



LAURA ANDREA GARCÍA  
LLOBODANIN

Dra.

SNI

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química  
Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 07/06/2019  
Última actualización: 24/05/2019

## Datos Generales

### INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Laboratorio Tecnológico del Uruguay/ Fundación Latitud / Uruguay

### DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

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

Teléfono: (+598) 26013724

Correo electrónico/Sitio Web: [lagarcia@latitud.org.uy](mailto:lagarcia@latitud.org.uy) <http://www.latitud.org.uy/>

## Formación

### Formación académica

#### CONCLUIDA

#### DOCTORADO

##### Graduate Studies in Chemical and Process Engineering (2003 - 2008)

Universitat Rovira i Virgili , España

Título de la disertación/tesis/defensa: Potential of Blanquilla pear variety to produce pear spirits: influence of the fermentation and distillation conditions in the final quality of the spirits

Tutor/es: Francisco López Bonillo

Obtención del título: 2008

Financiación:

Universitat Rovira i Virgili , España

Palabras Clave: bebidas alcohólicas análisis cromatográfico caracterización aromática fermentación destilación

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / bebidas alcohólicas

#### GRADO

##### Ingeniería Química (1991 - 2002)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Elaboración de bebida a base de suero de leche

Obtención del título: 2003

### Formación complementaria

#### CONCLUIDA

#### POSDOCTORADOS

##### Efecto de la zafra en las características químicas y sensoriales y en la actividad antioxidante de vinos jóvenes sudamericanos clasificados de acuerdo con la variedad y región" (2011 - 2013)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidade de São Paulo / Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental-Faculdade de Farmácia , Brasil

Financiación:

Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de Sao Paulo , Brasil

Palabras Clave: vinos análisis de alimentos actividad antioxidante polifenoles

Áreas de conocimiento:

## **CURSOS DE CORTA DURACIÓN**

### **Segurança no manuseio, descarte e transporte de resíduos químicos (09/2011 - 09/2011)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de San Pablo / Facultad de Ciencias Farmacéuticas , Brasil

3 horas

Palabras Clave: seguridad manejo de residuos descarte de residuos transporte de residuos

### **Tips and Tricks to improve productivity in HPLC (03/2010 - 03/2010)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Agilent Technologies , España

8 horas

Palabras Clave: cromatografía líquida HPLC

### **Oral presentations in English (01/2008 - 01/2008)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España

17 horas

### **Introducción al análisis cuantitativo de datos con el programa SPSS (01/2008 - 01/2008)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España

6 horas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Análisis estadístico

### **Familiarización Avanzada con Software de la Estación de Trabajo de Cromatografía de Gases (01/2004 - 01/2004)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Agilent Technologies , España

6 horas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Cromatografía de gases

### **Gestión de la calidad (07/2003 - 11/2003)**

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / UNIT , Uruguay

27 horas

Palabras Clave: calidad gestión

### **Normalización y evaluación de la conformidad (03/2003 - 05/2003)**

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / UNIT , Uruguay

21 horas

Palabras Clave: calidad normalización evaluación de la conformidad

### **Herramientas para la mejora de la calidad (08/2002 - 11/2002)**

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / UNIT , Uruguay

27 horas

Palabras Clave: calidad gestión

Areas de conocimiento:

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

### **Seguridad Alimentaria. Buenas Prácticas de Manufactura (03/2002 - 05/2002)**

Sector Extranjero/Internacional/Organismos internacionales / Organismos Internacionales / Organismo Uruguayo de Acreditación , Uruguay

Palabras Clave: Normas ISO

### **Toxicología y Seguridad Industrial (09/2001 - 09/2001)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Tecnológica Nacional-Facultad Regional Córdoba , Argentina

Palabras Clave: Toxicología Seguridad Alimentar

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /

### **Proteínas: su uso como ingredientes funcionales en la elaboración de alimentos (01/1998 - 01/1998)**

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

Áreas de conocimiento:

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

### **PARTICIPACIÓN EN EVENTOS**

#### **10th. EuroFed Lipid Congress (2012)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Euro Fed Lipid, Polonia

Palabras Clave: actividad antioxidante alimentos

#### **XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2011)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: OIV, Chile

Palabras Clave: vinos enología polifenoles actividad antioxidante

#### **V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (2008)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: CESIA, España

Palabras Clave: alimentos tecnología de alimentos

#### **3rd. Worldwide Distilled Spirits Conference (2008)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: The Institute of Brewing and Distilling, Escocia

Palabras Clave: aromas bebidas destiladas composición aromática

#### **IV Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (2006)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: CESIA, España

Palabras Clave: alimentos ingeniería de alimentos tecnología de alimentos

#### **Off-Flavours: Musty Taint in Wines and Other Beverages (2005)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universitat Rovira i Virgili, España

Palabras Clave: alimentos vino off-flavour

#### **Encuentro Nacional de Microbiólogos (2001)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Facultad de Ciencias (UDELAR), Uruguay

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Microbiología

## **Idiomas**

### **Inglés**

Entiende muy bien / Habla muy bien / Lee muy bien / Escribe muy bien

### **Francés**

Entiende bien / Habla regular / Lee bien / Escribe regular

### **Catalán**

Entiende muy bien / Habla regular / Lee muy bien / Escribe regular

### **Portugués**

Entiende muy bien / Habla bien / Lee muy bien / Escribe bien

## **Áreas de actuación**

## INGENIERIA Y TECNOLOGIA

Ingeniería Química / Ingeniería Química / Alimentos

### Actuación profesional

#### SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Fundación Latitud

#### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

##### **Funcionario/Empleado (09/2018 - a la fecha)** Trabajo relevante

Investigadora contratada ,40 horas semanales

Investigadora contratada para participación en proyecto vinculado al secado de arroz.

#### ACTIVIDADES

##### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

##### **Optimización del proceso de secado del arroz. (09/2018 - a la fecha )**

El objetivo es estudiar las variables del secado del arroz que influyen en la calidad final del mismo, con el fin de optimizar el proceso y minimizar la pérdida de calidad.

Aplicada

40 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Laura Andrea GARCÍA LLOBODANIN

Palabras clave: arroz optimización de procesos mejora de calidad de producto

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

##### PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

##### **Proyecto Secado - Programa Arroz (09/2018 - a la fecha)**

Participación en proyecto financiado por el Latu, dentro del programa arroz, que busca identificar las variables del proceso de producción de arroz que afectan su calidad y optimizar las mismas con el fin de minimizar las pérdidas.

40 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Fundación Latitud, Uruguay, Otra

Equipo: Maria Alejandra BILLIRIS JULIEN , Laura Andrea GARCÍA LLOBODANIN

Palabras clave: arroz secado pérdida de calidad

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /

#### SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - BRASIL

Empresa Privada / Roji - Chás Gourmet

#### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

##### **Otro (09/2013 - 06/2016)**

Socia ,40 horas semanales

Desarrollo y producción de los diferentes blends de té de la marca. Cumplimiento de tareas administrativas, dictado de cursos y organización de degustaciones de té.

#### ACTIVIDADES

##### DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

## **Dirección y Administración de la Empresa (09/2013 - 06/2016 )**

15 horas semanales

## **CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS**

### **(09/2013 - 06/2016)**

Dictado de cursos vinculados al mundo del té. Organización de catas.

10 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

## **OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE**

### **Elaboración de productos (06/2013 - 09/2016 )**

15 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

## **SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - BRASIL**

Universidade de São Paulo / Laboratorio de Alimentos y Nutrición Experimental-Facultad de Farmacia

## **VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

### **Becario (03/2011 - 07/2013)** Trabajo relevante

Becaria de postdoctorado ,40 horas semanales / Dedicación total

Beca concedida por la Fapesp (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo) para el desarrollo del proyecto "Efeito da safra nas características químicas e sensoriais e na atividade antioxidante de vinhos jovens sul americanos classificados de acordo com a variedade e a região?".

## **ACTIVIDADES**

## **PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**

### **Clasificación de vinos tintos jóvenes sudamericanos según la variedad y el origen. (04/2011 - 07/2013 )**

Se plantea clasificar vinos tintos jóvenes sudamericanos según la variedad (Tannat, Carmenere, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec y Syrah) y el origen (Chile, Brasil, Argentina y Uruguay). Se plantea también estudiar el efecto de la zafra en dicha clasificación. Se estudia para ello la composición de antocianinas, la actividad antioxidante, polifenoles totales y color.

40 horas semanales

Departamento de Alimentos y Nutrición Experimental

Investigación

Otros

Concluido

Financiación:

Fundação de Ampara à Pesquisa de São Paulo, Brasil, Beca

Equipo: Laura Andrea GARCÍA LLOBODANIN

Palabras clave: vinos clasificación actividad antioxidante composición

## **SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESPAÑA**

Universitat Rovira i Virgili / Departamento de Ingeniería Química

## **VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

### **Becario (10/2003 - 03/2010)** Trabajo relevante

becaria ,38 horas semanales / Dedicación total

Beca concedida por la Universitat Rovira i Virgili envolviendo el cumplimiento de actividades docentes y actividades de investigación.

## ACTIVIDADES

### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

#### **Bebidas alcohólicas (10/2003 - 03/2010)**

La investigación se desarrolló en el tema: ¿Potencial de la variedad de pera Blanquilla para la producción de bebidas espirituosas?.

Aplicada

38 horas semanales

Departamento de Ingeniería Química, Grupo de Investigación en Tecnología de Alimentos, Integrante del equipo

Equipo: Laura Andrea GARCÍA LLOBODANIN

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

### DOCENCIA

#### **Grado de Ingeniería Química (10/2004 - 07/2008)**

Grado

Asistente

Asignaturas:

Diferentes asignaturas de la carrera de Ingeniería Química e Ingeniería Técnica Agrícola, 5 horas, Práctico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Ingeniería Química

### SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

Puritas

## VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

#### **Funcionario/Empleado (01/2001 - 09/2003)**

Sub-jefe de laboratorio, 48 horas semanales / Dedicación total

Realización y supervisión de los controles de calidad de la materia prima que ingresaba a la planta, los productos en proceso, los productos finales y el envasado de los mismos. Me desvinculé en forma voluntaria al trasladarme a España para realizar un doctorado.

### CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: Sin horas

Carga horaria de investigación: 30 horas

Carga horaria de formación RRHH: Sin horas

Carga horaria de extensión: Sin horas

Carga horaria de gestión: Sin horas

## Producción científica/tecnológica

Mi producción científica está focalizada en el área de ingeniería y tecnología de los alimentos. En particular, investigué y publiqué artículos relacionados con la optimización de procesos productivos y el análisis químico y sensorial de bebidas con el fin de mejorar la calidad química y sensorial de las mismas, incluyendo la detección de compuestos que pueden resultar nocivos o benéficos para la salud humana. Otro aspecto que abordé fue la vinculación de la composición química con la calidad sensorial.

Actualmente investigo dentro de un programa desarrollado en Latitud (Fundación Latu) que busca optimizar los procesos productivos que forman parte de la elaboración de arroz con el fin de mejorar el rendimiento y la calidad del producto obtenido. Se trabaja en colaboración con las industrias arroceras, de forma de generar un intercambio que permita un mayor aprovechamiento de los resultados obtenidos.

## Producción bibliográfica

ARBITRADOS

**The use of data mining to classify Carménère and Merlot wines from Chile. (Completo, 2019)**

da Costa, N. L. , GARCÍA-LLOBODANIN , Castro, I. A. , Barbosa, R.  
Expert Systems, v.: 36 2 , p.:12361 2019  
Palabras clave: data mining wine clasification  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería de Procesos Químicos /  
Medio de divulgación: Internet  
ISSN: 02664720  
Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Finding the most important sensory descriptors to differentiate some Vitis Vinifera L. South American wines using Support Vector Machines. (Completo, 2019)** Trabajo relevante

da Costa, N.L. , GARCÍA-LLOBODANIN , Castro, I.A. , Barbosa, R.  
European Food Research and Technology, v.: 245 6 , p.:1207 - 1228, 2019  
Palabras clave: wine differentiation data mining  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas  
Medio de divulgación: Internet  
ISSN: EFRT1409

**Geographical classification of Tannat wines based on support vector machines and feature selection. (Completo, 2018)**

Nattane Luíza da Costa , GARCÍA-LLOBODANIN , Castro Inar Alves de , Barbosa Rommel  
Beverages, v.: 4 4 , 2018  
Palabras clave: minería de datos clasificación de vinos caracterización de vinos  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas  
Medio de divulgación: Internet  
ISSN: 23065710  
<https://doi.org/10.3390/beverages4040097>

**Geographical recognition of Syrah wines by combining feature selection with Extreme Learning Machine. (Completo, 2018)**

Nattane, Luíza da Costa , GARCÍA-LLOBODANIN , de Lima, Márcio Dias , Castro, Inar Alves ,  
Barbosa, Rommel  
Measurement, v.: 120 p.:92 - 99, 2018  
Palabras clave: wine analysis wine differentiation wine functionality  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Ingeniería Química  
Medio de divulgación: Papel  
ISSN: 02632241  
Scopus® WEB OF SCIENCE™

**The Spirits World. (Completo, 2017)**

Sacher, Johannes , GARCÍA-LLOBODANIN , López, Francisco , Segura, Hugo , Pérez-Correa, José  
Ricardo  
The Chemical Engineer, v.: 910 p.:36 - 39, 2017  
Palabras clave: distilled beverages  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Ingeniería Química  
Medio de divulgación: Papel  
Escrito por invitación  
ISSN: 03020797  
Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Sensory Characterization of Young South American Red Wines Classified by Varietal and Origin. (Completo, 2014)**

GARCÍA-LLOBODANIN , Barroso, L. P. , Castro, I. A.

Journal of Food Science, v.: 79 p.:1595 - 1603, 2014

Palabras clave: sensory analysis wines

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00221147

Scopus<sup>®</sup> WEB OF SCIENCE<sup>™</sup>

### **Prediction of the Functionality of Young South American Red Wines Based on Chemical Parameters.**

**(Completo, 2014)** [Trabajo relevante](#)

GARCÍA-LLOBODANIN , Castro, Inar Alves , Barroso, L. P.

Australian Journal Of Grape And Wine Research, v.: 20 p.:15 - 24, 2014

Palabras clave: wines wine analysis wine differentiation wine functionality

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 13227130

Scopus<sup>®</sup> WEB OF SCIENCE<sup>™</sup>

### **Dynamic Modeling and Simulation of an Alembic Pear Wine Distillation. (Completo,**

**2013)** [Trabajo relevante](#)

GARCÍA-LLOBODANIN , Sacher, Johannes , López, Francisco , Segura, Hugo , Pérez-Correa, José Ricardo

Food and Bioproducts Processing, v.: 91 p.:447 - 456, 2013

Palabras clave: alcoholic beverages distillation process

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Ingeniería Química

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09603085

Scopus<sup>®</sup> WEB OF SCIENCE<sup>™</sup>

### **Aromatically Enhanced Pear Distillates from Blanquilla and Conference Varieties Using a Packed**

**Colum. (Completo, 2013)** [Trabajo relevante](#)

GARCÍA-LLOBODANIN , Arrieta-Garay, Yanine , Pérez-Correa, José Ricardo , López-Vázquez,

Cristina , Orriols, Ignacio , López, Francisco

Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 61 p.:4936 - 4942, 2013

Palabras clave: aroma compounds distilled beverages

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00218561

Scopus<sup>®</sup> WEB OF SCIENCE<sup>™</sup>

### **Aromatic Characterization of Pot Distilled Kiwi Spirits. (Completo, 2012)**

GARCÍA-LLOBODANIN , López-Vázquez, Cristina , Pérez-Correa, José Ricardo , López, Francisco ,

Blanco, Pilar , Orriols, Ignacio

Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 60 p.:2242 - 2247, 2012

Palabras clave: alcoholic beverage distillation aroma compounds

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00218561

Scopus<sup>®</sup> WEB OF SCIENCE<sup>™</sup>

### **The Lack of Reproducibility of Different Distillation Techniques and its Impact on Pear Spirit Composition. (Completo, 2011)**

GARCÍA-LLOBODANIN , Roca, Jordi , López, José Ramón , Pérez-Correa, José Ricardo , López,

Francisco

International Journal of Food Science & Technology, v.: 46 p.:1956 - 1963, 2011

Palabras clave: alcoholic beverages distillation

Areas de conocimiento:



Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas  
Medio de divulgación: Papel  
ISSN: 09505423

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Influence of the fermentation pH on the final quality of pear spirits (Completo, 2010)** Trabajo relevante

GARCÍA-LLOBODANIN , CO-AUTORA , CO-AUTOR , CO-AUTORA , AUTOR DE CONTACTO  
International Journal of Food Science & Technology, v.: 45 p.:839 - 848, 2010

Palabras clave: fermentación alcohólica

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Reino Unido

ISSN: 09505423

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Pear distillates: influence of the raw material used on final quality (Completo, 2008)** Trabajo relevante

GARCÍA-LLOBODANIN , CO-AUTORA , CO-AUTORA , AUTOR DE CONTACTO

European food research and technology, v.: 228 p.:75 - 82, 2008

Palabras clave: destilación fermentación alcohólica destilados de pera composición aromática

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / bebidas alcohólicas

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Alemania

ISSN: 14382377

<http://www.springerlink.com/content/100491/>

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Pear distillates from pear juice concentrate: effect of lees in the aromatic composition (Completo, 2007)** Trabajo relevante

GARCÍA-LLOBODANIN , CO-AUTORA , CO-AUTORA , CO-AUTORA , AUTOR DE CONTACTO

Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 55 9 , p.:3462 - 3468, 2007

Palabras clave: destilación destilados de pera composición aromática

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / bebidas alcohólicas

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Estados Unidos

ISSN: 00218561

[pubs.acs.org/journals/jafcau/index.html](https://pubs.acs.org/journals/jafcau/index.html)

Scopus® WEB OF SCIENCE™

**Efecto de las condiciones de conservación sobre la calidad del vinagre (Completo, 2005)**

PRIMER AUTOR , CO-AUTORA , CO-AUTORA , GARCÍA-LLOBODANIN , CO-AUTORA , AUTOR DE CONTACTO

Tecnología del vino, v.: 24 p.:67 - 71, 2005

Palabras clave: vinagres

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: España

ISSN: 15786153

## ARTÍCULOS ACEPTADOS

### ARBITRADOS

**Using Support Vector Machines and Neural Networks to classify Merlot wines from South America. (Completo, 2018)**

Nattane, Luíza da Costa , GARCÍA-LLOBODANIN , Castro, Inar Alves , Barbosa, Rommel

Information Processing in Agriculture, 2018

Palabras clave: wine differentiation Neural networks

Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas  
Medio de divulgación: Papel  
Preprint disponible  
Fecha de aceptación: 10/10/2018  
ISSN: 22143173

## LIBROS

### **Potential of Blanquilla pear variety for producing pear spirits ( Libro publicado Texto integral , 2009)** Trabajo relevante

GARCÍA-LLOBODANIN  
Edición: ,  
Editorial: VDM Verlag, Saarbrücken, Alemania  
Palabras clave: bebidas alcohólicas  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas  
Medio de divulgación: Papel  
ISSN/ISBN: 3639203417

## PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

### **Potential of Blanquilla pear variety to produce pear spirits (2008)**

Completo  
GARCÍA-LLOBODANIN , CO-AUTORA , CO-AUTORA , AUTOR DE CONTACTO

Evento: Internacional  
Descripción: Worldwide Distilled Spirits Conference 2008  
Ciudad: Edimburgo-Escocia  
Año del evento: 2008  
Palabras clave: destilación fermentación alcohólica destilados de pera composición aromática  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / bebidas alcohólicas  
Medio de divulgación: CD-Rom

### **Influencia de las condiciones de fermentación en la calidad final de destilados de pera (2008)**

Completo  
GARCÍA-LLOBODANIN , CO-AUTOR , CO-AUTORA , CO-AUTORA , AUTOR DE CONTACTO

Evento: Internacional  
Descripción: CESIA-CIBSA 2008  
Ciudad: Barcelona  
Año del evento: 2008  
Palabras clave: fermentación alcohólica bebidas destiladas perfil aromático  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / bebidas alcohólicas  
Medio de divulgación: Papel

### **Diferencias en la fracción aromática de destilados de pera: influencia del sistema de destilación (2006)**

Resumen  
GARCÍA-LLOBODANIN , CO-AUTORA , AUTOR DE CONTACTO

Evento: Nacional  
Descripción: CESIA 2006  
Ciudad: Córdoba-España  
Año del evento: 2006  
Palabras clave: análisis cromatográfico destilados de pera composición aromática  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / bebidas alcohólicas  
Medio de divulgación: Papel

### **Influence of distillation material and equipment on the quality of pear spirits (2005)**

Resumen expandido

GARCÍA-LLOBODANIN , CO-AUTORA , CO-AUTORA , CO-AUTORA , AUTOR DE CONTACTO

Evento: Internacional

Descripción: Innocuous 2005

Ciudad: Tarragona, España

Año del evento: 2005

Palabras clave: destilación fermentación alcohólica destilados de pera composición aromática

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / bebidas alcohólicas

Medio de divulgación: CD-Rom

## Otros datos relevantes

### PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

#### **Hutchison Medal (2014)**

(Internacional)

The Institution of Chemical Engineers (United Kingdom)

Premio al mejor artículo científico de la categoría publicado durante el año anterior. El reconocimiento fue por el artículo 'Dynamic modeling and simulation of an alembic pear wine distillation?', citado en el apartado 'Producción'.

### PRESENTACIONES EN EVENTOS

#### **Worldwide Distilled Spirits Conference 2008 (2008)**

Congreso

poster-Potential of Blanquilla pear variety to produce pear spirits: influence of the raw material on the final quality

Escocia

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: The Institute of Brewing & Distilling

Palabras Clave: composición aromática bebidas destiladas calidad de bebidas destiladas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / bebidas destiladas

#### **CESIA-CIBSA 2008 (2008)**

Congreso

poster-Influencia de las condiciones de fermentación en la calidad final de destilados de pera España

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: Universitat Politècnica de Catalunya

Palabras Clave: alimentos y bebidas calidad de alimentos y bebidas seguridad alimentaria

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

#### **CESIA 2006 (2006)**

Congreso

poster-diferencias en la fracción aromática de destilados de pera: influencia de los sistemas de destilación

España

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: Universidad de Córdoba

Palabras Clave: bebidas alcohólicas composición aromática alimentos bebidas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / alimentos y bebidas

#### **Innocuous 2005 (2005)**

Congreso

poster-Influence of the distillation material and equipment on the quality of pear spirits

España

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 12

Nombre de la institución promotora: Universitat Rovira i Virgili

Palabras Clave: bebidas alcohólicas composición aromática calidad de bebidas alcohólicas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / bebidas alcohólicas

## JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

### **Produção de compostos voláteis característicos do aroma de mamões (Carica papaya cv goleen) tratados com metil-jasmonato e armazenados a baixa temperatura (2012)**

Candidato: Deborah Oliveira de Fusco

Tipo Jurado: Iniciación científica

GARCÍA-LLOBODANIN , João Roberto Oliveira do Nascimento , Neuza Mariko Aymoto Hassimotto

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Universidad de San Pablo / Brasil

País: Brasil

Idioma: Portugués

Evaluación del proyecto Produção de compostos voláteis característicos do aroma de mamões (Carica papaya cv goleen) tratados com metil-jasmonato e armazenados a baixa temperatura para ingreso a la maestría del Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo.

## Información adicional

Estancias de investigación:

Centro: Estación de Viticultura y Enología de Galicia (Leiro, España). Fecha: Marzo de 2009. Tema: Caracterización aromática de destilados de pera por GC y GC/MS.

Centro: Universidad Hohenheim (Stuttgart, Alemania). Fecha: Abril Julio de 2007 Tema: Influencia de las condiciones de fermentación en la calidad de bebidas alcohólicas destiladas de pera.

Centro: Universidad de la Republica, Facultad de Química (Montevideo, Uruguay). Fecha: Enero Abril de 2006 Tema: Caracterización de aromas en bebidas alcohólicas utilizando GC y GC-MS. (03/12/2008) (03/12/2008).

Becas:

Beca de Posdoctorado. FAAP (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo). Abr. 20011 - Mar. 2013.

Beca de doctorado, Universitat Rovira i Virgili (Tarragona, España). Fecha: Oct. 2004 - Set. 2008.

Beca DAAD (German Academic Exchange Service). Fecha: Abr. 2007 - Jul. 2007.

Docencia:

Toda la actividad docente ejercida entre 2004 y 2008 se llevó a cabo en el Departamento de Ingeniería Química (Facultad de Ingeniería) de la Universitat Rovira i Virgili (Tarragona, España), con excepción de la asignatura "Destilados y derivados de los vinos", que fue dictada en la Facultad de Enología de la misma universidad.

La actividad desarrollada a partir de 2018 se lleva a cabo en "Fenômenos Aprendizagem", plataforma de clases de apoyo on-line para estudiantes del área de ingeniería (Itapema, Brasil).

2018 ? 2018: Diversos temas en el área de química general y química analítica.

2007 ? 2008: Operaciones básicas y tecnologías de alimentos. Carrera: Ingeniería Técnica Agrícola, especialidad Industrias Agrarias y Alimentarias.

2007 ? 2008: Laboratorio de Ingeniería Química I. Carrera: Ingeniería Química.

2006 ? 2007: Operaciones básicas y tecnologías de alimentos. Carrera: Ingeniería Técnica Agrícola, especialidad Industrias Agrarias y Alimentarias.

2006 ? 2007: Destilados y derivados de los vinos. Carrera: Enología.

2006 ? 2007: Prácticas de dirección de proyectos. Carrera: Ingeniería Química.

2005 ? 2006: Laboratorio de Ingeniería Química I. Carrera: Ingeniería Química.

2005 ? 2006: Laboratorio de procesos de fabricación. Carrera: Ingeniería Química.

2005 ? 2006: Laboratorio de Ingeniería Química II. Carrera: Ingeniería Química.

2004 ? 2005: Prácticas de dirección de proyectos. Carrera: Ingeniería Química.

Organización de Eventos:

Colaboración en la organización del "Workshop of monitoring and visualizing membrane processes", realizado por el "Grupode Investigación en Tecnología de los Alimentos" en las instalaciones de la Facultad de Ingeniería de la Universitat Rovira i Virgili - 2006.

Participación en Proyectos de Investigación y Desarrollo:

2009 ? 2012: Proyecto de desenvolvimiento: ?Ajuda de Suport a Grups de Recerca Consolidats?. Coordinador: Francisco López Bonillo. Integrantes: Carme Güell; Montse Ferrando; Laura García-Llobodanin; Alexandre Trentin; Majka Zator; Alexandra Roczek. Financiamiento: Generalitat de Catalunya. Lugar: Universitat Rovira i Virgili (Tarragona, España).

2006 ? 2009: Proyecto de investigación: ?Estabilidad proteica de vinos blancos en contínuo: viabilidad industrial?. Coordinador: Francisco López Bonillo. Integrantes: Fernando Salazar; Laura García-Llobodanin. Financiamiento: Ministerio de Educación y Ciencia. Lugar: Universitat Rovira i Virgili (Tarragona, España).

2005 ? 2008: Proyecto de desenvolvimiento: ?Ajuda de Suport a Grups de Recerca Consolidats?. Coordinador: Francisco López Bonillo. Integrantes: Carme Güell; Montse Ferrando; Fernando Salazar; Laura García-Llobodanin; Mariela Labbé; Majka Zator; Alexandra Roczek. Financiamiento: Generalitat de Catalunya. Lugar: Universitat Rovira i Virgili (Tarragona, España).

## Indicadores de producción

|   |           |
|---|-----------|
| <b>PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>                                     | <b>21</b> |
| <b>Artículos publicados en revistas científicas</b>                 | 15        |
| Completo  | 15        |
| <b>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</b> | 1         |
| Completo  | 1         |
| <b>Trabajos en eventos</b>  | 4         |
| <b>Libros y Capítulos</b>   | 1         |
| Libro publicado   | 1         |
|   |           |
|   |           |