



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: 06/06/2025
Última actualización: 06/06/2025

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

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

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Química / Sector Educación Superior/Público / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Dirección: Av. Gral. Flores 2124 / 11800

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (598) 29248003

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

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Química (1996 - 2001)

Universidad de la República - Facultad de Química, 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

MAESTRÍA

(2009 - 2011)

Universidad de Cádiz, España

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

Tutor/es: Jose Apesteguia Apesteguia

Obtención del título: 2012

Palabras Clave: nutrición

Áreas de conocimiento:

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

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, 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

LA TÉCNICA DEL FOCUS GROUP APLICADA AL DESARROLLO DE PRODUCTOS CON CONSUMIDORES (05/2020 - 05/2020)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay
40 horas

Palabras Clave: focus group

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 /

SENSOMETRIA (02/2019 - 08/2019)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay
36 horas

Palabras Clave: sensometria

Áreas de conocimiento:

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

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

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

32 horas

Palabras Clave: lacteos nutrición

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

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

16 horas

Palabras Clave: lacteos

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

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

Palabras Clave: Diseño de alimentos

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 /

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 /

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 / Análisis sensorial

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

Áreas de conocimiento:

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

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

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

Palabras Clave: análisis factorial exploratorio

Áreas de conocimiento:

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

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

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

40 horas

Palabras Clave: olivos

Áreas de conocimiento:

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

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 , Uruguay
12 horas

Palabras Clave: métodos multivariados

Áreas de conocimiento:

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

INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS MULTIVARIADAS DEL DISEÑO DE EXPERIMENTOS (01/2010 - 01/2010)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
20 horas

Palabras Clave: diseño de experimentos

Áreas de conocimiento:

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

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

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
12 horas

Palabras Clave: frituras

Áreas de conocimiento:

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

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

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

Áreas de conocimiento:

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

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

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

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

60 horas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

40 horas

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 , Uruguay

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Curso Nutrición (01/1990 - 01/1990)

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

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Segundo Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (CLAO2024) (2024)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Departamento CYTAL, Facultad de Química, UdelaR, Uruguay

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: aceite de oliva

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay, Uruguay

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: alimentos ingeneiría

III FINUT 2024 (2024)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Fundación Iberoamericana de Nutrición, Colombia

Alcance geográfico: Internacional

Palabras Clave: nutrición

29º CBCTA ? Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (2024)

Tipo: Congreso
Alcance geográfico: Internacional
Palabras Clave: alimentos

Primer Congreso Latinoamericano de Sustentabilidad y Sostenibilidad de Alimentos (CLASS 2023) (2023)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Facultad de Química - UdelaR, Uruguay
Alcance geográfico: Regional
Palabras Clave: Sustentabilidad

XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2023)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos, Argentina

XXI SIMPOSIUM CIENTÍFICO-TÉCNICO EXPOLIVA (2023)

Tipo: Simposio
Alcance geográfico: Internacional

METHODOLOGIES TO ANALYSE SWEETNESS PERCEPTION: A GLOBAL PERSPECTIVE. (2022)

Tipo: Taller
Institución organizadora: International Life Science Institute., Estados Unidos
Alcance geográfico: Internacional

Café verde y Habilidades sensoriales para la cata de café. (2022)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Espresso Academy, México
Alcance geográfico: Internacional

Primer Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva. (2021)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Facultad de Química - UdelaR, Uruguay
Alcance geográfico: Regional

TECNOLOGÍA DE POSTRES Y FLANES (2020)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Federación Panamericana de Lechería, Uruguay
Alcance geográfico: Internacional

Taller Webinar sobre Edulcorantes (2019)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Fundación Iberoamericana de Nutrición, España

I JORNADA DEL INTERIOR DE ACTUALIZACIÓN EN OBESIDAD (2019)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Estudios para la Obesidad, Uruguay
Palabras Clave: obesidad

ACTUALIZACIÓN EN OBESIDAD (2019)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Estudios para la Obesidad, Uruguay
Palabras Clave: obesidad

ACTUALIZACIÓN EN OBESIDAD (2019)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Estudios para la Obesidad., Uruguay
Alcance geográfico: Nacional

III Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (2019)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial, España

Alcance geográfico: Internacional

II Simposio en Innovación Alimentaria (2018)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Ingenieros de Alimentos Consultores, Panamá

Congreso de la Sociedad Mexicana de Nutrición y Endocrinología (2018)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Sociedad Mexicana de Nutrición y Endocrinología, México

Workshop AZEITE DE OLIVA (2017)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Universidad de Campinas, Brasil

I Simposio en Innovación Alimentaria (2017)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Ingenieros de Alimentos Consultores, Panamá

2do Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2016)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay, Uruguay

Areas de conocimiento:

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

IX Jornadas de Ciencia y Tecnología de Carnes y Alimentos (2015)

Tipo: Congreso

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

Areas de conocimiento:

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

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

Areas de conocimiento:

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

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

Tipo: Seminario

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

Areas 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

Areas 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

Áreas de conocimiento:

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

Métodos estadísticos aplicados al Análisis Sensorial (1996)

Tipo: Taller

Institución organizadora: CYTED, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

Formulación de embutidos y jamones cocidos. (1996)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Instituto Dominicano de Tecnología Industrial, República Dominicana

Legislación Alimentaria Internacional (1995)

Tipo: Taller

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

Tópicos en análisis estadístico de resultados (1995)

Tipo: Taller

Institución organizadora: CYTED, Costa Rica

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

Estadística (1991)

Tipo: Seminario

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

Tecnología de productos pesqueros (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

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

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

Actuación profesional

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

Facultad de Química / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

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: ARES, G. , GIMÉNEZ, A.

Palabras clave: Evaluación sensorial Vida útil

Áreas de conocimiento:

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

Sensorial

DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES (09/2012 - a la fecha)

Línea de investigación vinculada a diversos proyectos financiados sobre el desarrollo de alimentos funcionales saludables, sustentables y sostenibles

Aplicada

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Coordinador o Responsable

Equipo: Marcelo Miraballes , Ignacio Vieitez , Ana Claudia Ellis

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: LÓPEZ, T. , MIRABALLES, M.

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

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

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: Laura Raggio , Antonella ROASCIO ALBISTUR , Adriana GÁMBARO GARCÍA

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: DAUBER, C. , ELLIS, A.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 /

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

Palabras clave: Evaluación sensorial Vino Tannat

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Queso en Polvo & Panificados (06/2024 - a la fecha)

Código: ANII ART_X_2023_1_179677 En los últimos años, uno de los mayores desafíos para los elaboradores de panificados es utilizar el conocimiento sobre diferentes materias primas y variados métodos de procesamiento para lograr la calidad requerida, ante los nuevos desafíos en productos y las necesidades de los consumidores. El uso de ingredientes lácteos en productos de panadería es una práctica común en muchos países, debido a comprobados beneficios nutricionales (aumento del contenido de calcio y proteínas y la incorporación de aminoácidos esenciales) y funcionales (mejoras en el manejo de la masa y en el sabor, color de la corteza, características de tostado, estructura y textura de la miga). El queso en polvo ha adquirido una gran importancia en la industria alimentaria debido a su capacidad para proporcionar textura, sabor y aroma a una amplia gama de productos, aunque existen pocos estudios que brinden información sobre las diversas aplicaciones

que empíricamente se encuentran al incorporarlo en panificados. El objetivo del presente proyecto es determinar el impacto de la incorporación de queso en polvo en la funcionalidad, en las características sensoriales y en la vida útil de elaboraciones de panadería y pastelería de interés comercial (budines, muffins, panes blandos y galleta malteada), evaluando también la posibilidad de reducir y/o eliminar aditivos emulsionantes, difundiendo los resultados en Uruguay y Latinoamérica. El nuevo conocimiento sobre estos efectos permitirá a los elaboradores de alimentos contar con un ingrediente, que podría eventualmente reemplazar total o parcialmente aditivos alimentarios, modificar parámetros de procesos y obtener productos con mayor atractivo sensorial, con mayor vida útil, con un etiquetado más limpio y por tanto más cercanos a las demandas actuales de los consumidores.

10 horas semanales

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Especialización:2

Maestría/Magister:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GAMBARO, A. (Responsable)

Palabras clave: queso en polvo panificados

Areas de conocimiento:

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

Revalorización de un subproducto Industrial: Cascarilla de café (03/2024 - a la fecha)

Código: ANII ART_X_2023_1_175750 A nivel mundial se generan cada vez mayor cantidad de residuos y subproductos tanto a escala agroindustrial como doméstica, cuya disposición final es siempre un problema tanto desde el punto de vista de salud pública como económico. El objetivo del proyecto es desarrollar una secuencia de procesos (bajo el concepto de biorrefinería) para aprovechar de manera integral uno de los subproductos generados a partir del proceso de obtención del café, la cascarilla (silverskin) y hacer el proceso de producción de café tostado más sostenible. Se evaluarán diferentes alternativas para su utilización, desde la utilización directa de la cascarilla (previa caracterización microbiológica y fisicoquímica) hasta la obtención de extractos con actividad antioxidante (ricos en compuestos fenólicos) mediante diferentes tecnologías de extracción. Las tecnologías de extracción a utilizar constituyen procesos vinculados a la sostenibilidad y la química verde y se han definido como: ?High-Tech? (basada en el empleo de fluidos presurizados), y ?Low-Tech? (extracción con agua o extracción asistida por enzimas) de fácil aplicación. Se seleccionarán los métodos de mayor eficiencia y más factibles de ser implementados para su producción en el país. El residuo remanente de las extracciones también será caracterizado para su utilización. Finalmente, se desarrollarán productos alimenticios con incorporación de cascarilla de café, del extracto seleccionado y/o el residuo de la extracción. Se determinará el contenido máximo a incorporar en los panificados, en función del enriquecimiento en compuestos antioxidantes y fibra, del perfil sensorial y de la aceptabilidad por parte del consumidor y a los cuales se les determinará la vida útil. Eso permitirá a Nestlé la comercialización de la cascarilla de café, del extracto y/o el residuo de la extracción con diferentes aplicaciones probadas durante la ejecución del proyecto y evitará la acumulación de la cascarilla o los costos asociados de retirar y transportar este subproducto para alimentación animal.

5 horas semanales

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Especialización:2

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GAMBARO, A. (Responsable)

Palabras clave: cascarilla de café

Areas de conocimiento:

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

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

Reformulación de postres congelados tradicionales uruguayos para alinearse con nuevas tendencias

saludables (07/2024 - a la fecha)

Código: ANII ART_X_2024_1_180006 Príncipe Humberto ha cautivado a su público con un trabajo constante durante 30 años, cuidando todos los detalles para lograr una industrialización con procesos artesanales. En la actualidad, la empresa se encuentra en un momento bisagra, en donde las preferencias y gustos de los consumidores por productos más saludables, el cumplir con las directivas regulatorias y la posibilidad de acceder a nuevos mercados, los motivan a reconvertir sus productos tradicionales en alternativas más saludables. La reformulación de un producto alimenticio, específicamente para eliminar o sustituir azúcar y grasas es un proceso complejo que requiere profundos conocimientos de I&D. No solamente se basa en buscar ingredientes alternativos, sino que los mismos sean también seguros, saludables y viables económicamente para la empresa. Además, cualquier reducción en el contenido de azúcar y grasa de los productos alimenticios procesados presenta importantes dificultades técnicas para que los fabricantes de alimentos eviten cambios en la percepción sensorial, la calidad del producto y la aceptación del consumidor. Es en este marco se ha buscado la colaboración del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Química, con dos objetivos muy claros; desarrollar una nueva línea saludable (sin octógonos) para sus principales postres congelados e incrementar la vida útil de otro de sus productos. El proyecto, con una duración estimada de 18 meses, incluirá etapas de análisis y relevamiento de los procesos industriales, formulaciones y caracterización de los productos, definición de estrategias e implementación de mejoras, evaluación sensorial, pruebas de estabilidad y pruebas finales en la planta industrial de la empresa. En paralelo, se realizarán estudios cualitativos con consumidores sobre la percepción de estos productos, buscando orientar la estrategia de marketing para el lanzamiento de la nueva línea y el diseño de los envases.

10 horas semanales

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Especialización:2

Maestría/Magister:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GAMBARO, A. (Responsable)

Palabras clave: postres congelacion salud

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

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

Estudio de la aplicación de métodos enzimáticos para la mejora del rendimiento de aceite de oliva virgen extra de producción nacional (03/2024 - a la fecha)

Código: ANII ART_X_2023_1_178001 La humedad ambiental en Uruguay es alta, ello determina condiciones predisponentes al desarrollo de enfermedades en el olivo que conllevan a defectos sensoriales en el aceite de oliva virgen. Por ese motivo, los productores nacionales recolectan las olivas con índices de madurez bajos, lo cual va en detrimento del rendimiento de extracción. Asimismo, la mayoría de las pastas de olivas uruguayas tienen valores de contenido de humedad superiores al 50%, obteniéndose así ?pastas difíciles?, condición que dificulta la separación del aceite de oliva. Actualmente, se puede estar perdiendo hasta un 5% de aceite en el orujo, generando un problema ambiental. El estudio de la aplicación de agentes que favorezcan la extracción del aceite de oliva, mejorando los rendimientos de producción, es algo que se encuentra en análisis a nivel mundial. El presente proyecto busca estudiar las condiciones de aplicación de métodos enzimáticos en el proceso de obtención de aceite de oliva de calidad virgen extra de producción nacional. Para ello, se estudiará la influencia del tipo de enzimas y la concentración las mismas en el rendimiento de producción de aceite de oliva virgen extra extraído de aceitunas de variedad Arbequina y Coratina de 2 índices de madurez diferentes, comparando los rendimientos obtenidos contra un aceite control y con incorporación de microtalcó. Los aceites serán caracterizados a través de parámetros de calidad fisicoquímicos y sensoriales. En el primer año del proyecto las extracciones se realizarán en la planta piloto Abencor, Facultad de Química, y en el segundo año del proyecto se planifica llevar las condiciones experimentales seleccionadas a almazaras industriales. Asimismo, se realizará un seguimiento de la estabilidad de estos aceites a lo largo de un año de almacenamiento, de forma de asegurar que la aplicación de enzimas no impacta en forma negativa sobre la vida útil de los aceites extraídos.

5 horas semanales

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Especialización:2

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GAMBARO, A.

Palabras clave: aceite de oliva enzimas

Areas de conocimiento:

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

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

Alimentos

Desarrollo de nuevos productos a partir de tofu (11/2023 - a la fecha)

El mercado de los productos vegetarianos o veganos ha tenido un crecimiento exponencial en los últimos años, tanto a nivel nacional como internacional. Naturezas fue la primera empresa en vender productos vegetarianos en las grandes superficies en Uruguay, siendo líder del mercado de Tofu, identificándose desde sus inicios con la innovación y trabajando de manera muy estrecha con la academia. El objetivo general de este proyecto es desarrollar nuevos productos alimenticios innovadores utilizando como materia prima tanto al tofu clásico que actualmente comercializa la empresa, como a los recortes/descartes de la producción actual de tofu en bloque. Si bien se desarrollarán alimentos aptos para todo tipo de consumidores, será especialmente una respuesta saludable y agradable para aquellos que son vegetarianos, veganos o intolerantes a la lactosa.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GAMBARO, A., Vieitez, I., Amarillo, M.

Palabras clave: tofu

Areas de conocimiento:

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

Revalorización de okara a través de la caracterización y desarrollo de alimentos funcionales (04/2022 - a la fecha)

En el presente proyecto se tendrá como objetivos: en primer lugar realizar una caracterización del okara y en segundo lugar el desarrollo de nuevos productos a partir del okara deshidratado y/o el aislado de proteínas obtenido del okara. Como parte de la caracterización se estudiará la bioactividad del okara mediante la determinación del contenido de fenoles totales y el contenido de flavonoides, en conjunto con la actividad antioxidante, anti-obesidad, anti-diabético y la capacidad anti-inflamatoria. De esta forma se genera el conocimiento del potencial que podrán tener los productos formulados en relación a sus propiedades bioactivas. Para conseguir estos objetivos se planea una estrategia de investigación en la cual en la primer parte del proyecto se optimicen las condiciones de secado del okara de forma preservar la calidad de este subproducto, pero buscando minimizar el deterioro de los lípidos presentes y de los compuestos bioactivos. Se determinará la composición nutricional, el perfil sensorial y las propiedades bioactivas de muestras de okara deshidratado obtenido por dos métodos de producción: molino de martillo (actual tecnología empleada en la empresa) y molino disco que se va a instalar próximamente en la empresa lo cual va a aumentar la cantidad de okara que se obtiene como subproducto.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GAMBARO, A. , Vieitez, I. , Kniazev, M.

Palabras clave: okara

Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de mezclas para preparar infusiones en base a hojas de olivo (02/2023 - 07/2024)

Los patrones dietéticos cambiantes de los consumidores están aumentando la demanda de bebidas saludables y premium. Las infusiones de hojas de olivo han sido usadas durante mucho tiempo por pobladores del mediterráneo como medicina popular. En la actualidad existen numerosas publicaciones científicas que confirman las propiedades beneficiosas para la salud de las hojas de olivo, propiedad conferida fundamentalmente por el alto contenido de compuestos antioxidantes que éstas poseen. Es por esa razón que surge la idea de aprovechar este subproducto generado durante la poda del olivo y la cosecha de las aceitunas para el proceso de extracción del aceite de oliva. Este proyecto busca investigar y optimizar las condiciones de extracción de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante de infusiones en base a hojas de olivo de diferentes variedades de olivos nacionales, buscando un compromiso con su perfil sensorial. Una vez definidas las condiciones de preparación de las infusiones, se buscará como segunda parte del proyecto, el desarrollo de cuatro mezclas (blends) en base a hojas de olivo, hierbas medicinales, flores, frutos comunes y nativos y/o especias. Se cuantificará el contenido de antioxidantes de las fórmulas y se determinará su perfil sensorial con jueces entrenados y aceptabilidad con consumidores. Este proyecto permitirá la elaboración de un producto novedoso y que actualmente no se comercializa a nivel nacional, con el valor agregado de aprovechar un subproducto de la industria olivarera.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GAMBARO, A. , Ellis, A.C. , Amarillo, M. , Hodos, N.

Palabras clave: hojas de olivo infusiones

Areas de conocimiento:

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

Investigación e Innovación en nuevos ingredientes alimentarios en polvo a base de queso (02/2022 - 02/2024)

Lactosan (Uruguay) S.A. se dedica desde su creación a la fabricación de queso y preparaciones lácteas en polvo para uso industrial por parte de la industria de alimentos, dirigido mayoritariamente a mercados de exportación. Dentro de su portafolio actual cuenta con diferentes soluciones, con productos específicos, que atienden a prácticamente la totalidad de los segmentos de la industria alimentaria brindando combinaciones únicas de saborización y funcionalidad. Con el objetivo de ampliar este espectro de soluciones es que LACTOSAN tiene interés en explorar nuevos ingredientes y diferentes alternativas productivas buscando nuevas direcciones de sabor y nuevas propiedades funcionales en los productos obtenidos a partir de los hallazgos que se realicen en el marco de este proyecto. Se trabajará en desarrollar, producir e investigar nuevas materias primas para lograr perfiles específicos de sabor mediante procesos enzimáticos, así como también se investigará la interacción de los diferentes componentes de estos nuevos productos y su impacto en el sabor y la funcionalidad de las soluciones obtenidas en diversos tipos de aplicaciones (i.e. salsas, rellenos, postres, etc.). La producción de esta nueva línea de producto demandará del diseño y evaluación de modificaciones y nuevos procesos productivos o combinaciones de éstos que se ensayarán de forma piloto para luego ser validados a escala industrial. Los productos obtenidos serán evaluados per sé en los mercados target y también en aplicaciones específicas, así como desde el punto de vista regulatorio en los diferentes mercados de destino, de modo de lograr una completa caracterización que permita el diseño de una propuesta de valor ajustada y centrada en el cliente. El desarrollo de esta nueva línea de productos, que tendrán características fisicoquímicas y sensoriales bien diferentes a los que integran el portafolio actual de LACTOSAN, se espera que generen un cambio estratégico muy importante para la empresa, ya que incorporarán un factor de diferenciación, a la vez que contribuirá con mejoras en los procesos y ciertamente con el posicionamiento de LACTOSAN como líder en innovación en lácteos de alto valor agregado.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
RRHH formados en el proyecto:
Pregrado:1
Maestría/Magister:1
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: GAMBARO, A. , Vieitez, I. , Miraballes, M.
Palabras clave: queso en polvo
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Generación de extractos ricos en polifenoles a partir de orujos de uva (03/2020 - 11/2023)

Se realizará una descripción completa de las características fisicoquímicas de extractos obtenidos de orujos de uva Tannat y se buscará su aplicación en el desarrollo de alimentos funcionales
5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Investigación
Integrante del Equipo

Concluido
RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1
Maestría/Magister:1
Doctorado:1

Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: GAMBARO, A. , Paulino, M. , Miraballes, M.
Palabras clave: orujo de uva

Revalorización de polen uruguayo como fuente de nutrientes y de propiedades bioactivas y como ingrediente funcional (03/2021 - 03/2023)

Debido al excelente perfil de nutrientes y propiedades bioactivas, el polen de abeja puede complementar la dieta humana y proporcionar una ingesta diaria significativa de nutrientes con beneficios para la salud. El consumo de polen está teniendo aumento a nivel mundial y en Uruguay empieza a haber demanda de este producto, pero el polen que se comercializa en nuestro mercado es mayoritariamente importado, de origen chino. Los productores apícolas se interesan cada vez más por obtener subproductos de la colmena, dadas las problemáticas comerciales de la miel a nivel internacional y por ello se apuesta a la extracción de polen para hacer la apicultura más rentable, sobre todo de unos 1875 productores familiares que se dedican a esta actividad. En este contexto, el objetivo de este proyecto es caracterizar el polen uruguayo con miras a su revalorización como fuente de nutrientes, por sus propiedades bioactivas y como ingrediente funcional. Para ello, en el primer año se propone definir las condiciones de secado de polen. Posteriormente, se recolectarán 20 muestras de polen (10 de floración marzo-abril y 10 de floración setiembre-octubre) de apiarios ubicados en diferentes zonas del territorio de Uruguay, pero que sean representativas de los ambientes característicos que se presentan en el territorio. Las muestras de polen serán secadas y caracterizadas en función de su origen polínico, composición nutricional, propiedades bioactivas y perfil sensorial. En el segundo año del proyecto se planifica el estudio de la modificación de parámetros nutricionales, propiedades bioactivas y perfil sensorial de 3 muestras de polen a lo largo de 9 meses de almacenamiento. En paralelo, se seleccionarán muestras de polen para su incorporación en bases alimenticias (panificados y jugos de frutas) explorando el desarrollo de un alimento funcional con adecuado perfil nutricional, propiedades bioactivas y una adecuada aceptabilidad por parte del consumidor.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Investigación

Coordinador o Responsable
Concluido

RRHH formados en el proyecto:
Pregrado:1

Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: GAMBARO, A. , Miraballes, M. , Vieitez, I. , Medrano, A.

Palabras clave: polen

Áreas de conocimiento:

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

Validación técnica de obtención de Okara deshidratado y uso como sustituto de pan rallado en alimentos vegetarianos (03/2022 - 12/2022)

Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos a lo largo de los diferentes niveles de la cadena de valor alimentaria es una prioridad clave para mejorar la seguridad alimentaria, la nutrición y la sostenibilidad de los sistemas alimentarios. En este contexto es que surge la necesidad de poder encontrar posibles aplicaciones para el okara, residuo del proceso de elaboración de leche de soja. En el presente proyecto se planea una estrategia de investigación en la cual en primer lugar se optimicen las condiciones de secado del okara buscando minimizar el deterioro de los lípidos presentes y de los compuestos bioactivos y su aplicación como rebozador de alimentos.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GAMBARO, A. , Vieitez, I. , Kniazev, M.

Palabras clave: okara

Áreas de conocimiento:

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

Ultrasonido aplicado a procesos agroindustriales (08/2019 - 09/2022)

Se aplicará ultrasonido a distintas matrices alimentarias, en particular a aceite de oliva.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GAMBARO, A. , Negreira, C. , Lema, P. , Barrios, S.

Palabras clave: ultrasonido

Áreas de conocimiento:

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

Percepción sensorial de agua potable en el departamento de Maldonado (03/2020 - 02/2022)

Objetivos del presente proyecto: 1.- Estudiar la percepción del consumidor del agua del grifo, por medio de técnicas cualitativas como los Focus Group y técnicas proyectivas, realizados con población de distintos segmentos socio-demográficos y zonas del Departamento de Maldonado. 2.- Realizar un estudio que correlacione la concentración de geosmine, MIB y cloro (solos y combinados entre sí), con la intensidad sensorial percibida por un panel de jueces entrenado y con la aceptabilidad por parte de consumidores del Departamento de Maldonado. 3.- Determinar las concentraciones de geosmin, MIB y cloro que ocasionan rechazo a la población de Maldonado.

5 horas semanales

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GAMBARO, A.

Palabras clave: agua

Áreas de conocimiento:

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

Validación de producción de aceite de oliva con trufas (06/2019 - 03/2020)

Validar la viabilidad de producir e introducir al mercado un nuevo producto, a partir de la incorporación de trufas naturales a aceite de oliva virgen extra.

5 horas semanales

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Especialización:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GAMBARO, A. , Welker, N. , Roascio, A.

Áreas de conocimiento:

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

Validación de técnica de extracción de apitoxina y evaluación del veneno como activo cosmético (09/2019 - 03/2020)

Validar el método novedoso de extracción de apitoxina desarrollado por el equipo del Dr Capdebila y evaluar el veneno obtenido por dicho método como activo cosmético.

10 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Especialización:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GAMBARO, A. , PARENTE, M.E. , Capdebila, P.

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 - 03/2020)

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

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:4

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GAMBARO, A. , Ignacio Vieitez , LÓPEZ-PEDEMONTE, T.

Palabras clave: leche de cabra queso de cabra

Áreas de conocimiento:

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

Revalorización de cortes de carne por cocción al vacío (02/2018 - 03/2020)

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

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:2

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GAMBARO, A. , PANIZZOLO, LUIS , BARRIOS S. , Ariel Aldrovandi , Javier Martínez

Palabras clave: carne cocción al vacío

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 - 02/2020)

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

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GAMBARO, A. , ELLIS, A.C. , Miguel Amarillo

Palabras clave: aceite de oliva carbonato de calcio

Áreas 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 - 03/2019)

Se aplicará tecnología de megasonido durante el proceso de extracción de aceite de oliva virgen a escala de laboratorio (Planta Piloto Abencor) y en almazaras industriales.

5 horas semanales

Departamento de alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados 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

Áreas de conocimiento:

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

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 - 03/2019)

Se estudiará la influencia de variables tecnológicas en la elaboración de dulce de leche con leche en polvo y en las características fisicoquímicas y sensoriales de los productos obtenidos.

5 horas semanales

Facultad de Química , Departamento de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: REDRÍGUEZ, A.L. (Responsable)

Palabras clave: Dulce de leche

Áreas de conocimiento:

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

Aplicación de métodos descriptivos rápidos en el desarrollo de bebidas a partir de subproductos de la industria láctea (03/2016 - 03/2018)

Se planifica estudiar la validez de métodos sensoriales descriptivos rápidos en el desarrollo de alimentos

5 horas semanales
Facultad de Química , Departamento de Alimentos
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
RRHH formados en el proyecto:
Maestría/Magister:1
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: MIRABALLES M. (Responsable)
Palabras clave: suero lácteo
Areas 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 - 03/2017)

Se realizará una selección e híbridos de mandarinas en función de sus características fisicoquímicas y sensoriales.

5 horas semanales
Departamento de alimentos
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
RRHH formados 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 /

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

10 horas semanales
Facultad de Química , Departamento de Alimenots
Desarrollo
Coordinador o Responsable
Concluido
RRHH formados 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
RRHH formados en el proyecto:
Especialización:1
Doctorado:1
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: ELLIS, A.C. , IRIGARAY, B. , ROASCIO, A. , GROMPONE, M.A.

Palabras clave: aceite de oliva

Áreas 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

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:4

Equipo: LEMA, P. , VIEITEZ, I. (Responsable)

Palabras clave: quesos

Áreas 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

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:2

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: IRIGARAY, B. , GROMPONE, M.A. (Responsable)

Palabras clave: aceite de oliva

Áreas 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

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Equipo: LÓPEZ, T. , MIRABALLES, M.

Palabras clave: altas presiones homogeneización licores

Áreas 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, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PARENTE, E. (Responsable)

Palabras clave: Cosméticos olivos

Áreas 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
RRHH formados en el proyecto:
Pregrado:1
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: IRIGARAY, B. , GROMPONE, M.A. , FERNÁNDEZ, ELISA
Palabras clave: olivo
Áreas 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, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: SOUBES, M. , LEMA, P. , MIRABALLES, M. , LÓPEZ, T. (Responsable) , JORCIN, S.
Palabras clave: quesos artesanales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial

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
RRHH formados en el proyecto:
Pregrado:2
Doctorado:1
Equipo: ELLIS, A.C. , RAGGIO, L. , DAUBER, C. , ARES, G.
Palabras clave: aceite de oliva
Áreas 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
RRHH formados en el proyecto:
Pregrado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: MIRABALLES, M. , ARES, G.

Palabras clave: extractos antioxidantes

Áreas 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 de 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

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

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

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 (*Achirocyne satureoides*) 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

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, 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

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, 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

RRHH formados en el proyecto:

Doctorado:1

Equipo: ARES, G. , GIMÉNEZ, A.

Palabras clave: Vida útil Dulce de leche

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

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

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: PAHOR, S.
Palabras clave: Evaluación sensorial Miel
Áreas 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
RRHH formados en el proyecto:
Pregrado:1
Especialización:1
Equipo: ARES, G. , SOUBES, M. (Responsable) , LEMA, P.
Palabras clave: Atmósfera modificada
Áreas 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
RRHH formados 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 barrica (09/2002 - 10/2004)

10 horas semanales
Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
RRHH formados en el proyecto:
Pregrado:1
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, 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, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: VARELA-TOMASCO, P. (Responsable)
Palabras clave: Evaluación sensorial Vino
Areas 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
Areas 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

Directora Alterna Departamento Ciencia y Tecnología de Alimentos (09/2021 - a la fecha)

Departamento Ciencia y Tecnología de Alimentos 3 horas semanales

Dirección del Área de Evaluación Sensorial (03/2016 - a la fecha)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos 5 horas semanales

Creación y Dirección el Laboratorio de Cereales (03/2022 - a la fecha)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos 5 horas semanales

Dirección Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (09/2015 - 09/2021)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos 3 horas semanales

DOCENCIA

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

Grado
Responsable
Asignaturas:
Evaluación Sensorial de Alimentos, 6 horas, Teórico-Práctico
Areas 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

Sommelier Profesional. FUNDAQUIM (09/2012 - a la fecha)

Especialización

Responsable

Asignaturas:

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

Áreas de conocimiento:

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

Especialista en Quesos (09/2024 - a la fecha)

Especialización

Responsable

Asignaturas:

Especialista en Quesos, 5 horas, Teórico-Práctico

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 / Tecnología de Alimentos

Química Farmacéutica (09/2012 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Bromatología y Nutrición, 4 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

Carrera de Ingeniería de los Alimentos (03/2018 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ACEITE DE OLIVA, 70 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Carrera de Ingeniería de los Alimentos (09/2016 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

EVALUACIÓN SENSORIAL APLICADA AL DESARROLLO DE PRODUCTOS, 70 horas, Teórico-Práctico

Áreas 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 Química (03/2022 - a la fecha)

Doctorado

Responsable

Asignaturas:

ESTRATEGIAS DE REDUCCIÓN DE AZÚCARES Y GRASAS EN ALIMENTOS, 40 horas, Teórico
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL, 30 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

Doctorado en Química (03/2021 - a la fecha)

Doctorado

Responsable

Asignaturas:

VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS, 40 horas, Teórico

Doctorado en Química (06/2021 - a la fecha)

Doctorado

Invitado

Asignaturas:

TECNOLOGÍA DE REVALORIZACIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS
AGROALIMENTARIOS, 40 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

Sommelier en Aceite de Oliva (09/2012 - a la fecha)

Especialización

Responsable

Asignaturas:

SOMMELIER EN ACEITE DE OLIVA, 40 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

Sommelier en Café (03/2022 - a la fecha)

Especialización

Responsable

Asignaturas:

ESPECIALISTA EN CAFÉ, 64 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

Carrera de Posgrado (10/2024 - 10/2024)

Doctorado

Invitado

Asignaturas:

PRODUCTOS LÁCTEOS DE CALIDAD: UNA MIRADA DESDE EL SISTEMA PRODUCTIVO A LA
INDUSTRIA, 5 horas, Teórico

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 / Tecnología de
Alimentos

Licenciatura en Leche y Productos Lácteos (UTEC) (09/2014 - 12/2020)

Grado

Responsable
Asignaturas:
Análisis de Leche y Productos Lácteos, 4 horas, Teórico-Práctico
NUTRICIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS, 5 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

Licenciatura en Análisis de Alimentos (03/2016 - 12/2020)

Grado
Responsable
Asignaturas:
EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS, 60 horas, Teórico-Práctico

Doctorado en Química (06/2018 - 10/2020)

Doctorado
Invitado
Asignaturas:
TOXICOLOGÍA AMBIENTAL Y GEOLOGÍA MÉDICA AVANZADA, 40 horas, Teórico

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
Areas 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
Areas 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
Areas 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 ÚTIL 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 ÚTIL 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

Áreas de conocimiento:

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

(07/2007 - 07/2007)

Especialización

Asignaturas:

Docente del curso TÉCNICAS CUALI-CUANTITATIVAS PARA MEDIR LA SATISFACCIÓN DEL CONSUMIDOR. Organizado por Ingenieros de Alimentos-Consultores, Ciudad de Panamá, 4 horas, Teórico

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Areas 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

Areas 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

Dictado de charlas para público en general sobre ¿Calidad y beneficios para la salud del aceite de oliva virgen? (03/2010 - a la fecha)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos 1 hora

Áreas de conocimiento:

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

Dictado de charlas para público en general sobre Alimentación Vegetariana (03/2017 - a la fecha)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos 1 hora

Áreas de conocimiento:

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

Dictado de charlas para público en general sobre Alimentación saludable (03/2019 - a la fecha)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos 1 hora

Áreas de conocimiento:

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

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

1 hora

Integrante del comité de organización del Premio MARIO SOLINAS edición hemisferio Sur, del Consejo Oleícola Internacional (03/2024 - 11/2024)

5 horas

Áreas de conocimiento:

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

Jurado del concurso nacional de recetas ¿Cocina sin Desperdicio?. Organizado por COOLINARIO y Revista Desperdicio 0. (11/2022 - 03/2023)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos 1 hora

Áreas de conocimiento:

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

Integrante del Comité Técnico y del Comité de organización del 1er CERTAMEN NACIONAL DE LA MIEL. (03/2022 - 11/2022)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos 2 horas

Áreas de conocimiento:

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

Columnista del programa de radio Con Buen Gusto de Radio Carve. Nombre de la columna: ¿Acercándonos al aceite de oliva uruguayo?. (03/2020 - 12/2020)

1 hora

Áreas de conocimiento:

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

Coordinadora nacional de la Red Iberoamericana de Evaluación de las Propiedades Sensoriales de los

Alimentos (07/1994 - 12/2004)

CYTED

1 horas

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 horas

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

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (02/2020 - a la fecha)

FORMACIÓN DE PANELES DE JUECES SENSORIALES PARA CONTROL DE CALIDAD EN EMPRESAS

5 horas semanales

Desarrollo de Productos

5 horas semanales

Investigación Cualitativa: cómo comprender mejor al consumidor de productos lácteos

5 horas semanales

Cómo saber si al consumidor le gustan mis productos ? Aplicando investigación cuantitativa

5 horas semanales

Vida Útil de Productos Lácteos

5 horas semanales

Ciencia y Tecnología del Café

5 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

(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

Dirección de todos los asesoramientos realizados en la Sección/Área Evaluación Sensorial (03/1999 - a la fecha)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

RESPONSABLE de los desarrollos de productos realizados para empresas a través del programa IMPULSA de la Cámara de Industrias del Uruguay. (03/2018 - a la fecha)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

2 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

RESPONSABLE del Convenio Fundaquím ? MARONI GOUP para la realización de Control de Calidad Sensorial de Leche en Polvo (03/2015 - a la fecha)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

RESPONSABLE del convenio Fundaquím-LATU para la evaluación de la calidad sensorial de aceites de oliva importados. (03/2013 - a la fecha)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

(03/1995 - a la fecha)

Departamento de alimentos, Sección Evaluación Sensorial

5 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

Formación de paneles para control de calidad de gaseosas y jugos de fruta (03/2022 - 12/2023)

5 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

RESPONSABLE del convenio Fundaquím-CONAPROLE para la formación de paneles de jueces sensoriales (03/2014 - 12/2019)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

RESPONSABLE del Convenio Fundaquím-URSEA sobre Calidad sensorial de agua potable. (02/2019 - 09/2019)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

RESPONSABLE del Convenio Fundaquím-URSEA para la confección de un informe sobre Calidad sensorial de agua potable. (08/2016 - 12/2016)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

RESPONSABLE del Convenio Fundaquím-CANARIAS para la formación de paneles de jueces sensoriales. (09/2015 - 03/2016)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

RESPONSABLE del Convenio Fundaquím - Montevideo Refrescos para la formación de un panel de jueces sensoriales entrenados para evaluación de refrescos y de yerba mate. (03/2010 - 12/2012)

Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

1 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

Integrante del cuerpo Editorial de la revista Food Science and Technology (03/2019 - a la fecha)

2 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

Presidenta del Segundo Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (CLAO2024) (02/2024 - 11/2024)

5 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

Presidenta del Primer Congreso Latinoamericano de Sustentabilidad y Sostenibilidad de Alimentos (CLASS2023) (03/2023 - 11/2023)

5 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

Presidenta del 1er Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (CLAO 2020). (03/2020 - 04/2021)

3 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

Integrante de la Comisión Directiva del a SOCIEDAD URUGUAYA DE ESTUDIOS PARA LA OBESIDAD (12/2018 - 12/2020)

2 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

Integrante del Comité Científico en el 3er CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS. (03/2020 - 10/2020)

2 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

GESTIÓN ACADÉMICA

Integrante de la Subcomisión Académica de Posgrado de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. (03/2017 - a la fecha)

Participación en consejos y comisiones 3 horas semanales

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

Titular de la Comisión Directiva del Departamento CYTAL, Facultad de Química, UdelaR (09/2024 - a la fecha)

Participación en cogobierno 2 horas semanales

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 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 /

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 /

Titular de la Comisión de Dedicación Total (03/2019 - a la fecha)

Participación en consejos y comisiones 3 horas semanales

Titular de la Comisión de Posgrado (12/2014 - 12/2019)

Facultad de Química

Participación en consejos y comisiones 3 horas semanales

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 - 07/2018)

Facultad de Química

Participación en consejos y comisiones

Áreas de conocimiento:

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

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

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 Relaciónamiento con el Medio (11/1995 - 11/1995)

Comisión de Relaciónamiento 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 Análisis 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 (hoy Área de Evaluación Sensorial del Departamento de Ciencia Y Tecnología de Alimentos) 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 más de 30 años siguiendo esta meta, puedo decir que actualmente he formado a los principales profesionales y docentes del país y de la región, capacitándolos en los enfoques de esta disciplina.

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. La difusión realizada de la disciplina a nivel académico a través de cursos de grado y posgrado y 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 el área que dirijo. En los últimos años, nos hemos enfocado a la evaluación sensorial aplicada al desarrollo de alimentos saludables, sustentables y sostenibles, siendo en la actualidad el grupo que dirijo un referente para la industria, como lo demuestran los numerosos proyectos de se llevan adelante junto con la industria de alimentos.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Physicochemical Composition and Bioactive Properties of Uruguayan Bee Pollen from Different Botanical Sources (Completo, 2025)

ADRIANA GÁMBARO , MARCELO MIRABALLES , NAHIR URRUZOLA , MAXIMILIANO KNIAZEV , CECILIA DAUBER , MELISSA ROMERO , ADRIANA MAITE FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ , ALEJANDRA MEDRANO , ESTELA SANTOS , IGNACIO VIEITEZ

Foods, v.: 14 p.:1689 2025

Palabras clave: polen

Areas de conocimiento:

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

E-ISSN: 23048158

DOI: [10.3390/foods14101689](https://doi.org/10.3390/foods14101689)

<https://doi.org/10.3390/foods14101689>

WEB OF SCIENCE™ Scopus 

Redefining Innovation: The Role of Co-Creation in Collaborative New Food Product Strategies. (Completo, 2025)

GAMBARO, A.

Current Opinion in Food Science, v.: 63 p.:101298 2025

Palabras clave: cocreación alimentos

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 22147993

WEB OF SCIENCE™ Scopus

Role of subjective knowledge in the description of virgin olive oil using the rata methodology. (Completo, 2025)

GAMBARO, A.

Journal of Sensory Studies, v.: 40 p.:70011 2025

Palabras clave: aceite de oliva análisis sensorial

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 / Aceite de oliva

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 08878250

E-ISSN: 1745459X

DOI: <https://doi.org/10.1111/joss.70011>

WEB OF SCIENCE™ Scopus

Cookies enriched with coffee silverskin powder and coffee silverskin ultrasound extract to enhance fiber content and antioxidant properties. (Completo, 2024)

Dauber, C. , Romero, M. , GAMBARO, A. , VIEITEZ, I.

Applied Food Research, v.: 4 p.:100373 2024

Palabras clave: CASC ARILLA DE CAFÉ ANTIOXIDANTES ULTRASONIDO

Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 27725022
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.afres.2023.100373>
WEB OF SCIENCE™ Scopus® 


Sensory and physicochemical characteristics of uruguayan Picual olive oil obtained from olives with different ripening index (Completo, 2024)

ELLIS, A.C. , VIEITEZ, I. , GAMBARO, A.
Food Science and Technology, v.: 44 p.:215 2024
Palabras clave: ACEITE DE OLIVA
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de oliva
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 01012061
E-ISSN: 1678457X

Description of virgen olive oil. Descriptive analysis by trained assessors vs flash profiling using panels with different degrees of training. (Completo, 2024)

ELLIS, A.C. , GAMBARO, A.
International Journal of Gastronomy and Food Science, v.: 36 p.:100895 2024
Palabras clave: ACEITE DE OLIVAANALISIS SENSORIAL
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 1878450X
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Influence of cooking methods on bioactive compounds bioaccessibility of ready-to-eat vegetable and lentils soup. (Completo, 2024)

GAMBARO, A.
Foods, v.: 13 p.:2405 2024
Palabras clave: COCCIÓN AL VACÍO
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos
Medio de divulgación: Internet
E-ISSN: 23048158
DOI: <https://doi.org/10.3390/foods13152405>
WEB OF SCIENCE™ Scopus® 

Influence on the lipase concentration and substrate on the lipid profile and sensory characteristics of enzyme-modified cheese. (Completo, 2024)

GAMBARO, A.
Journal of the American Oil Chemists Society, v.: 2024 p.:1 - 14, 2024
Palabras clave: queso enzimas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 0003021X
E-ISSN: 15589331
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Use of completion projective technique to understand consumer's perception upon a novelty cosmetic with olive oil. (Completo, 2023)

Parente, E. , Miraballes, M. , GAMBARO, A.
Journal of Sensory Studies, v.: 38 p.:1 - 8, 2023
Palabras clave: aceite de oliva cosméticos
Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
ISSN: 1745459x
E-ISSN: 1745459X
DOI: [DOI: 10.1111/joss.12800](https://doi.org/10.1111/joss.12800)
WEB OF SCIENCE™

Influence of Temperature and Time Sous-Vide Cooking on Physicochemical and Sensory Parameters of Shank Cuts. (Completo, 2023) Trabajo relevante

GAMBARO, A., Panizzolo, L.A., Hodos, N., da Rosa, G., Barrios, S., Garmendia, G., Gago, C., Martínez, J.
International Journal of Gastronomy and Food Science, v.: 32 p.:10070 2023
Palabras clave: cocción al vacío carnes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
ISSN: 1878450X
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Modification of Consumer Perception when Sous-Vide Technology is Applied to a Fish-Based Product. (Completo, 2023)

Berrondo, V., GAMBARO, A.
Journal of food and nutrition research, v.: 11 3, p.:223 - 231, 2023
Palabras clave: cocción al vacío pescado
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
ISSN: 23331240
E-ISSN: 23331119
DOI: [DOI: 10.12691/jfmr-11-3-7](https://doi.org/10.12691/jfmr-11-3-7)

Sweetness Assessment of an Infant Formula Milk Powder with added Sucralose. (Completo, 2023) Trabajo relevante

GAMBARO, A., da Rosa, G., Cavagnari, B.
Journal of food and nutrition research, v.: 11 7, p.:507 - 512, 2023
Palabras clave: sucralosa leche maternizada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
ISSN: 23331240
E-ISSN: 23331119
DOI: [DOI: 10.12691/jfmr-11-7-7](https://doi.org/10.12691/jfmr-11-7-7)

Innovation in Focus Group Research. (Completo, 2023)

Berrondo, V., GAMBARO, A.
American Journal of Food Science and Technology, v.: 11 2, p.:44 - 48, 2023
Palabras clave: Focus Group
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
ISSN: 23334835
E-ISSN: 23334827
DOI: [DOI: 10.12691/ajfst](https://doi.org/10.12691/ajfst)

Physicochemical and Sensory Characterization of Okara obtained by two different processes and the study of its use as Breaded Food. (Completo, 2023)

Kniazev, M., Vieitez, I., GAMBARO, A.
Food Science and Technology, v.: 43 p.:2352 2023
Palabras clave: okara
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
E-ISSN: 1678457X
DOI: <https://doi.org/10.5327/fst.23523>

Olea europea and By-Products: Extraction Methods and Cosmetic Applications. (Completo, 2023)

Dauber, C. , Paarente, E. , Zucca, M.P. , GAMBARO, A. , Vieitez, I.

Cosmetics, v.: 10 p.:112 2023

Palabras clave: subproductos olivo cosmeticos

Escrito por invitación

E-ISSN: 20799284

DOI: <https://doi.org/10.3390/cosmetics10040112>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Tannat grape pomace as an ingredient for potential functional biscuits: bioactive compounds identification, in vitro bioactivity, food safety and sensory evaluation. (Completo, 2023)

Fernández, A.M. , Olt, V. , Baez, V. , Boido, E. , Amarillo, M. , GAMBARO, A. , Alborés, S. , Heinzen, H. , Dellacassa, E. , Medrano, A.

Frontiers in Nutrition, v.: 10 2023

Palabras clave: orujo Tannat

Areas de conocimiento:

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

E-ISSN: 2296861X

DOI: <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1241105>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Effects of Tannat grape skin sustainable snacks on key biochemical events associated to diabetes. (Completo, 2022)

Fernández, A.M. , Dellacassa, E. , Ibañez, C. , GAMBARO, A. , Medrano, A. , del Castillo, M.D.

Nutrients, v.: 14 p.:419 2022

Palabras clave: Tannat

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 20726643

DOI: <https://doi.org/10.3390/nu14030419>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Characterization and incorporation of extracts from olive leaves obtained through maceration and supercritical extraction in Canola oil: Oxidative stability evaluation. (Completo, 2022)

Dauber, C. , Carrera, T. , GAMBARO, A. , Ibañez, E. , Vieitez, I.

Food Science and Technology, v.: 160 p.:11327 2022

Palabras clave: hojas de olivo aceite de canola

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 00236438

E-ISSN: 10961127

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113274>

WEB OF SCIENCE™ Scopus® 

Adding sunflower or soybean oil to goat's pasture-based diet improves the lipid profile without changing the sensory characteristics of milk. (Completo, 2022)

Dauber, C. , Carrera, T. , Carro, S. , Cajarville, C. , GAMBARO, A. , Vieitez, I.

Journal of Applied Animal Research, v.: 50 p.:204 - 212, 2022

Palabras clave: leche de cabra perfil lipídico

Areas de conocimiento:

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

E-ISSN: 09741844

DOI: [DOI: 10.1080/09712119.2022.2056464](https://doi.org/10.1080/09712119.2022.2056464)

WEB OF SCIENCE™

Response surface methodology for the optimization of biophenols recovery from ?alperujo? using supercritical fluid extraction. Comparison between Arbequina and Coratina cultivars. (Completo, 2022)

Dauber, C. , Carreras, T. , Fernández-Fernandez, A.M. , Bruno Irigaray , Albornes, S. , GAMBARO, A. , Ibañez, E. , Vieitez, I.

The Journal of Supercritical Fluids, v.: 180 p.:10546 2022

Palabras clave: Aceite de oliva alpeorujó

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 08968446

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Elaboration of goat cheese with increased content of conjugated linoleic acid and transvaccenic acid: fat, sensory and textural profile. (Completo, 2021)

DAUBER, C. , CARRERAS, T. , CAJARVILLE, C. , CARRO, S. , GAMBARO, A. , JORCÍN, S. , LÓPEZ, T.

Small Ruminant Research, v.: 199 p.:10637 2021

Palabras clave: queso de cabra

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 9214488

E-ISSN: 18790941

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Shelf life of extra virgin olive oil manufactured with combined microwaves and megasonic waves at industrial scale (Completo, 2021)

Amarillo, M. , GAMBARO, A. , ELLIS, A.C. , Irigaray, B. , Juliano, P.

Food Science and Technology, v.: 146 p.:11134 2021

Palabras clave: shelf life olive oil

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00236438

E-ISSN: 10961127

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

¹H NMR metabolic profiles as selection tools of new mandarin cultivars based on fruit acceptability. (Completo, 2021)

MIGUES, I. , Hodos, N. , GAMBARO, A. , Rivas, F. , MOYNA, G. , HEINZEN, H

Scientia Horticulturae, v.: 287 p.:11026 2021

Palabras clave: mandarin metabolic

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 03044238

E-ISSN: 18791018

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

The impact of sensory attributes of mandarins on consumer perception and preferences. (Completo, 2021) Trabajo relevante

GAMBARO, A. , Roascio, A. , Hodos, N. , MIGUES, I. , Lado, J. , HEINZEN, H , Rivas, F.

Journal of Agriculture and Food Research, v.: 6 p.:10019 2021

Palabras clave: mandarin sensory

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 26661543

Bioaccessibility of Bioactive Compounds from Citrus Pomaces and their Potential as Functional Ingredients. (Completo, 2021)

- Fernández-Fernández, A.M.; , Dellacassa, E. , GAMBARO, A. , Medrano, A. , del Castillo, M.D.

Molecules, v.: 26 p.:3480 2021

Palabras clave: Alimentos funcionales

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 14203049

DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules26123480>

Effect of the germination of Andean grains and the use of different oils on the physic-chemical and sensory characteristics of purees. (Completo, 2020)

Jlménez, D., MIRABALLES M., GAMBARO, A., Lobo, M., Samman, N.

Food Science and Technology, v.: 124 p.:10890 2020

Palabras clave: Andean grains Puree Evaluación Sensorial

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00236438

E-ISSN: 10961127

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

In Vitro Bioaccessibility of Citrus Pomace Compounds Possessing Health Promoting Properties with Potential to Reduce the Risk of Diabetes (Completo, 2020)

A M FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ, DELLACASSA, E., GAMBARO, A., Medrano, A., del Castillo, M.D.

Proceedings (Suiza), v.: 61 p.:31 2020

Palabras clave: Citrus Pomace

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 25043900

Clinical evaluation of the efficacy of bee venom as cosmetic active (Completo, 2020)

PARENTE, M.E., GAMBARO, A., Roselli, T., Capdebila, P.

Journal of Dermatology & Cosmetology, v.: 4 6, p.:152 - 157, 2020

Palabras clave: bee venom cosmetic

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Cosmética

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 25749943

Application of microwaves and megasound to olive paste in an industrial olive oil extraction plant: impact on virgin olive oil quality and composition. (Completo, 2019)

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

European Journal of Lipid Science and Technology, v.: 120 p.:1 - 8, 2019

Palabras clave: aceite de oliva

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 14389312

Scopus®

Consumers' perception of olive oil-based dressings evaluated by complementary techniques: Focus group and word association. (Completo, 2019)

Roascio, A., GAMBARO, A., Ivankovich, C.

International Journal of Gastronomy and Food Science, v.: 18 2019

Palabras clave: olive oil

Áreas de conocimiento:

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

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

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 1878450X

Scopus®

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
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 10820132
E-ISSN: 15321738
DOI: [10.1177/1082013219835318](https://doi.org/10.1177/1082013219835318)

WEB OF SCIENCE™ 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
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 00221147
E-ISSN: 17503841
DOI: [10.1111/1750-3841.13982](https://doi.org/10.1111/1750-3841.13982)

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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
Áreas 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: lácteos sensorial
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
E-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
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel
Escrito por invitación
ISSN: 16883691
E-ISSN: 16886593

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
Áreas 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
E-ISSN: 19270895

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
E-ISSN: 1745459X
DOI: <https://doi.org/10.1111/joss.12478>
WEB OF SCIENCE[™] Scopus[®]

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
E-ISSN: 1745459X
DOI: [10.1111/joss.12260](https://doi.org/10.1111/joss.12260)
WEB OF SCIENCE[™] Scopus[®]

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
E-ISSN: 2314288X

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
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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 /
E-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
E-ISSN: 15321738
DOI: [10.1177/1082013217717612](https://doi.org/10.1177/1082013217717612)
WEB OF SCIENCE™ Scopus® 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
E-ISSN: 10960481
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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.: 1 2 , p.:9 - 12, 2016
Palabras clave: vegetales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
E-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
E-ISSN: 18534341

[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.: 4 3 , 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
E-ISSN: 21645795

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
E-ISSN: 18737145
DOI: [10.1016/j.foodres.2014.07.028](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.07.028)
[WEB OF SCIENCE™ Scopus](#)

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
E-ISSN: 24066168

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

E-ISSN: 16886593

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

E-ISSN: 10970010

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



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

E-ISSN: 19884214

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

E-ISSN: 15257886



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

E-ISSN: 1745459X

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



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

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

E-ISSN: 1745459X

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 15321738

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

WEB OF SCIENCE™ Scopus® 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

E-ISSN: 15321738

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

WEB OF SCIENCE™ Scopus® 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

E-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 Sciences, 2013

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Evaluación sensorial

ISSN: 2157944X

E-ISSN: 21579458

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

GAMBARO, A. , ELLIS, A.C. , RAGGIO, L.

Food and Nutrition Sciences, 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
E-ISSN: 21579458

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
E-ISSN: 16886593

 latindex redalyc

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
E-ISSN: 15321738

 WEB OF SCIENCE™ Scopus 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
E-ISSN: 15190900

 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
E-ISSN: 15190900

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
E-ISSN: 15190900

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
E-ISSN: 23095806

WEB OF SCIENCE™ Scopus®  Scielo  Latindex

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
E-ISSN: 19476345
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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
E-ISSN: 1745459X
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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
E-ISSN: 1745459X
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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
E-ISSN: 17454557

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

E-ISSN: 18737145

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 14382385

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 10970010
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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
E-ISSN: 1745459X
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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
E-ISSN: 1745459X
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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
E-ISSN: 1745459X
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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
E-ISSN: 10958304

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

E-ISSN: 10958304

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-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

E-ISSN: 1745459X

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 1745459X

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 1745459X

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

E-ISSN: 10958304

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 10970010

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 14653478

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 14710307

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-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

E-ISSN: 17454603

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 1745459X

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 17454603

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 1745459X

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 1745459X
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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, 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
E-ISSN: 14672494
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
E-ISSN: 1745459X
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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
E-ISSN: 17503841
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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
E-ISSN: 1745459X
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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
E-ISSN: 1745459X
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 17454603

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 17454603

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 15253198

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 17550238

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 1745459X

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

E-ISSN: 07180764

Scopus[®]  

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 (Sociedad de Medicina Veterinaria del Uruguay), 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

E-ISSN: 16884809



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

E-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

E-ISSN: 03005755

ARTÍCULOS ACEPTADOS

ARBITRADOS

Sensory and physicochemical characteristics of uruguayan Picual olive oil obtained from olives with different ripening index. (Completo, 2023)

Ellis, A.C. , Vieitez, I. , GAMBARO, A.

Food Science and Technology, 2023

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Fecha de aceptación: 28/11/2023

E-ISSN: 1678457X

Cookies enriched with coffee silverskin powder and coffee silverskin ultrasound extract to enhance fiber content and antioxidant properties. (Completo, 2023)

Dauber, C. , Romero, M. , Miraballes, M. , GAMBARO, A. , Vieitez, I. , Sánchez-Calvo, B.

Applied Food Research, 2023

Palabras clave: cascarilla de café ultrasonido extracto

Areas de conocimiento:

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

Fecha de aceptación: 03/12/2023

ISSN: 27725022

Effect of the germination of Andean grains and the use of different oils on the physic-chemical and sensory characteristics of purees (Completo, 2019)

Jimenez, D. , MIRABALLES M. , GAMBARO, A. , Lobo, M. , Samman, N.

Food Science and Technology, 2019

Palabras clave: grasas y aceites

Medio de divulgación: Internet

Fecha de aceptación: 05/12/2019

ISSN: 00236438

E-ISSN: 10961127

LIBROS

Dairy Foods Processing. . Methods and Protocols in Food Science (Participación , 2025)

GAMBARO, A. Publicado

Editor/Compilador: Gomes da Cruz, A., Colombo Pimentel, T., Esmerino, E.A., Verruck, S.

Editorial: Humana
Tipo de publicación: Divulgación
DOI: https://doi.org/10.1007/978-1-0716-4144-6_20
Referado
Escrito por invitación
Palabras clave: dulce de leche
Medio de divulgación: Internet
ISSN/ISBN: 2662-9518

Capítulos:
Dulce de Leche
Página inicial 293, Página final 309

Sensory Profiling of Dairy Products (Participación , 2023) Trabajo relevante

GAMBARO, A. , Miraballes, M. , da Cruz, A.G. , Esmerino, E. Publicado

Editor/Compilador: Society of Dairy Technology
Editorial: John Wiley & Sons
Tipo de publicación: Divulgación
Referado
Escrito por invitación
Palabras clave: sensorial lacteos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Internet
ISSN/ISBN: 9781119619215

Capítulos:
Projective Sensory Evaluation Methods for Dairy Products.
Página inicial 68, Página final 80

Tecnologías emergentes no Processamento de alimentos (Participación , 2022)

GAMBARO, A. Publicado

Editor/Compilador: Cristianini, M.; Gomes da Cruz, A.; Schwinden Prudêncio, E.; Almeida Esmerino, E.; Rodrigues, S.; Colombo Pimentel, T. (eds)
Editorial: Edgard Blücher Ltda.
Tipo de publicación: Divulgación
Referado
Escrito por invitación
Palabras clave: consumidor sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
ISSN/ISBN: 9786555064513

Capítulos:
Aspectos Sensoriais e Percepção do Consumidor.
Página inicial 373, Página final 389

Probiotic & Prebiotics in Food: Challenges, Innovations and Advances (Participación , 2020) Trabajo relevante

GAMBARO, A. , McSweeney, M.B. Publicado

Editor/Compilador: Gomes da Cruz, A.; Prudêncio, E.; Almeida, E. and da Silva M.C.
Editorial: Elsevier , USA
Tipo de publicación: Investigación
Referado
Escrito por invitación
Palabras clave: probioticos evaluación sensorial

Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet
ISSN/ISBN: 9780128202180

Capítulos:
Sensory methods applied to the development of probiotic and prebiotic foods.
Página inicial 1, Página final 47

Ciencias de la Ingeniería en el Siglo XXI, Nuevos enfoques en su lógica, enseñanza y práctica. (Participación , 2017)

Matilde Cesari , Ventrera N , GAMBARO, A. Publicado

Editor/Compilador: Universidad Tecnológica Regional Mendoza
Edición: Cuadrado, G. & Gomez, L.
Editorial: Universidad Tecnológica Regional Mendoza , Argentina
Tipo de publicación: Investigación
Referado
Palabras clave: lógica difusa
Áreas 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.
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. Publicado

Editor/Compilador: Universidad Tecnológica Regional Mendoza
Edición: Cuadrado, G. & Gomez, L.
Editorial: Universidad Tecnológica Regional Mendoza , Argentina
Tipo de publicación: Investigación
Referado
Palabras clave: color
Áreas 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.
Página inicial 501, Página final 512

Carotenoides en agroalimentación y salud. (Participación , 2016)

GAMBARO, A. Publicado

Editorial: Editorial Terracota , Mexico DF
Tipo de publicación: Material didáctico
Referado
Escrito por invitación
Palabras clave: Color
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: 978-84-15413-35-6
Financiación/Cooperación:

Capítulos:

Análisis sensorial de color

Página inicial 141, Página final 172

Aceite de Oliva: de la planta al consumidor (Participación , 2013)

GAMBARO, A. Publicado

Editor/Compilador: Villamil, J. & Grompone, M.A.

Editorial: Hemisferio Sur , Montevideo

Tipo de publicación: Material didáctico

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: 978-974-674-34-9

Capítulos:

Beneficios para la salud del Aceite de Oliva.

Página inicial 165, Página final 186

Aceite de Oliva: de la planta al consumidor. (Participación , 2013)

GAMBARO, A. Publicado

Editor/Compilador: Villamil, J. & Grompone, M.A.

Editorial: Hemisferio Sur , Montevideo

Tipo de publicación: Material didáctico

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: 978-974-674-34-9

Capítulos:

Calidad sensorial del Aceite de Oliva

Página inicial 141, Página final 164

Recent Contributions to Sensory Analysis of Foods (Participación , 2012)

GAMBARO, A. Publicado

Editor/Compilador: Calviño, A. (ed.)

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

Página inicial 151, Página final 168

Estimación de Vida Útil Sensorial de Alimentos (Participación , 2005)

GAMBARO, A. Publicado

Editorial: G. Hough y S. Fiszman. CYTED , Madrid

Áreas 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

Página inicial 43, Página final 51

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Importancia de factores intrínsecos y extrínsecos en la compra de aceite de oliva virgen en Uruguay. (2024)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Segundo Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva consumidor

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 / Aceite de oliva

Medio de divulgación: Internet

¿El origen del aceite de oliva influye en la calidad percibida por el consumidor uruguayo? (2024)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Segundo Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva consumidor

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 / Aceite de oliva

Medio de divulgación: Internet

Influencia del agregado de aceite de oliva virgen extra en una matriz de queso vegano untable. (2024)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Segundo Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva

Áreas de conocimiento:

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

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

Medio de divulgación: Internet

Influencia de la incorporación de talco micronizado en la extracción de aceite de oliva de pastas difíciles. (2024)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Segundo Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Correlación entre la calidad de la harina de trigo y parámetros sensoriales e instrumentales de panes de molde (2024)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IX Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ciudad: Córdoba

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Palabras clave: pan de molde

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Reasons and barriers to fish consumption in Uruguay (2024)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 11th Conference on Sensory and Consumer Research. EUROSENSE 2024: A Sense of Global Culture

Ciudad: Dublin

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Palabras clave: pescado consumidor

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Evaluación de la incorporación de quesos en polvo en el perfil sensorial y aceptabilidad de postres lácteos de chocolate. (2024)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Palabras clave: queso en polvo postres lácteos

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

Medio de divulgación: Internet

Digestibilidad in vitro: influencia de los métodos de cocción en sopa de vegetales y lentejas (2024)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Palabras clave: digestibilidad cocción

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Desempeño de oleogeles de aceite de girasol de alto oleico en la elaboración de croissant criollo. (2024)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Palabras clave: oleogeles

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

Medio de divulgación: Internet

Desarrollo de una infusión en base de hojas de olivo. (2024)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Palabras clave: hojas de olivo

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 / Aceite de oliva

Medio de divulgación: Internet

Influencia en la concentración de lipasa y sustrato en la composición fisicoquímica de queso modificado enzimáticamente (2024)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Palabras clave: lipasa queso

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Desarrollo de galletas fuente de fibra con okara nativo y extrusado. (2024)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Palabras clave: okara galletas

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Prevención de rancidez en alimentos veganos por incorporación de extractos de romero (2024)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Palabras clave: rancidez romero

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Selección de materias grasas para el desarrollo de una base de análogo de queso vegano untable (2024)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: III Congreso Latinoamericano de Ciencias Sensoriales y del Consumidor

Ciudad: Medellín

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Palabras clave: vegano

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

Rol de los conocimientos objetivos y subjetivos sobre el consumo de pescado en la población uruguaya. (2024)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: III Congreso Latinoamericano de Ciencias Sensoriales y del Consumidor

Ciudad: Medellín

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Palabras clave: pescado consumidor

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Soybean Hulls by-product: extraction, characterization, and antioxidante properties (2024)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: AOAC Annual Meeting & Expo

Ciudad: Montreal

Año del evento: 2024

Publicación arbitrada

Palabras clave: cascarilla de soja

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Evaluación de dos tecnologías para la aromatización de aceites de oliva virgenes con flores de Marcela. (2023)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Buenos Aires, Argentina

Año del evento: 2023

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Pan con bagazo de cerveza como fuente de fibra: aceptabilidad y estudio de bioaccesibilidad. (2023)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: Primer Congreso Latinoamericano de Sustentabilidad y Sostenibilidad de Alimentos (CLASS 2023)

Ciudad: Montevideo, Uruguay.

Año del evento: 2023

Publicación arbitrada

Palabras clave: pan cerveza

Areas de conocimiento:

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

Revalorización de un subproducto de la industria agroalimentaria: okara, a través del desarrollo de alimentos tecnofuncionales. (2023)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: Primer Congreso Latinoamericano de Sustentabilidad y Sostenibilidad de Alimentos (CLASS 2023)

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2023

Publicación arbitrada

Palabras clave: okara

Areas de conocimiento:

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

Revalorización del corte vacuno garrón por cocción al vacío (2023)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: Primer Congreso Latinoamericano de Sustentabilidad y Sostenibilidad de Alimentos (CLASS 2023)

Ciudad: Montevideo, Uruguay
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Palabras clave: corte vacuno cocción al vacío
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Percepción del consumidor uruguayo sobre los desperdicios de alimentos. (2023)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: Primer Congreso Latinoamericano de Sustentabilidad y Sostenibilidad de Alimentos (CLASS 2023)
Ciudad: Montevideo, Uruguay
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Palabras clave: desperdicios sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Estudio de la influencia parámetros fisicoquímicos y sensoriales en la elaboración de infusiones en base a hojas de olivo variedad Coratina. (2023)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: Primer Congreso Latinoamericano de Sustentabilidad y Sostenibilidad de Alimentos (CLASS 2023)
Ciudad: Montevideo, Uruguay
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Palabras clave: hojas olivo
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Utilización de minced de Sargo (Diplodus Argentus) en el desarrollo de hamburguesas de pescado con cocción al vacío. (2023)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: Primer Congreso Latinoamericano de Sustentabilidad y Sostenibilidad de Alimentos (CLASS 2023)
Ciudad: Montevideo, Uruguay
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Palabras clave: pescado cocción al vacío
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Influencia del carbonato de calcio en la calidad de aceites de oliva virgen extra variedad arbequina extraídos en almazara. (2023)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: XXI SIMPOSIUM CIENTÍFICO-TÉCNICO EXPOLIVA
Ciudad: Jaen, España
Año del evento: 2023
Pagina inicial: 1
Pagina final: 6
ISSN/ISBN: 978-84-946839-4-7

Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva carbonato de calcio
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Internet

¿Es posible que un consumidor describa correctamente a un aceite de oliva virgen? (2023)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: XXI SIMPOSIUM CIENTÍFICO-TÉCNICO EXPOLIVA
Ciudad: Jaen, España
Año del evento: 2023
Pagina inicial: 1
Pagina final: 9
ISSN/ISBN: 978-84-946839-4-7
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Ideal sensory profile: Comparing CATA questions + Ideal and external preference mapping with Napping. (2023)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 15th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Nantes, France
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Palabras clave: sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Influence of subjective knowledge on the description of virgin olive oil using the RATA methodology. (2023)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 15th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Nantes, France
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Efecto del polen de abeja en las características sensoriales de jugo de naranja. (2023)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires, Argentina
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Palabras clave: polen jugo de naranja
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Optimización de textura de quesos veganos (2023)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires, Argentina
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Palabras clave: queso vegano
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Influencia de la información en la aceptabilidad de frankfurters con consumidores uruguayos. (2023)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires, Argentina
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Palabras clave: frankfurters sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Caracterización de 12 muestras de polen uruguayo como potencial ingrediente funcional en alimentos. (2023)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires, Argentina
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Palabras clave: polen
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Influencia del etnocentrismo en la percepción de calidad de aceites de oliva. (2023)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires, Argentina
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Aceptabilidad de color de carne bovina con cocción al vacío. (2023)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires, Argentina
Año del evento: 2023

Publicación arbitrada
Palabras clave: carne bovina cocción al vacío
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Revalorización de la cascarilla de la soja: Efecto de la aplicación de ultrasonido en la obtención de extractos con actividad antioxidante. (2023)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires, Argentina
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Palabras clave: cascarilla de soja ultrasonido
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Influencia de las condiciones de elaboración de infusiones en base a hojas de olivo variedad Arbequina sobre el perfil sensorial y capacidad antioxidante. (2023)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires, Argentina
Año del evento: 2023
Publicación arbitrada
Palabras clave: hojas de olivo
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Comparing scales to evaluate potable water acceptability. (2022)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: EUROSENSE 2022 10TH EUROPEAN CONFERENCE ON SENSORY AND CONSUMER RESEARCH
Ciudad: Turku, Finland
Año del evento: 2022
Publicación arbitrada
Palabras clave: agua sensorial
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Investigación cualitativa para el desarrollo de un lácteo con aceite de oliva virgen extra. (2021)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: 1er Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva.
Año del evento: 2021
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva sensorial
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Optimización de extracción por fluidos supercríticos de tomillo. (2021)

GAMBARO, A.

Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: 1er Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva.
Año del evento: 2021
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Influencia de la aplicación de ultrasonido en la extracción de compuestos antioxidantes en aceite de oliva Arbequina aromatizado con tomillo. (2021)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: 1er Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva.
Año del evento: 2021
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva tomillo
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Alpeorajo como fuente potencial de extractos antioxidantes obtenidos mediante extracción supercrítica. (2021)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: 1er Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva.
Año del evento: 2021
Publicación arbitrada
Palabras clave: alpeorajo
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Vida útil de aceites de oliva aromatizados. (2021)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: 1er Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva.
Año del evento: 2021
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva vida útil
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Percepción de consumidoras uruguayas sobre un cosmético novedoso con aceite de oliva. (2021)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: 1er Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva.
Año del evento: 2021
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva cosméticos

Celebrando con niños el día mundial del olivo catando aceites de oliva. (2021)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional

Descripción: 1er Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva.
Año del evento: 2021
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Descripción de aceites de oliva virgen por parte de consumidores utilizando la metodología RATA. (2021)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: 1er Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva.
Año del evento: 2021
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva sensorial
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Descripción de aceite de oliva por parte de consumidores y jueces semi entrenados utilizando la metodología Pivot Profile. (2021)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: 1er Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva.
Año del evento: 2021
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva sensorial
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Atenuación del ultrasonido y su impacto sobre la extractabilidad de aceite de oliva. (2021)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: 1er Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva.
Año del evento: 2021
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva ultrasonido
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Acceptability of tap water with mold/soil flavor. (2020)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: EUROSENSE 2020: 9th European Conference on Sensory and Consumer Research
Año del evento: 2020
Publicación arbitrada
Palabras clave: agua sensorial
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

A study of consumer perceptions of water types using word association technique. (2020)

GAMBARO, A.

Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: EUROSENSE 2020: 9th European Conference on Sensory and Consumer Research
Año del evento: 2020
Publicación arbitrada
Palabras clave: agua sensorial
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Influence of the concentration of chlorine in the mold/soil flavor of tap water. (2020)

GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: EUROSENSE 2020: 9th European Conference on Sensory and Consumer Research
Año del evento: 2020
Publicación arbitrada
Palabras clave: agua sensorial
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Motivos y Barreras de consumo de aceite de oliva en un mercado emergente. (2019)

ELLIS, A.C. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: EXPOLIVA
Ciudad: Jaen
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Papel

Caracterización sensorial de leches de inicio utilizando Napping. (2019)

GAMBARO, A. , Da Rosa, G. , Cavagnari, B.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: III Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial
Ciudad: San Sebastian
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Papel

Aplicación de mapeo proyectivo en el desarrollo de bocaditos saludables listos para consumir (2019)

Raggio, L. , Fajardo, G. , Berrondo, V. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: III Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial
Ciudad: San Sebastian
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Papel

Evaluación de postres lácteos por individuos de la tercera edad. (2019)

GAMBARO, A. , Hodós, N. , Urruzola, N. , Da Rosa, G. , Santana, M. , Amarillo, M. , MIRABALLES M.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: III Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial

Ciudad: San Sebastian
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Papel

Aceptabilidad y descripción de mieles por parte de niños utilizando preguntas CATA (2019)

GAMBARO, A., ELLIS, A.C., Amarillo, M., Da Rosa, G., Urruzola, N., Hodos, N., Miraballes, M.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: III Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial
Ciudad: San Sebastian
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Papel

Influencia de los conocimientos nutricionales de los padres en el consumo de vegetales de los hijos. (2019)

Raggio, L., Fajardo, G., Berrondo, V., GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Congreso Iberoamericano de Nutrición
Ciudad: Pamplona
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Papel

Estudio de aceptabilidad de postres lácteos sabor frutilla con niños utilizando escalas JAR (2019)

Hodos, N., Urruzola, N., Da Rosa, G., Amarillo, M., GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Descripción: XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencias y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Papel

Influencia del tiempo y la temperatura en parámetros fisicoquímicos y sensoriales. (2019)

Hodos, N., Gago, C., Panizzolo, L., GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencias y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada

Influencia de la temperatura y el tiempo sobre parámetros fisicoquímico de cortes de carne garrón y lomo aplicando la técnica de cocción al vacío. (2019)

Da Rosa, G., BARRIOS S., Panizzolo, L., GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XXI Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencias y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada

Características nutricionales de una hamburguesa de carne y vegetales con cocción al vacío. (2019)

Urruzola, N., García, I., GAMBARO, A.
Publicado
Resumen

Evento: Internacional
Descripción: XII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
Ciudad: Faro
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada

Evaluación del uso de leche en polvo y condiciones de elaboración del dulce de leche sobre las características sensoriales (2019)

Rodríguez, A.L. , Bonifacino, C. , Amarillo, M. , Roascio, A. , Panizzolo, L. , ELLIS, A.C. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
Ciudad: Faro
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada

Description of mandarins using the RATA technique. (2019)

Hodos, N. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 13th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Edinburgh
Año del evento: 2019
Publicación arbitrada

Impact of sound attenuation on ultrasound-driven yield improvements during olive oil extraction (2019)

Amarillo, M. , GAMBARO, A. , Juliano, P.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: International Congress on Engineering and Food,
Ciudad: Melbourne
Año del evento: 2019
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)

Raggio, L. , Perez, Suhey , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: VIII Congreso de Alimentos (CASLAN).
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2018
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Papel
Financiación/Cooperación:
Facultad de Química / Apoyo financiero, Uruguay

Caracterización fisicoquímica de mandarinas (2018)

Natalia Hodos , LADO, J. , HEINZEN, H , Fernando Rivas , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
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 / Apoyo financiero, Uruguay

Cocción al vacío de lomo vacuno: influencia del tiempo y la temperatura en parámetros físicos y sensoriales. (2018)

Natalia Hodos , Gonzalo da Rosa , PANIZZOLO, LUIS , BARRIOS S. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
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)

Laura Raggio , Suhey Pérez , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: VIII Congreso de Alimentos (CASLAN).
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2018
Publicación arbitrada
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / Apoyo financiero, Uruguay

Use of Napping® with semi-trained assessors in development of a fermented whey beverage. (2018)

MIRABALLES M. , Natalia Hodos , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
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 / Apoyo financiero, Uruguay

Use of Pivot© Profile technique with trained panel in a fermented whey beverage development. (2017)

MIRABALLES, M. , HODOS, N. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
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)

ROASCIO, A. , ZETTA, D. , HODOS, N. , GAMBARO, A.

Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 12th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Providence
Año del evento: 2017
Palabras clave: cocción al vacío
Áreas 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)

ROASCIO, A. , GAMBARO, A. , IVANKOVICH, C.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 12th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Providence
Año del evento: 2017
Palabras clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

A study of consumer perception of breads using the personification technique. (2017)

GAMBARO, A. , ROASCIO, A. , RUSSO, M.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 12th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Providence
Año del evento: 2017
Palabras clave: pan Técnicas proyectivas
Áreas 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)

AMARILLO, M. , GAMBARO, A. , JULIANO, P. , GROMPONE, M.A.
Publicado
Resumen
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
Áreas 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)

AMARILLO, M. , GAMBARO, A. , JULIANO, P. , GROMPONE, M.A.
Publicado
Resumen
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
Áreas 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)

MIRABALLES, M. , HODOS, N. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional

Descripción: 10th NIZO Dairy Conference - Innovations in Dairy Ingredients
Ciudad: Papendal, The Netherlands
Año del evento: 2017
Palabras clave: bebidas fermentadas
Áreas 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)

GAMBARO, A., ROASCIO, A., JIMÉNEZ, D., BARRIOS, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 12th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Providence
Año del evento: 2017
Palabras clave: hamburguesas
Áreas 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)

AMARILLO, M., ELLIS, A.C., GAMBARO, A., GROMPONE, M.A., JULIANO, P.
Publicado
Resumen
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)

JIMÉNEZ, D., MIRABALLES, M., BARRIOS, G., LOBO, M., GAMBARO, A., SAMMAN, N.
Publicado
Resumen
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)

COZZANO, S., FERNÁNDEZ, A., GAMBARO, A., DEL CASTILLO, M.D., MEDRANO, A.
Publicado
Resumen
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)

MIRABALLES, M., GAMBARO, A., LÓPEZ, T., JORCIN, S.
Publicado
Resumen
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)

NOGUES, L. , ROASCIO, A. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
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)

ROASCIO, A. , REBORATI, I. , ELLIS, A.C. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
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 /

Modificación de la extracción de aceite de oliva virgen extra en una planta piloto Abencor. (2016)

AMARILLO, M. , GROMPONE, M.A. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
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 /

Influencia del contenido de polifenoles totales en el perfil sensorial de aceite de oliva virgen extra de producción uruguaya. (2016)

ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.
Publicado
Resumen
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 /

Exploring consumer perception of yerba mate packaging using sorting task technique and external preference mapping. (2016)

MIRABALLES, M. , AMARILLO, M. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 18th World Congress of Food Science and Technology
Ciudad: Dublin

Año del evento: 2016
Palabras clave: yerba mate
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Understanding mandarins consumers preferences using a metabolomic approach. (2016)

MIGUES, I. , LADO, J. , LÓPEZ, A. , MOYNA G. , GAMBARO, A. , RIVAS, F. , HEINZEN, H.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: International Citrus Congress
Ciudad: Foz do Iguazú
Año del evento: 2016
Palabras clave: mandarinas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Factores sensoriales que afectan la aceptabilidad de mandarinas. (2016)

HODOS, N. , GAMBARO, A. , LADO, J. , HEINZEN, H. , RIVAS, F.
Publicado
Resumen
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)

MACEIRAS, L. , ERRAMOUSPE, F. , NOGUES, L. , VIEITEZ, I. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.
Publicado
Resumen
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)

GROMPONE, M.A. , MARTÍNEZ, N. , FELLER, C. , CALLEJAS, N. , IRIGARAY, B. , ELLIS, A.C. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
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)

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

Publicado

Resumen

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

Areas 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)

AMARILLO, M. , MIRABALLES, M. , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 11th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Gothenburg

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

Study of cream liqueur brand image through two projective technics. (2015)

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

Publicado

Resumen

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)

MIRABALLES, M. , GAMBARO, A. , AMARILLO, M.

Publicado

Resumen

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)

MIRABALLES, M. , AMARILLO, M. , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 11th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Gothenburg

Año del evento: 2015
Publicación arbitrada
Palabras clave: yerba mate
Áreas 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)

ROASCIO, A. , NOGUES, L. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Seminario Internacional Fitoquímicos en Agroalimentación y Salud.
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2015
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva
Áreas 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)

ELLIS, A.C. , GROMPONE, M.A. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
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)

RAGGIO, L. , GAMBARO, A. , GUERRERO, L.
Publicado
Resumen
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)

VIEITEZ, I. , CALLEJAS, N. , IRIGARAY, B. , GONZÁLEZ, V. , ARECHAVALTA, A. , JIMÉNEZ, S. , PANIZZOLO, L. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.
Publicado
Resumen
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)

ELLIS, A.C. , GROMPONE, M.A. , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

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

Areas 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)

MACEIRA, L., ERRASMOUPE, F. , NOGUES, L. , VIEITEZ, I. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.

Publicado

Resumen

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 /

Caracterización fisicoquímica de quesos de leche de oveja uruguayos (1): Composición lipídica. (2015)

MACEIRA, L., ERRASMOUPE, F. , NOGUES, L. , VIEITEZ, I. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.

Publicado

Resumen

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)

ROASCIO, A. , GAMBARO, A. , REBORATI, I. , ELLIS, A.C.

Publicado

Resumen

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)

ELLIS, A.C. , AMARILLO, M. , GROMPONE, M.A. , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

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
Áreas 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)

MIRABALLES, M. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
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
Áreas 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)

RUSSO, M. , ROASCIO, A. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
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
Áreas 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)

RAGGIO, L. , IVANKOVICH, C. , ROASCIO, A. , GAMBARO, A.
Publicado
Completo
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
Áreas 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)

GAMBARO, A. , ROASCIO, A. , BOINBASER, L. , PARENTE, E.
Publicado
Resumen
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
Áreas 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)

MIRABALLES, M. , AMARILLO, M. , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

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)

CALLEJAS, N. , MIRABALLES, M. , GOÑI, L. , GONZALEZ, V. , ARECHAVALETA, A. , IRIGARAY, B. , VIEITEZ, I. , GAMBARO, A.

Publicado

Completo

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)

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

Publicado

Resumen

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)

ROASCIO, A. , GAMBARO, A. , STINKO, C. , MELENDEZ, A.

Publicado

Resumen

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)

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

Publicado
Resumen
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)

GAMBARO, A. , IVANKOVICH, C. , ROASCIO, A. , MIRABALLES, M. , AMARILLO, M. , PAVLISKO, A. , ARAYA, Y.

Publicado
Resumen
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)

ELLIS, A.C. , RAGGIO, L. , FELLER, GAMBARO, A.

Publicado
Resumen
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)

RAGGIO, L. , ROASCIO, A. , GAMBARO, A.

Publicado
Resumen
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)

IRIGARAY, B. , RAGGIO, L. , OROÑO, M. , ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.

Publicado
Resumen
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:

Métodos sensoriales aplicados al desarrollo de cremas cosméticas con aceite de oliva virgen. (2013)

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

Publicado

Completo

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)

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

Publicado

Resumen

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)

AMARILLO, M. , RAGGIO, L. , ROASCIO, A. , MIRABALLES, M. , ELLIS, A.C. , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

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)

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

Publicado

Resumen

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)

RAGGIO, L., ROASCIO, A., ESCAYOLA, C., GIMENEZ, A., GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

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)

GAMBARO, A., ELLIS, A.C.

Publicado

Resumen

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)

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

Publicado

Resumen

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)

LAUREN FRENZEL SCHUCH, GAMBARO, A., FISZMAN, S., VARELA, P

Publicado

Resumen

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)

GAMBARO, A. , ELLIS, A.C. , GUERRERO, L.

Publicado

Resumen

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)

IRIGARAY, B. , RAGGIO, L. , OROÑO, M. , ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.

Publicado

Completo

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 /

Evaluación sensorial

Adulteration of extra-virgin olive oil with refined high oleic sunflower oil. (2012)

IRIGARAY, B. , ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.

Publicado

Resumen

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)

MLYNARSKI, N. , OCAMPOS, L. , FREDES, A. , GAMBARO, A. , ELLIS, A.C.

Publicado

Resumen

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)

ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: VIIth International Symposium on Olive Growing
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva
Áreas 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)

ELLIS, A.C. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva
Áreas 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)

MIRABALLES, M. , GAMBARO, A. , LÁZARO, J. , LÓPEZ, T.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Palabras clave: quesos
Áreas 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)

PAVLISKO, A. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: 4º Congreso Uruguayo de Nutrición y Alimentación
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Palabras clave: arroz
Áreas 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)

ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , CONDE, P. , MONTELONGO, M.J. , LAONI, C.
Publicado
Resumen
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
Áreas 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)

ELLIS, A.C. , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

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)

FERNÁNDEZ, ELISA , ALVAREZ, A. , FRIEDMAN, A. , RAGGIO, L. , GROMPONE, M.A. , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

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

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 / 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)

DAUBER, C. , FERNÁNDEZ, ELISA , GAMBARO, A. , ARES, G. , GROMPONE, M.A.

Publicado

Resumen

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

Areas 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)

ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , GROMPONE, M.A.

Publicado

Resumen

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)

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

Publicado

Resumen

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)

PURSTCHER, I. , DEANDREIS, I. , MIRABALLES, M. , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

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

Áreas 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)

MARTÍNEZ, M. , MIRABALLES, M. , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Nacional

Descripción: V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2011

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2011

Palabras clave: mermeladas guayabo

Áreas 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)

BRUZZONE, F. , ARES, G. , GIMÉNEZ, ANA , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 9th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Toronto

Año del evento: 2011

Palabras clave: postres lácteos

Áreas 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)

GAMBARO, A., DAUBER, C., FERNÁNDEZ, ELISA, ELLIS, A.C., ARES, G.

Publicado

Resumen

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)

VARELA-TOMASCO, P., ARES, G., GAMBARO, A., GIMÉNEZ, A., BARREIRO, C., ELLIS, A.C.

Publicado

Resumen

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)

GAMBARO, A., DAUBER, C., ELLIS, A.C., RAGGIO, L., ARES, G.

Publicado

Resumen

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)

FERNÁNDEZ, ELISA, GAMBARO, A., ARES, G.

Publicado

Resumen

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)

DAUBER, C., ELLIS, A.C., RAGGIO, L., GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

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

Influencia de la utilización de imágenes en los resultados de un Análisis Conjunto (2010)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER

Ciudad: Sao Pablo

Año del evento: 2010

Palabras clave: análisis conjunto

Áreas 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)

ARES, F. , ARRARTE, E. , DE LEÓN, T. , ARES, G. , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

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)

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

Publicado

Resumen

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)

RAGGIO, L. , FERNÁNDEZ, ELISA , ALVAREZ, A. , FRIEDMAN, A. , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

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)

GAMBARO, A., TORIBIO, Z., RAGGIO, L., ELLIS, A.C., DAUBER, C.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Palabras clave: conocimientos nutricionales

Areas 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)

BARREIRO, C., GAMBARO, A., VARELA-TOMASCO, P., ARES, G., GIMENEZ, A.M., ELLIS, A.C.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Palabras clave: refrescos

Areas 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)

BARREIRO, C., CÁNDIDO, G., GAMBARO, A., MIRABALLES, M., ARES, G.

Publicado

Resumen

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)

MIRABALLES, M., GAMBARO, A., ARES, G., BARREIRO, C., MOYNA, P.

Publicado

Resumen

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)

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

Publicado

Resumen

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)

ELLIS, A.C. , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

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)

GAMBARO, A. , ELLIS, A.C.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

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

Pasta de aceitunas variedad Arauco: su aceptabilidad (2009)

DUPERTUIS, L. , GASCÓN, A. , GAMBARO, A. , ARES, G.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: III Congreso Internacional de ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Córdoba, Argentina

Año del evento: 2009

Palabras clave: pasta de aceitunas

Areas 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)

ARES, G. , GIMÉNEZ, A. , DELIZA, R. , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 8th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Florencia, Italia

Año del evento: 2009

Palabras clave: word association

Areas 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)

BARREIRO, C. , ZUNINO, F. , ARES, G. , GIMENEZ, A.M , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial
Ciudad: Bogota
Año del evento: 2008
Palabras clave: Consumidores
Areas 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)

ZUNINO, F. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial
Ciudad: Bogota
Año del evento: 2008
Palabras clave: licores artesanales
Areas 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)

ELLIS, A.C. , MARTÍNEZ, A. , BASTEIRO, Z. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial
Ciudad: Bogotá
Año del evento: 2008
Palabras clave: leche en polvo
Areas 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)

BARREIRO, C. , ARES, G. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: XVI Jornadas de Jóvenes Investigadores
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2008
Palabras clave: extractos antioxidantes
Areas 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)

DUPERTUIS, L. , ARES, G. , BARREIRO, C. , BARRIOS, S. , ELLIS, A.C. , GAMBARO, A. , GIMENEZ, A.M
Publicado
Resumen expandido
Evento: Internacional
Descripción: V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial

Ciudad: Bogota
Año del evento: 2008
Palabras clave: pan para hamburguesa
Areas 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)

ARES, G. , GAMBARO, A. , GIMÉNEZ, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2007
Palabras clave: Alimentos Consumidores
Areas 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)

GIMÉNEZ, A. , ARES, G. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2007
Palabras clave: Dulce de leche
Areas 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)

PAHOR, S. , ARES, G. , ARAUJO, C. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2007
Palabras clave: Miel
Areas 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)

ARES, G. , GIMENEZ, A.M , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 7th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Minneapolis
Año del evento: 2007
Palabras clave: food choice
Areas 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)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 7th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Minneapolis

Año del evento: 2007

Palabras clave: Survival analysis

Areas 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)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 7th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Minneapolis

Año del evento: 2007

Palabras clave: Functional foods

Areas de conocimiento:

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

Sensorial

Medio de divulgación: Papel

Sensory methods for skin diagnosis (2007)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 7th Pangborn Sensory Science Symposium

Ciudad: Minneapolis

Año del evento: 2007

Palabras clave: skin diagnosis

Areas 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)

PAHOR, S. , GAMBARO, A. , ARES, G. , GIMENEZ, A.M , ZLOTEJABLKO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Jornadas de Análisis Sensorial. Tendencias Actuales y Aplicaciones

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2007

Palabras clave: Color Miel

Areas 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)

PAHOR, S. , ARES, G. , GIMENEZ, A.M , ZLOTEJABLKO, A. , ROMANOS, S. , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

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

Areas 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)

ARES, G. , GIMENEZ, A.M , GAMBARO, A. , CHARPANTIER, A. , THOMAS, J.P.
Publicado
Resumen
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
Areas 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)

ARES, G. , GIMENEZ, A.M , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
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
Areas 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)

ARES, G. , PARENTELLI, C. , GAMBARO, A. , LAREO, C. , LEMA, P.
Publicado
Resumen
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
Areas 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)

ARES, G. , GAMBARO, A. , GIMENEZ, A.M
Publicado
Resumen
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
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Vida útil
Medio de divulgación: Papel

Determinación de la vida útil de hogos shiitake. Influencia del envasado en atmosfera modificada pasiva (2005)

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

Evento: Internacional
Descripción: Jornadas de Analisis Sensorial. Tendencias Actuales y Aplicaciones
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2005
Palabras clave: Vida útil hogos shiitake
Areas 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)

GIMENEZ, A.M , GAMBARO, A. , ARES, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Jornadas de Analisis Sensorial. Tendencias Actuales y Aplicaciones
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2005
Palabras clave: Textura Pan integral
Areas 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)

PARENTE, M.E. , GAMBARO, A. , PIAZZA, M.C.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: XVII Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos
Ciudad: Cuzco
Año del evento: 2005
Palabras clave: Aceite de Ñandú
Areas 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)

GONÇALVEZ, D. , PÉREZ, C. , REOLÓN, G. , SEGURA, N. , LEMA, P. , GAMBARO, A. , VARELA, P. , ARES, G.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering
Ciudad: Río de Janeiro
Año del evento: 2005
Palabras clave: yogurt Texture
Areas 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)

GIMENEZ, A.M , GAMBARO, A. , ARES, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 6th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: North Yorkshire
Año del evento: 2005
Palabras clave: Shelf life Brown pan bread
Areas 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)

ARAUJO, C. , GAYOSO, V. , ZLOTEJABLKO, A. , PAHOR, S. , GIMENEZ, A. , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2004

Palabras clave: Miel

Areas 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)

GIMENEZ, A.M. , GAMBARO, A. , GARITTA, L. , VARELA-TOMASCO, P. , ARES, G. , GILARDI, V. , VERA, L.

Publicado

Resumen

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

Areas 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)

VARELA-TOMASCO, P. , GAMBARO, A. , VERA, L. , GAYOSO, V.

Publicado

Resumen

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)

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

Publicado

Resumen

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

Caracterización sensorial de emolientes de uso cosmético (2003)

PARENTE, M.E. , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: III Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial

Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2003
Palabras clave: emolientes
Áreas 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)

GAMBARO, A., GIMENEZ, A.M., VARELA-TOMASCO, P., WITTIG, E
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: III Simposium Iberoamericano de Análisis Sensorial
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2003
Palabras clave: Yogur análisis conjunto
Áreas 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)

GIMENEZ, A.M., VARELA, P., GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
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
Áreas 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)

VARELA, P., GIMENEZ, A.M., GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2002
Palabras clave: alfajores
Áreas 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)

VARELA, P., GIMENEZ, A.M., CARRAU, F., GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2001
Palabras clave: Vino
Áreas 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)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XV Congreso Latinoamericano e Iberico de Químicos Cosméticos

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2001

Palabras clave: agentes acondicionantes

Áreas 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)

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

Publicado

Resumen

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

Áreas 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)

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

Publicado

Resumen

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

Áreas de conocimiento:

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

Sensorial

Medio de divulgación: Papel

Caracterización de *Saccharomyces cerevisiae* en relación a su habilidad para utilizar el nitrógeno (2001)

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

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2001

Palabras clave: viticultura

Áreas 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)

BOIDO, E , CARRAU, F. , DELLACASSA, E , GAMBARO, A.

Publicado

Resumen
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)

GAMBARO, A. , ZLOTEJABLKO, A. , LEMA, P.
Publicado
Resumen
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)

GIMENEZ, A.M , VARELA, P. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: II Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial
Ciudad: México D.F.
Año del evento: 1999
Palabras clave: Consumidores
Areas 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)

GILARDI, V. , GIMENEZ, A.M , VARELA, P. , GAMBARO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: II Simposio Iberoamericano de Analisis Sensorial
Ciudad: Mexico D.F.
Año del evento: 1999
Palabras clave: pan
Areas 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)

LÓPEZ, T , GAMBARO, A. , GIMENEZ, A.M , ALDROVANDI, A.
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: 5tas Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 1999
Palabras clave: mermelada de frutilla
Areas 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)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: II Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial

Ciudad: México D.F.

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

Establecimiento de límites de calidad sensorial en yogur (1998)

GAMBARO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: III Encuentro Bromatológico Latinoamericano

Ciudad: Córdoba

Año del evento: 1998

Palabras clave: Yogur

Areas 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)

GAMBARO, A., GIMENEZ, A.M., ZLOTEJABLKO, A.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: III Encuentro Latinoamericano

Ciudad: Córdoba

Año del evento: 1998

Palabras clave: Color Yogur

Areas 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)

GAMBARO, A., ANÓN, A.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Osorno

Año del evento: 1997

Palabras clave: papas prefritas congeladas

Areas 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)

GAMBARO, A., GIMENEZ, A.M., ZLOTEJABLKO, A.

Publicado

Resumen
Evento: Internacional
Descripción: II Encuentro Bromatológico Latinoamericano
Ciudad: Córdoba
Año del evento: 1997
Palabras clave: Color Yogur
Areas 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)

GAMBARO, A. , ANÓN, A.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: I Simposio Iberoamericano de Analisis Sensorial
Ciudad: Campinas
Año del evento: 1996
Palabras clave: papas prefritas congeladas
Areas 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)

ALDROVANDI, A. , GAMBARO, A. , BURGUEÑO, J.
Publicado
Resumen
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)

ALDROVANDI, A. , GAMBARO, A. , ARAUJO, C.
Publicado
Resumen
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)

GAMBARO, A. , ZLOTEJABLKO, A.
Publicado
Resumen
Evento: Nacional
Descripción: III Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 1995
Palabras clave: cocoa con canela

Áreas 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)

ALDROVANDI, A. , GAMBARO, A.
Publicado
Completo
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
Áreas 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)

GAMBARO, A. , BARLOCO, N. , VADELL, A. , AVDALOV, N.
Publicado
Completo
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)

GAMBARO, A. , BURGUEÑO, J. , ALDROVANDI, A.
Publicado
Resumen
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)

GAMBARO, A. , ALDROVANDI, A. , ZLOTEJABLKO, A.
Publicado
Resumen
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)

FERNÁNDEZ, J., GAMBARO, A., ALDROVANDI, A.

Publicado

Resumen

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)

GAMBARO, A., ALDROVANDI, A., ZLOTEJABLKO, A., CORBO, L.

Publicado

Completo

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)

CALVO, C., GAMBARO, A.

Publicado

Completo

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

Aprovechamiento de Okara, subproducto obtenido de la elaboración del Tofu. (2023)

Desperdicio 0 v: 8,

Revista

KNIAZEV, M., Vieitez, I., GAMBARO, A.

Palabras clave: okara

Áreas de conocimiento:

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

¿Cómo se obtiene un aceite de oliva de buena calidad? (2022)

SABOR OLIVA Aceite de Oliva Virgen Extra del Uruguay v: 4,

Revista

GAMBARO, A.

Palabras clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Problemas vinculados con la información en las etiquetas del aceite de oliva virgen. (2022)

SABOR OLIVA Aceite de Oliva Virgen Extra del Uruguay v: 5,
Revista
GAMBARO, A.

Palabras clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Otros

Usos potenciales de las hojas de olivo. (2022)

Desperdicio 0 v: 6,
Revista
GAMBARO, A.

Palabras clave: hojas de olivo
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Otros

Perfil sensorial de aceites de oliva virgen extra uruguayos. (2021)

Revista OLIVAE del Consejo Oleícola Internacional. v: 128,
Revista
GAMBARO, A.

Palabras clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
Medio de divulgación: Internet

Experiencia en el primer congreso latinoamericano de aceite de oliva (2021)

Revista OLIVAE del Consejo Oleícola Internacional. v: 128,
Revista
GAMBARO, A.

Palabras clave: aceite de oliva

¿Qué busca el consumidor uruguayo en un aceite de oliva? (2021)

Revista OLIVAE del Consejo Oleícola Internacional. v: 128,
Revista
GAMBARO, A.

Palabras clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación sensorial
Medio de divulgación: Internet

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)

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: Restringida

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: Restringida

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: Restringida

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: Restringida

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
Áreas 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: Frigorífico Centenario
Palabras clave: productos carnicos
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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: Frigorífico Centenario
Palabras clave: productos carnicos
Áreas 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: Frigorífico Centenario
Palabras clave: productos carnicos
Áreas 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
Áreas 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

Áreas 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: Frigorífico Centenario
Palabras clave: productos carnicos
Áreas 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
Áreas 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: Restricta

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: Restricta

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.
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 dulce de leche (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 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: Restricta

Institución financiadora: Macromercado Mayorista 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

Determinación de vida útil sensorial de Brownies congelados (1999)

Asesoramiento
GAMBARO, A.

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Institución financiadora: McDonald's
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

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 Véganas, 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: Industrias Alizadora 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 currículum del curso teórico-práctico

Áreas de conocimiento:

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

EDICIÓN O REVISIÓN

Integrante del cuerpo editor de Food Science and Technology (Campinas) (2019)

GAMBARO, A.

Revista

País: Brasil

Idioma: Inglés

Integrante del Comité Científico en el 2do CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS (2016)

GAMBARO, A.

Otro

País: Uruguay

Idioma: Español

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

Secretaria 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
Áreas 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 , 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
Secretaria 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 (Campinas) (2019)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

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 INNOTECH-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

Simpósio 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

Posgrados Nacionales en Líneas de interés UTEC-INIA (2022 / 2022)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
Agencia nacional de investigación e innovación

Sistema Nacional de Investigadores (2017 / 2017)

Comité evaluador
Panamá
Cantidad: Menos de 5
Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación

CSIC I&D 2014 (2015 / 2015)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
Comisión Sectorial de Investigación Científica. Universidad de la República.

Iniciación a la Investigación (2015 / 2015)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
Comisión Sectorial de Investigación Científica. Universidad de la República.

FONDO MARÍA VIÑAS 2013 (2014 / 2014)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
Agencia nacional de investigación e innovación

Sistema Nacional de Becas (2014 / 2014)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
Agencia nacional de investigación e innovación

Carrera de INGENIERÍA DE ALIMENTOS de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Católica del Uruguay (2014 / 2014)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Consejo Consultivo de Enseñanza Terciaria Privada del Ministerio de Educación y Cultura.

Sistema Nacional de Investigadores (2014 / 2015)

Comité evaluador
Panamá
Cantidad: Menos de 5
Secretaria Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación

Iniciación a la Investigación (2013 / 2013)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
Comisión Sectorial de Investigación Científica. Universidad de la República.

BECAS DE POSGRADO NACIONALES (2013 / 2013)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
Agencia Nacional de Investigación e Innovación

Programa I+D 2012 (2012 / 2012)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
Comisión Sectorial de Investigaciones Científicas (CSIC) de la Universidad de la República.

FONDO MARÍA VIÑAS 2010 (2010 / 2010)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
Agencia Nacional de Investigación e Innovación

FONDO PARA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA de la Agencia Nacional de Promoción Científica-Tecnológica del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de Argentina (2006 / 2010)

Comité evaluador
Argentina
Cantidad: De 5 a 20

Cargos docentes (1995 / 2023)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
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 , 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 , 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 , Uruguay
Nivel de formación: Grado

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

Revalorización de okara, subproducto de la industria sojera, a través del desarrollo de alimentos funcionales (2022 - 2024)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Maestría de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (GAMBARO, A. , Vieitez, I.)
Nombre del orientado: Maximiliano Kniazev
País: Uruguay
Palabras Clave: okara
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Desarrollo de un alimento funcional para la tercera edad (2022 - 2024)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Maestría de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Sofía Vargha
País: Uruguay
Palabras Clave: alimentos funcionales
Areas 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 - 2023)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Doctorado en Química
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Miguel Amarillo
País: Uruguay
Palabras Clave: aceite de oliva
Areas 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 - 2020)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Doctorado en Química

Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Laura Raggio
País: Uruguay
Palabras Clave: vegetales
Áreas 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

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Marcelo Miraballes
País: Uruguay
Palabras Clave: lácteos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial

Influencia de variables agronómicas en la calidad sensorial y fisicoquímica de aceites de oliva de producción nacional

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Ana Claudia Ellis
País: Uruguay
Palabras Clave: aceite de oliva
Áreas 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

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: Argentina
Palabras Clave: modelos de inferencia borrosos
Áreas 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

Tesis de maestría
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de Buenos Aires , Argentina
Programa: Master Internacional en Tecnología De Alimentos
Nombre del orientado: Sheila Giacaman
País: Argentina
Palabras Clave: Alimentos funcionales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Evaluación Sensorial

Aplicación de metodologías novedosas al desarrollo de productos alimenticios

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Doctorado en Química
Nombre del orientado: Gastón Ares
País: Uruguay
Palabras Clave: desarrollo de productos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación

Aplicación de metodologías sensoriales en la caracterización de emolientes y desarrollo de productos cosméticos

Tesis de doctorado

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

Programa: Doctorado en Farmacia

Nombre del orientado: Emma Parente

País: Uruguay

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

Estudio de la estabilidad oxidativa de aceites de oliva aromatizados

Tesis/Monografía de grado

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Ingrid Weinberg

País: Uruguay

Palabras Clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Diseño de salsa de soja agridulce

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: Uruguay

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

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: Uruguay

Palabras Clave: queso

Areas de conocimiento:

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

Vida útil de queso rallado fino y grueso

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: Uruguay

Palabras Clave: queso rallado

Areas de conocimiento:

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

Desarrollo de Hamburguesas por cocción al vacío

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: Uruguay
Palabras Clave: cocción al vacío
Areas 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

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Verónica González, Añés Arechavaleta y Sofía Jiménez
País: Uruguay
Palabras Clave: queso de cabra
Areas 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

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Florencia Erramouspe, Lucía Maceiras y Lucía Nogues
País: Uruguay
Areas 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

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Juan Pablo Tulic y Virginia Varela
País: Uruguay
Palabras Clave: conserva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Estudio de carotenoides in vitro e in silico, extraídos de cascaras de naranja que son desecho industrial; y su rol en la salud humana

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay
Programa: Licenciatura en Ciencias Biológicas
Nombre del orientado: Robert Rodriguez
País: Uruguay
Palabras Clave: carotenoides
Areas 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

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Inés Deandréis y Irene Purtscher
País: Uruguay
Palabras Clave: extractos antioxidantes
Areas 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

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: Marcela Pearce y Antonella Roascio

País: Uruguay

Palabras Clave: extractos antioxidantes

Areas 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

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: Marcelo Miraballes

País: Uruguay

Palabras Clave: extractos antioxidantes

Areas 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

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: Lucia Ocampos y Nadia Mlynarski

País: Uruguay

Palabras Clave: aceite de oliva

Areas 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

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: E. Fernández, L. Raggio, A. Alvarez y A. Friedman

País: Uruguay

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 / 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

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del orientado: Lucia Ocampos y Nadia Mlynarski

País: Uruguay

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 / Grasas y aceites

Obtención de extractos antioxidantes de orujo de Tanat y de Sauvignon Blanc

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Cecilia Barreiro, Gabriela Candido
País: Uruguay
Palabras Clave: Vino extractos antioxidantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Desarrollo de mermeladas artesanales de bajas calorías

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Isabel Araujo, Guadalupe Chacon, Leonardo Gomez
País: Uruguay
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

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Mariana Quintero y María Laura Solé
País: Uruguay
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

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Florencia Ares, Eloísa Arrarte y Tania De León
País: Uruguay
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

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Licenciatura en Química
Nombre del orientado: Claudia Alzugaray
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Desarrollo de mermeladas artesanales de bajas calorías

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: I. Araújo, G. Chacón, L. Gómez y M.J. Pardo
País: Uruguay
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

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay
Programa: Licenciatura en Bioquímica
Nombre del orientado: Rossana Rodríguez
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

Influencia de distintos espesantes en la textura del Yogur

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: N. Segura, G. Reolon, C. Perez y D. Goncalvez
País: Uruguay
Areas 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 metodos sensoriales e instrumentales

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Paula Varela
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Produccion de papas prefritas congeladas

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: R. Weyrauch, A. Sposito, M. Hill
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

Obtencion de productos lacteos de imitacion

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: A. Gutman, F. Bianchi y J. Cardellino
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

Obtencion de queso por ultrafiltracion

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: E. Acher, M. Rodríguez, G. Ottonello, T. Corominas
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

Produccion de cremogenados de frutas citricas

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay

Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: V. Krasek, E. Boido, G. Perez y J. Oxandabart
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

Obtencion de cremogenados de manzana

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: J. Hirschfeld, M. Gallas y J. Garcia
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

Aprovechamiento de proteínas del lactosuero

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: A. Ossi, A. Loaces, A. Lazcano y M. Alvarez
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

Conservacion de frutas por metodo de factores combinados

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: R. Corrales, R. Lucas, B. Zecchi y A. Erdman
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

Elaboracion de snacks (Beef-Jerky) por secado de carnes.

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: M. Dopaso y J. Meneses
País: Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

Diseño de una planta de Irradiacion Industrial.

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Alfaro, F. Demicheri, Y. Hana y P. Lombardi
País: Uruguay
Areas 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

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Marcelo Miraballes
País: Uruguay
Palabras Clave: lacteos
Areas 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

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Lucía Nogues
País: Uruguay
Palabras Clave: Antioxidantes aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

CALIDAD SENSORIAL Y FISICOQUÍMICA DEL ACEITE DE OLIVA NACIONAL DE VARIEDAD ARBEQUINA

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Nombre del orientado: Cecilia Dauber
País: Uruguay
Palabras Clave: aceite de oliva
Areas 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

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay
Nombre del orientado: Gastón Ares
País: Uruguay
Palabras Clave: extractos antioxidantes
Areas 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

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Nombre del orientado: Cecilia Barreiro
País: Uruguay
Palabras Clave: extractos antioxidantes
Areas 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

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay
Nombre del orientado: Fernanda Zunino
País: Uruguay
Palabras Clave: productos artesanales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Vida útil de dulce de leche

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay
Nombre del orientado: Ana Gimenez
País: Uruguay

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

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / / , Uruguay
Nombre del orientado: Paula Varela
País: Uruguay
Palabras Clave: vino tinto
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Diseño de un proceso de mezcla de aguas, para utilizar en la elaboración de bebidas analcohólicas, gaseosas e isotónicas y determinar su influencia en la vida útil de estas bebidas (2025)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Franklim Henriquez
País/Idioma: Uruguay,
Palabras Clave: agua bebidas 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 / Desarrollo de alimentos
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Vida útil de alimentos

Utilización de cascarilla de café en productos panificados (2024)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Posgrado en Química (Maestría y Doctorado)
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (GAMBARO, A., Vieitez, I.)
Nombre del orientado: Ernesto Quagliata
País/Idioma: Uruguay,
Palabras Clave: cascarilla de café panificados
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

Diseño de alimentos con cocción al vacío en base a pescado para fomentar su consumo en la población uruguaya (2023)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Doctorado en Química
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Valeria Berrondo
País/Idioma: Uruguay,
Palabras Clave: pescado cocción al vacío
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Aplicación de productos a base de queso en polvo comerciales en postres lácteos (2023)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Maestría de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Solange Waller
País/Idioma: Uruguay,
Palabras Clave: queso en polvo
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Desarrollo y extensión de vida útil de quesos veganos (2023)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Maestría de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Andrea Cano
País/Idioma: Uruguay,
Palabras Clave: vida útil quesos veganos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Percepción sensorial de agua potable en los Departamentos de Montevideo y Maldonado (2020)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Posgrado en Química
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Sofía Bracco
País/Idioma: Uruguay,
Palabras Clave: agua
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

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 , Uruguay
Programa: Doctorado en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (GAMBARO, A., Vieitez, I.)
Nombre del orientado: Cecilia Dauber
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: aceite de oliva subproductos
Areas 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: Tecnicas proyectivas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

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 , 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
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y aceites

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

INVESTIGADORA Gdo 5 de PEDECIBA-QUÍMICA (2019)

(Nacional)

Ministerios de Educación y Cultura - Universidad de la República

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

Congreso Internacional de Queijos: segurança e inovação (2024)

Congreso

Análise sensorial de queijos: Análise descritiva clássica vs metodologías rápidas.

Brasil

Tipo de participación: Conferencista invitado

Alcance geográfico: Internacional Palabras Clave: queso análisis sensorial

Áreas de conocimiento:

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

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2024)

Congreso

El Análisis Sensorial en el Desarrollo de Productos Plant-based

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay
Alcance geográfico: Internacional Palabras Clave: plant-based análisis sensorial
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

29º CBCTA ? Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (2024)

Congreso
Vida Útil de Alimentos
Brasil
Tipo de participación: Conferencista invitado
Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Vida útil de alimentos

29º CBCTA ? Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (2024)

Congreso
Metodologías proyectivas para explorar as percepções do consumidor sobre os alimentos
Brasil
Tipo de participación: Conferencista invitado
Alcance geográfico: Internacional Palabras Clave: análisis sensorial consumidores
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

III FINUT 2024 (2024)

Congreso
¿La exposición a los productos dulces influye en el gusto por lo dulce en niños y adultos?
Colombia
Tipo de participación: Conferencista invitado
Alcance geográfico: Internacional Palabras Clave: gusto dulce
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Segundo Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva ? CLAO2024 (2024)

Congreso
Mesa redonda Oleoturismo
Uruguay
Tipo de participación: Moderador
Alcance geográfico: Internacional Palabras Clave: aceite de oliva turismo
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de oliva

Webinar Dieta mediterránea en la prevención de enfermedades cardiovasculares. (2022)

Taller
Dieta mediterránea en la prevención de enfermedades cardiovasculares
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 2
Alcance geográfico: Nacional Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética

1er Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (CLAO2020) (2021)

Congreso
¿Es necesario un panel de cata para describir a un aceite de oliva?
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 3
Nombre de la institución promotora: Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos -

Facultad de Química - Udelar

Alcance geográfico: Regional Areas de conocimiento:

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

I SIMPÓSIO INTERNACIONAL EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ? V SEMINÁRIO EM INOVAÇÃO E TECNOLOGIA NA ÁREA DE ALIMENTOS (2020)

Simposio

Técnicas proyectivas aplicadas al desarrollo de productos.

Brasil

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 3

Nombre de la institución promotora: Instituto Federal de Educación, Ciencia y Tecnología

Alcance geográfico: Regional Areas de conocimiento:

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

Webinar Edulcorantes (2019)

Taller

Percepción de sabor dulce y determinación de poder edulcorante

México

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 3

Nombre de la institución promotora: Fundación Iberoamericana de Nutrición

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

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

Areas 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
Areas 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
Areas 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
Areas 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
Áreas 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
Áreas 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
Áreas 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 estudio del aceite de oliva
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado Palabras Clave: Análisis sensorial
Áreas 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
Áreas 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
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 / 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
Evaluacion sensorial de alimentos: aspectos metodologicos 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
Areas 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 Tecnologico del Uruguay Palabras Clave: pruebas
de preferencia
Areas 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
Areas 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
Areas 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 Areas 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 Areas 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 Areas 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

Areas 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

Areas de conocimiento:

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

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 / 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 / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: péptidos
Áreas 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 / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: frutos secos
Áreas 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 / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: péptidos
Áreas 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 / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: arroz
Áreas 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 / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: zapallo
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Estudio de las propiedades térmicas 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 / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: grasas trans
Áreas 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 / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: metales
Áreas 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 / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: interesterificación enzimática
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y aceites

Evaluación de los cambios fisicoquímicos 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 / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: fritura
Áreas 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 / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: péptidos

Áreas de conocimiento:

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

Inhibidores de la enzima convertidora de angiotensina I péptidos: 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 / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Inhibidores de la enzima convertidora de angiotensina-I péptidos. (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 / 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), Universidad Politécnica de Valencia (España). El vínculo academia-empresa se ha dado por medio de convenios de cooperación con la industria y a través de la Cámara de Industrias del Uruguay.

Información adicional

Indicadores de producción

ACTIVIDADES	199
Líneas de investigación	17
Proyectos Investigación Desarrollo	43
Docencia	75
Extensión	11
Gestión Académica	21
Dirección Administración	5

Capacitación Entrenamiento	10
Servicio Técnico Especializado	11
Otra Actividad Técnica	6
PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	366
Artículos publicados en revistas científicas	121
Completo	121
Artículos aceptados para publicación en revistas científicas	3
Completo	3
Trabajos en eventos	215
Libros y Capítulos	11
Capítulos de libro publicado	11
Textos en periódicos	16
Revistas	16
PRODUCCIÓN TÉCNICA	69
Trabajos técnicos	57
Otros tipos	12
EVALUACIONES	53
Evaluación de proyectos	13
Evaluación de eventos	5
Evaluación de publicaciones	18
Evaluación de convocatorias concursables	14
Jurado de tesis	3
FORMACIÓN RRHH	60
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	51
Tesis/Monografía de grado	33
Tesis de doctorado	6
Iniciación a la investigación	8
Tesis de maestría	4
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	9
Tesis de doctorado	4
Tesis de maestría	5