación

Areas de conocimiento:

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

IX Jornadas de Ciencia y Tecnología de Carnes y Alimentos (2015)

Congreso

Calidad del aceite de oliva virgen uruguayo

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 1

Palabras Clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Congreso Iberoamericano de Ciencia, Tecnología, Innovación e Educación (2014)

Congreso

Problemas actuales y tendencias mundiales de alimentación

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 4

Nombre de la institución promotora: Organización de Estados Iberoamericanos

Palabras Clave: alimentación

Areas de conocimiento:

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

Laboratorio de Ideas para Desarrollar Alimentos Saludables en la Pequeña y Mediana Industria (2014)

Taller

Comer bien, comer mal: los uruguayos y la alimentación saludable

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Cámara de Industrias

Palabras Clave: alimentación saludable

Areas de conocimiento:

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

CAROTENOIDES COMO INGREDIENTES DE ALIMENTOS FUNCIONALES (2012)

Taller

La evaluación sensorial en el desarrollo de alimentos funcionales

España

Tipo de participación: Conferencista invitado

Palabras Clave: carotenoides

Areas de conocimiento:

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

1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Congreso

Metodologías sensoriales aplicadas al estudios del aceite de oliva

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Palabras Clave: Análisis sensorial

Areas de conocimiento:

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

JORNADAS TÉCNICAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CARNES Y ALIMENTOS (2011)

Congreso

Conferencia: Calidad de los aceites de oliva vírgenes producidos en Uruguay e importados.

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Palabras Clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

16as JORNADAS DE NUTRICION (2011)

Congreso

Conferencia: Bondades del aceite de oliva

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Palabras Clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

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

XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2011)

Congreso

Conferencia: Problemas con el uso de las escalas hedónicas tradicionales.

Argentina

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

Palabras Clave: escalas hedónicas

Areas de conocimiento:

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

15as Jornadas de Nutricion (2010)

Congreso

Evaluación sensorial de alimentos: aspectos metodológicos de las pruebas de aceptabilidad y preferencia

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Palabras Clave: pruebas de aceptabilidad

Areas de conocimiento:

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

VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial (2010)

Simposio

Moderadora de la sesión oral del área temática Aplicaciones del Análisis Sensorial
Brasil

Tipo de participación: Moderador

Palabras Clave: Análisis sensorial

Áreas de conocimiento:

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

IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA (2009)

Simposio

Una nueva mirada a las pruebas de preferencia

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Palabras Clave: pruebas de preferencia

Áreas de conocimiento:

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

14as Jornadas de Nutrición (2009)

Congreso

Chocolate: amor, sabor y nutrición

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Palabras Clave: chocolate

Áreas de conocimiento:

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

3er Congreso Internacional de Lechería (2009)

Congreso

Control de Calidad Sensorial de Leche en Polvo

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Asociación Uruguaya de Técnicos en Lechería

Palabras Clave: leche en polvo

Áreas de conocimiento:

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

13as. JORNADAS DE NUTRICIÓN (2008)

Congreso

Estudiando los hábitos de consumo de la población uruguaya

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial (2008)

Simposio

Una experiencia de paneles de jueces sensoriales con invidentes

Colombia

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Sociedad Colombiana de Ciencias Químicas

Áreas de conocimiento:

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

JORNADAS DE ACTUALIZACIÓN COSMÉTICA (2006)

Congreso

La evaluación sensorial aplicada a la Cosmética

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Asociación Uruguaya de Ciencias Cosméticas

JORNADAS DE ANÁLISIS SENSORIAL. TENDENCIAS ACTUALES Y APLICACIONES (2005)

Congreso
La problemática del control de calidad sensorial en vinos
Argentina
Tipo de participación: Conferencista invitado

1er CONGRESO DE APICULTURA DEL MERCOSUR (2005)

Congreso
Caracterización de mieles monoflorales uruguayas
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado

FORO PANAMERICANO DE GASTRONOMÍA (2005)

Congreso
La enseñanza de la Evaluación Sensorial en las escuelas de gastronomía
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado

JORNADAS DE ANÁLISIS SENSORIAL. TENDENCIAS ACTUALES Y APLICACIONES. (2005)

Congreso
Factores de importancia en el control de calidad
Argentina
Tipo de participación: Moderador
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

9as. JORNADAS DE NUTRICIÓN (2004)

Congreso
Caracterización sensorial de edulcorantes
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado

III SIMPOSIUM IBEROAMERICANO DE ANÁLISIS SENSORIAL SENSIBER 2003 (2003)

Simposio
Factores que afectan las preferencias del consumidor: Estudios de hábitos de consumo
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado

II REUNIÓN ANUAL DEL PROGRAMA IBEROAMERICANO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA PARA EL DESARROLLO. Proyecto XI.16 Vida Útil Sensorial de Alimentos" (2002)

Taller
Vida Útil Sensorial de Alfajores
Argentina
Tipo de participación: Conferencista invitado

7as JORNADAS DE ACTUALIZACIÓN EN MEDICINA AMBULATORIA y 5as JORNADAS DE NUTRICIÓN (2000)

Congreso
Mesa Redonda: Productos Dietéticos ¿Verdad o Propaganda?. Tema de la disertación: Percepción del Consumidor sobre Alimentos Dietéticos.
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: Nutr. Zenia Toribio (coordinadora)

JORNADAS IBEROAMERICANAS DE DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS RIEPSA-CYTED (1999)

Encuentro
Métodos Afectivo Cualitativos para estudios con consumidores
Bolivia
Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: Centro Iberoamericano de Formación de la Agencia Española

de Cooperación Internacional

II SIMPOSIO IBEROAMERICANO DE ANÁLISIS SENSORIAL (SENSIBER 99 (1999))

Simposio

Mesa Redonda ; Pruebas con Consumidores. Tema de la disertación: Análisis Sensorial con Niños.

México

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Dra. Alejandra Muñoz (coordinadora)

II SIMPOSIO IBEROAMERICANO DE ANÁLISIS SENSORIAL (SENSIBER 99) (1999)

Simposio

Vida de Anaquel (Coordinadora de la Mesa Redonda)

México

Tipo de participación: Moderador

Áreas de conocimiento:

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

5tas JORNADAS URUGUAYAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (1999)

Congreso

Desarrollo de Productos. (Coordinadora de Mesa Redonda)

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Áreas de conocimiento:

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

III JORNADAS URUGUAYAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (1995)

Congreso

Mesa Redonda: Estudios de Aceptabilidad Sensorial con Consumidores. Tema de la disertación:

Consumo y Aceptabilidad de Alimentos.

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: SUCTAL (Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

III JORNADAS URUGUAYAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (1995)

Congreso

Estudios de Aceptabilidad Sensorial con Consumidores. (Coordinadora de Mesa Redonda)

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Áreas de conocimiento:

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

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Determinación del contenido de tocoferoles y polifenoles de diferentes frutos secos (2015)

Candidato: María Dolores Estradé, María Cecilia Rebellato

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

PANIZZOLO, L.A., GAMBARO, A.

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

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: frutos secos

Áreas de conocimiento:

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

Determinación y caracterización de péptidos con potenciales propiedades antioxidantes (2015)

Candidato: Valeria Lozano

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
GAMBARO, A.
Ingeniería de Alimentos / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /
Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: péptidos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Determinación del contenido de polifenoles y tocoferoles en frutos secos sometidos a calentamiento (2015)

Candidato: Camila Gómez, Natalia Rodríguez
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
GAMBARO, A.
Ingeniería de Alimentos / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /
Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: frutos secos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Caracterización y estudios de biodisponibilidad de liposomas como nano vehiculosa de hidrolizados de péptidos lácteos (2015)

Candidato: Adriana Fernández
Tipo Jurado: Tesis de Maestría
Añón, M.C., GAMBARO, A.
Maestría en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de
la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: péptidos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Influencia de las condiciones de procesamiento en la estabilidad fisicoquímica de una bebida vegetal a base de arroz (2014)

Candidato: Valeria Andrade, Natalia Rodríguez
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
GAMBARO, A.
Ingeniería de Alimentos / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /
Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: arroz
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Caracterización fisicoquímica de zapallo tipo Butternut y tipo Iron Cup (2014)

Candidato: Danah Patricia Galeazzi, María Viviana Rahi
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
GAMBARO, A.
Ingeniería de Alimentos / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /
Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: zapallo
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Estudio de las propiedades termicas y del contenido de CLA y grasas trans en alimentos de ingesta frecuente en la población uruguaya (2013)

Candidato: Leandro Cabrera, Nicolás Callejas, Marcela Saibene
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
VIEITEZ, I. , GROMPONE, M.A. , GAMBARO, A.
Ingeniería de Alimentos / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /
Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: grasas trans
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y aceites

Estudio conjunto de trazas de metales y compuestos orgánicos en cultivos menores, como insumos para evaluar su calidad nutracéutica e inocuidad toxicológica (2013)

Candidato: Ignacio Machado
Tipo Jurado: Tesis de Maestría
GAMBARO, A.
Ingeniería de Alimentos / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /
Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: metales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Valorización de grasas y aceites comestibles de origen nacional mediante interesterificación enzimática (2010)

Candidato: Nadia Segura
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
DOL, ISABEL , SERRA, G. , GAMBARO, A.
Doctorado en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /
Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: interestificacion enzimatica
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y aceites

Evaluacion de los cambios fisicoquimicos producidos en los aceites usados en la fritura de alimentos (2010)

Candidato: Yenny Pinchak
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
LEMA, P. , POMBO, S. , GAMBARO, A.
Doctorado en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /
Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: fritura
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y aceites

Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de soja (2010)

Candidato: Karina Latorre, Sibila Gómez, Sofía Bracco
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
PANIZZOLO, L.A., MEDRANO, A. , GAMBARO, A.
Ingeniería de Alimentos / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /
Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: péptidos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Inhibidores de la enzima convertidora de angiotensina I peptídicos: obtención por hidrólisis enzimática

de Pr de lactosuero, asilamiento y caracterización (2009)

Candidato: Carolina Villadóniga
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
PANDOLFI, E. , GAMBARO, A.
Doctorado en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /
Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Inhibidores de la enzima convertidora de angiotensina-I peptídicos. (2009)

Candidato: Carolina Villadóniga
Tipo Jurado: Tesis de Maestría
CANTERA, A.M. , GAMBARO, A.
Maestría en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de
la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: péptidos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL

El área de Análisis Sensorial de Facultad de Química fue desarrollada en el país por la que suscribe desde el año 1993, por medio de docencia, investigación y formación de recursos humanos. El crecimiento se ha dado a través del relacionamiento con otras Facultades de Udelar (Ingeniería, Nutrición, Sociología), por medio de cooperación internacional (Redes CYTED RIEPSA y IBERCAROT), con el relacionamiento con instituciones internacionales, por ej. IRTA (España), ISETA (Argentina), CSIRO (Australia). El vínculo academia-empresa se ha dado por medio de convenios de cooperación con la industria y a través de la Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos (UITA).

Información adicional

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	262
Artículos publicados en revistas científicas	92
Completo	92
Artículos aceptados para publicación en revistas científicas	1
Completo	1
Trabajos en eventos	152
Libros y Capítulos	8
Capítulos de libro publicado	8
Textos en periódicos	9
Revistas	9
PRODUCCIÓN TÉCNICA	67
Trabajos técnicos	57
Otros tipos	10
EVALUACIONES	40

Evaluación de proyectos	13
Evaluación de eventos	5
Evaluación de publicaciones	17
Evaluación de convocatorias concursables	2
Jurado de tesis	3
FORMACIÓN RRHH	54
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	47
Tesis/Monografía de grado	33
Tesis de doctorado	4
Iniciación a la investigación	8
Tesis de maestría	2
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	7
Tesis de doctorado	5
Tesis/Monografía de grado	2