



Curriculum Vitae

Ana María GIMÉNEZ RIVERO

Actualizado: 22/12/2016



Publicado: 20/02/2017

Sistema Nacional de Investigadores

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel I

Ingreso al SNI: Nivel I (01/03/2010)

Datos generales

Información de contacto

E-mail: agimenez@fq.edu.uy

Teléfono: ++598 22922021

Dirección: By Pass de Pando y Ruta 8. Canelones, Uruguay. C.P. 91000

Institución principal

Instituto Polo Tecnológico de Pando. Sensometría y Ciencia del consumidor / Facultad de Química - UDeLaR / Universidad de la República / Uruguay

Dirección institucional

Dirección: Facultad de Química - UDeLaR / Av. General Flores 2124 / 11800 / Montevideo / Montevideo / Uruguay

Teléfono: (+598) 29248003

E-mail/Web: agimenez@fq.edu.uy

Formación

Formación concluida

Formación académica/Titulación

Grado

1990 - 1994	Grado Química Farmacéutica Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay Obtención del título: 1994 Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Bromatología
1982 - 1990	Grado Bachiller en Química Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay Obtención del título: 1990 Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Química Analítica

Formación en marcha

Formación académica/Titulación

Posgrado

2002 Doctorado
 Doctorado en Química
 Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
Título: Avances metodológicos en la estimación de vida útil sensorial
Tutor/es: Dr. Gastón Ares (Udelar)
Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Vida útil de alimentos
 Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Formación complementaria

Cursos corta duración

11 / 2012 - 11 / 2012 Análisis Factorial Exploratorio
 Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Estadística aplicada

08 / 2011 - 08 / 2011 Dairy industry. Milk transformation:fermented milks production and cheese making
 Facultad de Ingeniería - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología de Productos Lácteos

11 / 2010 - 12 / 2010 Introducción a los métodos multivariados para análisis sensorial de datos
 Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Estadística aplicada

08 / 2010 - 08 / 2010 Targeting the consumer. Advanced consumer science for product innovation
 Universidad de San Pablo , Brasil
Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

3 / 2009 - 3 / 2009 Hands on Preference Mapping and Consumer/Sensory Science Statistics Course
 Hal MacFie Training Services , Estados Unidos
Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Estadística aplicada

11 / 2009 - 11 / 2009 Análisis sensorial aplicado a la calidad de quesos argentinos
 Instituto Nacional de Tecnología Industrial , Argentina
Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

12 / 2008 - 12 / 2008 Avances en nutrición aplicada a la producción e industrialización de alimentos
 Facultad de Agronomía - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nutrición

2007 - 2007 Programa de entrenamiento en WINE MERCHANDISING
 U.S. Department of Agriculture , Estados Unidos

2006 - 2006 Gastronomía molecular - Primer módulo
 Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

2006 - 2006 Gastronomía molecular - Segundo módulo
 Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

2006 - 2006 Quimiometría y Cualimetría
 Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

2005 - 2005 Profiles of Flavour and Texture, application to the Industry
 Facultad de Farmacia y Bioquímica , Argentina

2005 - 2005 Curso sobre HERRAMIENTAS BÁSICAS PARA MEDIR LA SATISFACCIÓN DEL CONSUMIDOR
 Otros , Uruguay

2004 - 2004 Vida útil acelerada de alimentos
 Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

2003 - 2003 La textura de los alimentos. Medición instrumental y aplicación en la industria
 Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

2003 - 2003	Aplicaciones novedosas de hidrocoloides en la industria alimentaria Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
2002 - 2002	Vida útil Sensorial Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria , Argentina
2002 - 2002	tecnología de la panificación y productos de panadería Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
2002 - 2002	Desarrollo de productos dietéticos Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
2001 - 2001	Vida útil de alimentos aplicado a la industria Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
2001 - 2001	Estadística aplicada a evaluación sensorial. Uso del programa GENSTAT Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
2000 - 2000	Aspectos metodológicos de evaluación sensorial. pruebas paramétricas y no paramétricas. análisis multivariado Universidad Internacional de Andalucía , España
1999 - 1999	Desarrollo de alimentos para diabéticos Facultad de Veterinaria - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
1999 - 1999	Análisis sensorial aplicado al control de calidad Universidad Latinoamericana , México
1999 - 1999	Medición de la satisfacción del consumidor. técnicas de estudio Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
1999 - 1999	Conservación de frutas y hortalizas frescas Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
1999 - 1999	Curso HACCP. Desarrollo e implementación de un sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control Otros , Uruguay
1998 - 1998	TRATAMIENTO ESTADÍSTICO DE DATOS EXPERIMENTALES Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
1998 - 1998	Proteínas: su uso como ingredientes funcionales en la elaboración de alimentos Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
1998 - 1998	Legislación y alimentos Otros , Uruguay
1996 - 1996	Control de la calidad sensorial de alimentos Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
1996 - 1996	Evaluación sensorial de los alimentos Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
1995 - 1995	Control Estadístico de la Calidad Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay
1995 - 1995	Biología e identificación de hongos contaminantes de alimentos (PEDECIBA) Facultad de Ciencias - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
1995 - 1995	Aplicación del sistema haccp en alimentos de origen animal Facultad de Veterinaria - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
1995 - 1995	Aseguramiento de la calidad microbiológica de los alimentos Otros , Uruguay
1994 - 1994	Legislación farmacéutica Otros , Uruguay

Otras instancias

2008	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Sensometrics 2008 <i>Institución organizadora:</i> Sensometrics Society , Canadá <i>Áreas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Estadística aplicada
------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2007	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Simposio 7th PANGBORN SENSORY SCIENCE SYMPOSIUM <i>Institución organizadora:</i> Estados Unidos
2006	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Seminario teórico-practico de CONDIMENTOS Y ESPECIAS: PERCEPCIÓN INTEGRAL CON LOS SENTIDOS <i>Institución organizadora:</i> Asociación de Gastronomía Molecular , Argentina
2001	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Seminario Reglamentación del uso de aditivos alimentarios <i>Institución organizadora:</i> FAO/OMS , Uruguay
2011	Congresos <i>Nombre del evento:</i> 5 Congreso Sudamericano de la Yerba Mate <i>Institución organizadora:</i> Instituto Nacional de la Yerba Mate , Argentina <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2011	Simposios <i>Nombre del evento:</i> 9th Pangborn Sensory Science Symposium <i>Institución organizadora:</i> Comité Organizador , Canadá <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
2011	Simposios <i>Nombre del evento:</i> V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos <i>Institución organizadora:</i> LATU , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2010	Simposios <i>Nombre del evento:</i> VI Sensiber Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial <i>Institución organizadora:</i> Asociación Brasileira de Ciencias Sensoriales , Brasil <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
2006	Simposios <i>Nombre del evento:</i> Simposio AVANCES EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS <i>Institución organizadora:</i> LATU , Uruguay
1998	Talleres <i>Nombre del evento:</i> Taller sobre Formación y evaluación docente <i>Institución organizadora:</i> Unidad de Apoyo a la Enseñanza, Comisión de Enseñanza. Facultad de Química , Uruguay
2010	Encuentros <i>Nombre del evento:</i> 10th Sensometrics Meeting <i>Institución organizadora:</i> Sensometrics Society , Holanda <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Estadística aplicada
1995	Encuentros <i>Nombre del evento:</i> III Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos / Curso sobre Legislación alimentaria internacional <i>Institución organizadora:</i> SUCTAL , Uruguay

Construcción institucional

Idiomas

Inglés

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

Areas de actuación

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

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Actuación Profesional

Cargos desempeñados actualmente

Desde: 07/2007
Dpto de Ciencia y Tecnología de Alimentos , (Docente Grado 3 Interino, 40 horas semanales) , Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

Desde: 03/2011
Investigador asociado , (Docente Grado 3 Interino, 5 horas semanales) , Facultad de Psicología - UDeLaR , Uruguay

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

Vínculos con la institución

03/2007 - 07/2007, *Vínculo:* Dpto. de Ciencia y Tecnología Alimentos, Docente Grado 3 Interino, (40 horas semanales)

11/2005 - 03/2007, *Vínculo:* Dpto. de Ciencia y Tecnología Alimentos, Docente Grado 3 Interino, (40 horas semanales)

10/2004 - 11/2005, *Vínculo:* Cátedra de Ciencia y Tecnología Alimentos, Docente Grado 2 Interino, (40 horas semanales)

10/2002 - 09/2004, *Vínculo:* Cátedra de Ciencia y Tecnología Alimentos, Docente Grado 2 Interino, (38 horas semanales)

01/2001 - 09/2002, *Vínculo:* Cátedra de Ciencia y Tecnología Alimentos, Docente Grado 2 Interino, (33 horas semanales)

02/2000 - 12/2000, *Vínculo:* Cátedra de Ciencia y Tecnología Alimentos, Docente Grado 2 Interino, (27 horas semanales)

01/1998 - 02/2000, *Vínculo:* Cátedra de Ciencia y Tecnología Alimentos, Docente Grado 1 Interino, (33 horas semanales)

11/1997 - 12/1997, *Vínculo:* , Docente Grado 1 Interino, (30 horas semanales)

11/1996 - 06/1997, *Vínculo:* Colaborador Honorario de la Cátedra de CyTA, Docente Grado 1 Interino, (6 horas semanales)

08/1996 - 10/1996, *Vínculo:* Cátedra de Ciencia y Tecnología Alimentos, Docente Grado 1 Interino, (24 horas semanales)

07/2007 - Actual, *Vínculo:* Dpto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Docente Grado 3 Interino, (40 horas semanales)

Actividades

04/2015 - Actual

Líneas de Investigación

Evaluación de estrategias para la reducción del contenido de sodio y azúcar en la percepción del consumidor , Coordinador o Responsable

03/2012 - Actual

Líneas de Investigación

Avances metodológicos en la determinación de vida útil sensorial de alimentos , Coordinador o Responsable

07/2010 - Actual

Líneas de Investigación , Facultad de Química , Sensometría y Ciencia del Consumidor. IPTP

Yerba Mate y Salud , Integrante del Equipo

03/2010 - Actual

Líneas de Investigación , Facultad de Química , Sensometría y Ciencia del Consumidor. IPTP.

Desarrollo y evaluación de metodologías cualitativas y cuantitativas para estudiar la percepción del consumidor , Integrante del Equipo

07/2009 - Actual

Líneas de Investigación , Facultad de Química

Nuevas metodologías de caracterización sensorial de alimentos , Integrante del Equipo

03/2007 - Actual

Líneas de Investigación , Facultad de Química

Aplicación de técnicas reológicas para predecir la textura de productos semisólidos , Integrante del Equipo

03/2005 - Actual

Líneas de Investigación

Vida útil de alimentos , Coordinador o Responsable

04/2013 - 12/2015

Líneas de Investigación

Caracterización de astringencia de vino Tannat , Integrante del Equipo

01/2006 - 07/2009

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

Desarrollo de alimentos funcionales , Integrante del Equipo

08/1996 - 12/2007

Líneas de Investigación , Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Correlaciones entre métodos sensoriales y fisico-químicos , Integrante del Equipo

06/2002 - 06/2004

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

Evolución de los caracteres sensoriales de vino tannat durante su crianza en barrica , Integrante del Equipo

01/1999 - 12/2002

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

Análisis descriptivo de vino tannat , Integrante del Equipo

01/2001 - 12/2001

Líneas de Investigación , Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Vida útil sensorial de alimentos , Integrante del Equipo

03/2000 - 12/2001

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

Caracterización de vinos producidos con diferentes clones de la variedad Tannat , Integrante del Equipo

01/1999 - 12/2001

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

Desarrollo y evaluación sensorial de productos panificados , Integrante del Equipo

01/1998 - 12/1999

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

Evaluación sensorial de arroz y sus derivados , Integrante del Equipo

06/1997 - 06/1999

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

Relación entre composición química cualicuantitativa y propiedades sensoriales en salames , Integrante del Equipo

01/2009 - 07/2015

Docencia , Grado

Análisis de Alimentos , Organizador/Coordinador , Ingeniería de Alimentos

01/2005 - 07/2015

Docencia , Grado

Nutrición y Bromatología , Invitado , Química Farmacéutica

01/2005 - 07/2015

Docencia , Grado

Análisis de Alimentos , Responsable , Ingeniería de Alimentos

08/2011 - 12/2014

Docencia , Grado

Evaluación Sensorial de Alimentos , Responsable , Carrera de Ingeniería de los Alimentos

01/2000 - 12/2014

Docencia , Grado

Evaluación Sensorial , Responsable , Ingeniería de Alimentos

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores

01/2000 - 12/2014

Docencia , Grado

Evaluación Sensorial , Invitado , Ingeniería de Alimentos

01/2007 - 07/2008

Docencia , Grado

Análisis de Alimentos , Responsable , Ingeniería de Alimentos

01/2001 - 12/2006

Docencia , Grado

Bromatología , Ingeniería de Alimentos

01/2001 - 12/2005

Docencia , Grado

Análisis de Alimentos , Ingeniería de Alimentos

01/1998 - 12/1999

Docencia , Grado

Evaluación Sensorial , Ingeniería de Alimentos

05/2009 - 05/2009

Sistema Nacional de Investigadores

Docencia , Doctorado

Técnicas cuali-cuantitativas de estudios con consumidores , Ingeniería de Alimentos

06/2004 - 06/2004

Docencia , Doctorado

Vida útil acelerada de alimentos , Ingeniería de Alimentos

06/2002 - 07/2002

Docencia , Doctorado

Análisis sensorial de vinos- primer nivel , Ingeniería Química

10/2001 - 10/2001

Docencia , Doctorado

Selección y entrenamiento de jueces sensoriales , Ingeniería de Alimentos

08/2001 - 08/2001

Docencia , Doctorado

Vida útil de alimentos aplicado a la industria , Ingeniería de Alimentos

05/1999 - 06/1999

Docencia , Doctorado

Medición de la satisfacción del consumidor. técnicas de estudio , Ingeniería de Alimentos

11/2004 - 11/2004

Sistema Nacional de Investigadores

Pasantías , Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, IATA, Valencia

Pasantía de investigación financiada por el Proyecto CYTED XI.16 Subprograma de Tratamiento y conservación de alimentos

09/2003 - 09/2003

Pasantías , Instituto Superior Experimental de Alimentos, ISETA, Nueve de Julio

Pasantía de investigación financiada por el Proyecto CYTED XI.16 Subprograma de Tratamiento y conservación de alimentos

11/2001 - 11/2001

Pasantías , Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, IATA, Valencia

Pasantía de investigación financiada por el Proyecto CYTED XI.16 Subprograma de Tratamiento y conservación de alimentos

01/2004 - Actual

Extensión , Facultad de Química , Fundaquim

Curso de Sommelier Profesional

3/1997 - Actual

Extensión

Asesoramientos a la industria relacionados con aplicaciones de la evaluación sensorial y la ciencia del consumidor

05/2006 - 06/2006

Extensión , Facultad de Química , Fundaquim

Introducción a la Evaluación Sensorial de miel para apicultores

10/2015 - 10/2015

Capacitación/Entrenamientos dictados , XXII Colamiq, Curso pre-congreso.

Curso 'Caracterización Sensorial de Productos Cosméticos: aplicación al desarrollo de nuevos conceptos'

04/2013 - 04/2013

Capacitación/Entrenamientos dictados , Facultad de Agronomía , Universidad de Buenos Aires

Nuevas tendencias en caracterización sensorial de alimentos

09/2008 - Actual

Gestión Académica

Integrante de la Subcomisión de Vinculación Universidad Sociedad y Producción

04/2015 - Actual

Sistema Nacional de Investigadores

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Nuevos desarrollos en metodologías rápidas de caracterización sensorial de alimentos , Integrante del Equipo

04/2015 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Evaluación del efecto de estrategias de reducción del contenido de sodio en alimentos en la percepción del consumidor , Coordinador o Responsable

03/2015 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Influencia de estrategias vinculadas al diseño de etiquetas en los patrones de selección de alimentos , Integrante del Equipo

07/2012 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Alimentación y Bienestar , Integrante del Equipo

06/2012 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Avances metodológicos del desarrollo de alimentos funcionales , Integrante del Equipo

03/2011 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Aplicación de las técnicas de búsqueda visual y detección de movimientos oculares al estudio de la percepción de productos alimenticios , Integrante del Equipo

04/2013 - 04/2015

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Caracterización de astringencia de vino tannat , Integrante del Equipo

04/2013 - 12/2014

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Evaluación de metodologías alternativas para la caracterización sensorial de alimentos , Coordinador o Responsable

07/2009 - 07/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Sección Evaluación Sensorial

Desarrollo y evaluación de técnicas reológicas para predecir la textura de productos lácteos semisólidos , Coordinador o Responsable

01/2007 - 12/2009

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Sección Evaluación Sensorial

Obtención de extractos de cereales y hongos conteniendo beta-glucanos para su incorporación a alimentos funcionales , Coordinador o Responsable

01/2005 - 12/2007

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Sección Evaluación Sensorial
Caracterización de mieles uniflorales uruguayas , Integrante del Equipo

01/2004 - 05/2007

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Sección Evaluación Sensorial
Aplicación de metodologías novedosas para la determinación de vida útil de dulce de leche , Integrante del Equipo

01/2004 - 12/2004

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Sección Evaluación Sensorial
Vida útil de dulce de leche , Coordinador o Responsable

01/2001 - 12/2004

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Sección Evaluación Sensorial
Vida Útil Sensorial de Alimentos , Integrante del Equipo

Otros , Otros , Uruguay

Vínculos con la institución

01/2004 - 12/2005, *Vínculo:* Directora Técnica de PALIGOLD S.A. , (40 horas semanales)

03/2003 - 03/2004, *Vínculo:* Directora Técnica de KELLOGGS ARGENTINA S.A., (40 horas semanales)

01/1995 - 12/2003, *Vínculo:* Directora Técnica de ASTELO S.A., (40 horas semanales)

01/1999 - 12/1999, *Vínculo:* Asesora de LÁCTEOS SCHWIZER, (40 horas semanales)

04/1995 - 08/1995, *Vínculo:* Asistente de FRIPUR S.A., Depto. de Calidad, (40 horas semanales)

05/1994 - 02/1995, *Vínculo:* Practicantado en CONAPROLE, (40 horas semanales)

Organizaciones Sin Fines de Lucro , Instituto Técnico Hotelero - Gastronómico del Uruguay , Uruguay

Vínculos con la institución

03/2003 - 03/2010, *Vínculo:* Docente, (6 horas semanales)

Actividades

03/2003 - Actual

Docencia , Técnico nivel superior

Técnicas de Alimentación

03/2003 - Actual

Docencia , Técnico nivel superior

Introducción a los Alimentos

03/2003 - Actual

Docencia , Técnico nivel superior

Evaluación Sensorial

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

Vínculos con la institución

03/2011 - Actual, *Vínculo:* Investigador asociado, Docente Grado 3 Interino, (5 horas semanales)

Actividades

03/2011 - Actual

Líneas de Investigación , Facultad de Psicología , Centro de Investigación Básica en Psicología

Aplicación de técnicas atencionales para evaluar la percepción del consumidor , Integrante del Equipo

Facultad de Agronomía Universidad de Buenos Aires , Argentina

Vínculos con la institución

04/2013 - 04/2013, *Vínculo:* , (25 horas semanales)

Actividades

04/2013 - 04/2013

Docencia , Maestría

Invitado

Lineas de investigación

Título: Análisis descriptivo de vino tannat

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: Trabajos realizados: -"Estudio del perfil aromático de vino Tannat"

Equipos: Adriana Gámbaro(Integrante); Paula Varela(Integrante); Karina Medina(Integrante); Francisco Carrau(Integrante); Eduardo Boido(Integrante)

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

Título: Aplicación de técnicas atencionales para evaluar la percepción del consumidor

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Equipos: Ares, G.(Integrante); Bruzzone, F.(Integrante); Maiche, A.(Integrante)

Areas del conocimiento: Ciencias Sociales / Psicología / Psicología

Título: Aplicación de técnicas reológicas para predecir la textura de productos semisólidos

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: La textura es uno de los atributos determinantes de la calidad sensorial de alimentos semisólidos. La percepción de textura en estos productos depende de las propiedades mecánicas iniciales del alimento, de la extensión en la cual el alimento es deformado en la boca y de los cambios estructurales que ocurren durante el procesamiento oral. Por lo tanto, resulta de interés estudiar las relaciones existentes entre las propiedades reológicas de un alimento y su textura sensorial. En este contexto se propone el desarrollo y evaluación de técnicas reológicas para predecir la textura sensorial de productos semisólidos, como postres y yogures. Se trabaja con muestras con distinta formulación y se realiza una caracterización de la textura sensorial de las muestras con paneles de jueces entrenados y consumidores. A su vez, las muestras son caracterizadas instrumentalmente utilizando diversas técnicas reológicas, de forma de simular la serie de complejos procesos que ocurren al consumir un producto y que son responsables de la percepción oral de textura (estudios de viscoelasticidad, estudios de comportamiento en flujo, ensayos de dilución y de reacción frente a la saliva). Estos resultados permiten disponer de técnicas reológicas para predecir la textura sensorial durante la optimización de procesos de producción y el desarrollo de productos con características sensoriales específicas.

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

Título: Avances metodológicos en la determinación de vida útil sensorial de alimentos

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Título: Caracterización de astringencia de vino Tannat

Tipo de participación: Integrante del Equipo

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

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica

Título: Caracterización de vinos producidos por diferentes clones de la variedad Tannat

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Equipos: Adriana Gámbaro(Integrante); Paula Varela(Integrante); Karina Medina(Integrante); Francisco Carrau(Integrante); Eduardo Boido(Integrante)

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

Título: Correlaciones entre métodos sensoriales y fisico-químicos

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: Trabajos realizados: -"Correlaciones instrumentales-sensoriales en textura de dulce de leche" -"Correlaciones entre métodos instrumentales y sensoriales para determinar calidad en yogur"

Equipos: Adriana Gámbaro(Integrante); Gastón Ares(Integrante)

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

Título: Desarrollo de alimentos funcionales

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: El desarrollo creciente del mercado de "alimentos funcionales" con el objetivo de proveer al consumidor de alimentos que además de satisfacer las necesidades nutricionales básicas del organismo promuevan su estado de salud, requiere el desarrollo de alimentos con una calidad sensorial tal que sean aceptados por el consumidor. En este contexto, se trabaja en el desarrollo de alimentos funcionales, en particular con alimentos enriquecidos con dos tipos de ingredientes: fibra y extractos antioxidantes. Se han estudiado diversas formas y materias primas para la obtención de los ingredientes funcionales, así como las modificaciones en las características sensoriales ocasionadas al agregar dichos ingredientes a diversos tipos de productos. Se busca desarrollar alimentos funcionales con modificaciones mínimas en sus características sensoriales.

Equipos: Ares, G.(Integrante); Barreiro, C.(Integrante)

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

Título: Desarrollo y evaluación de metodologías cualitativas y cuantitativas para estudiar la percepción del consumidor

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: La demanda, tanto a nivel académico como industrial, de metodologías alternativas que proporcionen información sólida y confiable sobre la percepción del consumidor ha llevado a la búsqueda, desarrollo y optimización de metodologías de estudios con consumidores. Para ello se trabaja con productos y conceptos de complejidad variada para generar información que permita concluir sobre la adecuación y recomendaciones de uso de diferentes técnicas.

Equipos: Ares, G.(Integrante); Vidal, L.(Integrante); Lucía Antúnez(Integrante)

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Título: Desarrollo y evaluación sensorial de productos panificados

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: Trabajos realizados: -"Influencia de parámetros del proceso de producción en la calidad sensorial de panes de molde" - "Correlaciones instrumentales-sensoriales en textura de panes" Financiado por la donación efectuada por la empresa Los Sorchantes

Equipos: Adriana Gámbaro(Integrante); Virginia Gilardi(Integrante); Paula Varela(Integrante)

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

Título: Evaluación de estrategias para la reducción del contenido de sodio y azúcar en la percepción del consumidor

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Objetivo: la reducción del contenido de sodio y azúcar en alimentos procesados es una de las estrategias que puede lograr cambios en el estado de salud de la población en tiempos relativamente cortos. Esto requiere impulsar la reformulación de alimentos procesados, estableciendo metas de reducción de carácter voluntario u obligatorio que comprometan a la industria alimentaria. Para lograr que ese tipo de programas sean efectivamente incorporados por la industria, uno de los mayores desafíos es desarrollar estrategias de reformulación que no afecten negativamente la aceptabilidad del consumidor.

Equipos: Lucía Antúnez(Integrante)

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

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

Título: Evaluación sensorial de arroz y sus derivados

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: Trabajos realizados: "Diseño de alimentos enriquecidos con salvado de arroz" Financiado por la donación efectuada por la empresa Arrozur

Equipos: Adriana Gámbaro(Integrante); Virginia Gilardi(Integrante); Paula Varela(Integrante)

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

Título: Evolución de los caracteres sensoriales de vino tannat durante su crianza en barrica

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Equipos: Adriana Gámbaro(Integrante); Paula Varela(Integrante); Karina Medina(Integrante); Francisco Carrau(Integrante); Eduardo Boido(Integrante)

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

Título: Nuevas metodologías de caracterización sensorial de alimentos

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Equipos: Ares, G.(Integrante); Bruzzone, F.(Integrante)

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

Título: Relación entre composición química cualicuantitativa y propiedades sensoriales en salames

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Equipos: Luis Pannizzolo(Integrante); Ana Ridao(Integrante)

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

Título: Vida útil de alimentos

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Objetivo: La vida útil de un alimento puede ser definida como durante el cual un alimento puede ser almacenado sin que ocurra un deterioro no tolerable del mismo. En un elevado número de alimentos la vida útil queda definida por cambios en sus características sensoriales, hablándose de una vida útil sensorial. En este caso es necesario contar con metodologías que permitan cuantificar adecuadamente los cambios en las características sensoriales de los productos durante su almacenamiento y la reacción de los consumidores frente a dichos cambios. En la presente línea de investigación se estudian diversas metodologías de estimación de vida útil sensorial, así como modelos de vida útil acelerados que permitan predecir la vida útil de un producto al ser almacenado en diferentes condiciones de almacenamiento.

Equipos: Gastón Ares(Integrante)

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Título: Vida útil sensorial de alimentos

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: En el marco del proyecto CYTED XI. 16. Vida Útil Sensorial de Alimentos. Subprograma XI. Tratamiento y Conservación de Alimentos. Trabajos realizados: -"Vida Útil de pan integral de molde" -"Vida Útil de pan blanco de molde" -"Vida útil de leche en polvo, datos de aceptabilidad vs panel entrenado" -"Influencia de la temperatura en la vida útil de alfajores"

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

Título: Yerba Mate y Salud

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: Línea de investigación orientada a profundizar y ampliar los estudios sobre la infusión de yerba mate y su relación con la salud. A través de las actividades coordinadas de diferentes grupos de investigación que integran esta propuesta de trabajo se pretende consolidar una red de investigadores de carácter interdisciplinario conformada por diferentes servicios de la Universidad de la República (nutrición, química analítica, análisis sensorial, métodos cuantitativos, biofísica, cardiología, gastroenterología y fisiología). Se espera de esta manera contribuir al conocimiento de los efectos de la infusión de *Ilex paraguariensis* sobre la salud humana

Equipos: Gastón Ares(Integrante); Carmen Donangelo(Integrante); Nelson Brasesco(Integrante); Katerina Rufo(Integrante); Lourdes Blanc(Integrante); Ana G. Sánchez(Integrante); Eduardo Migliaro(Integrante); Martín Maccio(Integrante); Atilio Falconi(Integrante); Mariela Garau(Integrante); Carina Guigou(Integrante); Beatriz Iade(Integrante); Julio Siciliano(Integrante)

Áreas del conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud / Medicina Básica / Fisiología
Ciencias Médicas y de la Salud / Medicina Clínica / Gastroenterología y Hepatología
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Proyectos

2012 - Actual

Título: Alimentación y Bienestar, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Núcleo Interdisciplinario orientado al estudio de los hábitos alimentarios y la percepción del consumidor uruguayo sobre la relación entre la alimentación y bienestar, a través de actividades de investigación como motor de la interacción interdisciplinaria de grupos de investigación de las Facultades de Química, Ciencias Sociales, Psicología y la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de la República, y el Instituto Nacional de Alimentación (INDA). Se propone generar información que contribuya al diseño de estrategias de comunicación e intervención tendientes a modificar los patrones de consumo de alimentos hacia dietas más saludables.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Gastón Ares(Responsable); Máximo Rossi(Responsable); María Rosa Curutchet(Integrante); Raquel Palumbo(Integrante); Alejandro Maiche(Integrante); Zuleika Ferré(Integrante); Alejandra Carboni(Integrante); Patricia Triunfo(Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / Espacio Interdisciplinario, Udelar / Apoyo financiero

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Ciencias Sociales / Psicología / Psicología

Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Economía, Econometría

2011 - Actual

Título: Aplicación de las técnicas de búsqueda visual y detección de movimientos oculares al estudio de la percepción de productos alimenticios, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Proyecto de investigación en curso en el Centro de Investigación Básica en Psicología, Facultad de Psicología, participando como investigador asociado.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Ares, G.(Responsable); Bruzzone, F.(Integrante)

Financiadores: Sin financiamiento

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Ciencias Sociales / Psicología / Psicología

2012 - Actual

Título: Avances metodológicos del desarrollo de alimentos funcionales, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Gastón Ares(Integrante); Rosires Deliza(Responsable); Carmen Donangelo(Responsable); Fernanda Bruzzone(Integrante)

Financiadores: Institución del exterior / CAPES UdelaR / Apoyo financiero

2015 - Actual

Título: Evaluación del efecto de estrategias de reducción del contenido de sodio en alimentos en la percepción del consumidor, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* La reducción de la ingesta de sodio es considerada una de las políticas más económicas y fácilmente aplicables para mejorar el estado de salud de la población. La propuesta de investigación procura evaluar el efecto de diferentes estrategias de reducción del contenido de sodio de alimentos en la percepción del consumidor. Para ello propone estudiar la influencia de la reducción de la concentración de sal agregada y la sustitución parcial de NaCl por KCl. Para cada una de estas estrategias se evaluará el efecto en la percepción de sabor salado en dos tipos de producto (pan y arroz blanco) y la influencia en la percepción sensorial y hedónica de los consumidores. Además, se estudiará la influencia de la información sobre la reducción del contenido de sal en la percepción del consumidor. Considerando que uno de los principales desafíos de la reducción gradual del contenido de sal de los productos procesados es cómo implementar la reducción en términos de porcentaje de reducción, número de pasos y tiempo de espera entre pasos, los resultados del proyecto permitirán generar información que contribuirá al diseño de estas estrategias. A través del proyecto se logrará realizar recomendaciones para reducir de forma gradual la cantidad de sal presente en los alimentos, así como sobre la conveniencia de comunicar las estrategias de reducción de sal implementadas por la industria. La determinación de máximos de reducción de sal sin afectar la percepción del consumidor podría motivar a la industria de alimentos nacional a implementar programas voluntarios de reducción gradual de sodio.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Gastón Ares(Integrante); Leticia Vidal(Integrante); Lucía Antúnez(Integrante)

Financiadores: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Palabras clave: reducción de sodio

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

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

2015 - Actual

Título: Influencia de estrategias vinculadas al diseño de etiquetas en los patrones de selección de alimentos, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

2015 - Actual

Título: Nuevos desarrollos en metodologías rápidas de caracterización sensorial de alimentos, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* La caracterización sensorial es una de las herramientas más potentes, sofisticadas y extensamente aplicadas durante el desarrollo de nuevos productos. A nivel mundial existe una elevada demanda por parte de la industria y la academia por nuevas metodologías que permitan obtener información sobre las características sensoriales de los productos en tiempos cortos, sin la necesidad de entrenar un panel de jueces. En este contexto, el presente proyecto tiene como objetivo realizar nuevos desarrollos en metodologías rápidas de caracterización sensorial. Los resultados del proyecto permitirían desarrollar nuevas metodologías y profundizar aspectos metodológicos básicos que contribuirían a aumentar la confianza en los resultados obtenidos mediante metodologías rápidas de caracterización sensorial, favoreciendo la extensión de su utilización. En particular, el desarrollo de herramientas para evaluar la confiabilidad de metodologías rápidas es un aspecto clave para aumentar su aplicación por parte de la academia y el sector productivo. Por otra parte, el desarrollo de nuevas metodologías que superen las limitaciones de las metodologías disponibles presenta también un elevado interés para ampliar el espectro de aplicación de este tipo de herramientas y extender su utilización en el ámbito productivo y académico nacional.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Paula Varela(Integrante); Gastón Ares(Responsable); Leticia Vidal(Integrante); Lucía Antúnez(Integrante); Tormod Naes(Integrante)

Financiadores: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Palabras clave: caracterización sensorial

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

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

2004 - 2004

Título: Vida útil de dulce de leche, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Financiadores: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Beca

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

2001 - 2004

Título: Vida Útil Sensorial de Alimentos, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Proyecto CYTED XI.16. Subprograma XI. Tratamiento y Conservación de Alimentos.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Adriana Gámbaro(Responsable)

Financiadores: Institución del exterior / Proyecto CYTED XI.16 / Apoyo financiero

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

2004 - 2007

Título: Aplicación de metodologías novedosas para la determinación de vida útil de dulce de leche, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Desarrollo

Alumnos: 1(Maestría/Magister), 1(Doctorado)

Equipo: Adriana Gámbaro(Responsable)

Financiadores: Otra institución nacional / Programa de Desarrollo Tecnológico / Apoyo financiero

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

2005 - 2007

Título: Caracterización de mieles uniflorales uruguayas, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Proyecto CSIC de Vinculación con el Sector Productivo Modalidad II

Tipo: Investigación

Alumnos: 1(Pregrado), 1(Doctorado)

Equipo: Adriana Gámbaro(Responsable); Silvana Pahor(Integrante); Gastón Ares(Integrante)

Financiadores: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

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

2007 - 2009

Título: Obtención de extractos de cereales y hongos conteniendo beta-glucanos para su incorporación a alimentos funcionales, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Proyecto CSIC – Sector Productivo Modalidad 2

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Gastón Ares(Integrante)

Financiadores: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

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

2009 - 2011

Título: Desarrollo y evaluación de técnicas reológicas para predecir la textura de productos lácteos semisólidos, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Proyecto CSIC I+D

Tipo: Investigación

Alumnos: 1(Maestría/Magister),

Equipo: Gastón Ares(Integrante)

Financiadores: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

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

2013 - 2014

Título: Evaluación de metodologías alternativas para la caracterización sensorial de alimentos, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* La caracterización sensorial es una de las herramientas más potentes, sofisticadas y extensamente aplicadas en Evaluación Sensorial y tiene como objetivo obtener una descripción completa de las características sensoriales de una serie de productos. Tradicionalmente la caracterización sensorial se ha realizado utilizando la metodología de Análisis Descriptivo. Si bien esta metodología provee resultados detallados, consistentes y confiables, la elevada inversión de tiempo y recursos que requiere limita su aplicación. Por este motivo existe una elevada presión por parte de las industrias a nivel mundial para lograr el desarrollo de metodologías rápidas, flexibles y confiables de caracterización sensorial, que puedan realizarse con consumidores de los productos. En este contexto, el presente proyecto propone una evaluación de aspectos básicos de tres metodologías alternativas de caracterización sensorial de alimentos. En una primera etapa se buscará comparar los resultados de tres metodologías alternativas (preguntas 'marque todo lo que corresponda', mapeo proyectivo y posicionamiento sensorial polarizado) con los obtenidos mediante Análisis Descriptivo con un panel de jueces sensoriales en un alimento modelo. Se evaluará la influencia de tres factores en la validez y reproducibilidad: número de muestras, complejidad de la prueba y modalidad sensorial. En segunda instancia se explorarán aspectos metodológicos específicos de las tres metodologías, evaluando su influencia sobre los resultados de la caracterización sensorial de productos específicos. Este tipo de estudio generaría información que permitiría evaluar estas tres metodologías alternativas de caracterización sensorial de alimentos, así como realizar recomendaciones sobre su aplicabilidad en distintas circunstancias, tanto al ámbito académico como al sector productivo.

Tipo: Investigación

Alumnos: 1(Pregrado),

Equipo: Paula Varela(Integrante); Gastón Ares(Integrante); Leticia Vidal(Integrante)

Financiadores: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

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

2013 - 2015

Título: Caracterización de astringencia de vino tannat, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* La astringencia es una de las características sensoriales más importantes de los vinos tintos. Esta característica es provocada por la capacidad de algunos compuestos polifenólicos de complejarse con las proteínas de la saliva, ocasionando la aparición de sensaciones de sequedad y rugosidad en boca. El Tannat se ha convertido en la cepa insignia de la industria vitivinícola de nuestro país y la principal variedad de exportación. Si bien la astringencia del vino Tannat es una de sus características diferenciales y es un factor clave determinante de su calidad, hasta el momento no se ha realizado una caracterización de su astringencia. En el presente proyecto se plantea realizar una caracterización sensorial y fisicoquímica de la astringencia de vinos Tannat nacionales. Para esto, en primer lugar se realizarán estudios cualitativos para generar términos sensoriales para describir la astringencia de vinos tintos, adaptada al mercado uruguayo. En paralelo, se realizará una selección y entrenamiento de un panel de jueces sensoriales utilizando soluciones de compuestos astringentes y vinos tintos del mercado; y se pondrán a punto una serie de técnicas analíticas para predecir la astringencia. Luego, se realizará una caracterización sensorial y fisicoquímica de la astringencia de vinos Tannat del mercado con distinto tiempo y condiciones de crianza. Los resultados del presente proyecto contribuirán a un mayor conocimiento de la astringencia del vino Tannat, así como un mejor entendimiento de la percepción de esta característica sensorial y los factores fisicoquímicos que la determinan. Las metodologías sensoriales y fisicoquímicas desarrolladas podrán ser utilizadas en instancias posteriores para avanzar en el conocimiento de la influencia de diferentes variables agronómicas, de producción y de crianza en la astringencia de Tannat y otros vinos tintos.

Tipo: Investigación

Alumnos: 2(Especialización),

Equipo: Karina Medina(Integrante); Gastón Ares(Responsable); Eduardo Boido(Integrante); Caterina Rufo(Integrante); Alejandra Rodríguez(Integrante); Ana Giménez(Integrante)

Financiadores: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

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

Producción científica/tecnológica

El crecimiento sostenido experimentado por la Evaluación Sensorial y la Ciencia del Consumidor en los últimos años ha permitido al sector productivo incorporar herramientas diversas que proveen acceso a información clave relativa a los diferentes procesos productivos. La industria uruguaya puede beneficiarse con el uso de este tipo de herramientas de fácil acceso, imprescindibles en la producción, control de calidad y desarrollo de productos exitosos en los diferentes mercados. La demanda, tanto de la industria como de la academia, de metodologías que puedan aplicarse en forma rápida y sencilla y que a su vez proporcionen información de alta confiabilidad ha conducido a consolidar una de las principales líneas de investigación en la que participo, la búsqueda de metodologías alternativas para la caracterización sensorial de alimentos. Tradicionalmente, obtener este tipo de información requería de un panel de jueces entrenados, con una inversión de tiempo y recursos muchas veces no compatible con los requerimientos de la industria o proyectos de investigación. Técnicas tales como el mapeo proyectivo, el posicionamiento sensorial polarizado, las preguntas "marque todo lo que corresponda" (CATA) y algunas variantes de esas técnicas han sido aplicadas en diversos proyectos de investigación con el objetivo de evaluar su potencial aplicabilidad, fortalezas y debilidades así como la confiabilidad de sus resultados.

Además otro grupo de metodologías que incorporan un componente temporal ha sido explorado (TDS y TCATA). Todas estas metodologías alternativas destacan por su gran flexibilidad y facilidad de implementación, pudiendo emplearse con consumidores o jueces poco entrenados. Para favorecer la extensión de su utilización en el ámbito académico y productivo es necesario profundizar en el desarrollo de herramientas que permitan evaluar la confiabilidad de estas metodologías. Por otro lado, el creciente desarrollo tecnológico en la industria de alimentos y el interés del consumidor por alimentos frescos, seguros y de elevada calidad demanda el desarrollo de metodologías confiables que permitan estimar la vida útil de un producto, que en la mayoría de los casos implica cambios en sus características sensoriales durante el almacenamiento. La vida útil sensorial de un alimento depende estrechamente de la percepción del consumidor. Los cambios que se suceden durante el almacenamiento afectan la aceptabilidad del producto por parte del consumidor. Contar con la información relativa a cuáles son los cambios fisico-químicos, microbiológicos y sensoriales resulta de gran utilidad a la industria pero no es suficiente en tanto no necesariamente se traducen en cambios en la aceptabilidad por parte del consumidor. En ese contexto, una de mis líneas de investigación se ha centrado en el estudio y la evaluación de diferentes metodologías para estimar la vida útil sensorial de un alimento. En particular, la incorporación de una herramienta estadística como la estadística de supervivencia, ha permitido el desarrollo de nuevas metodologías con consumidores, cuyo potencial de aplicación se ha extendido más allá de la vida útil sensorial.

Producción bibliográfica **Sistema Nacional de Investigadores**

Artículos publicados

Arbitrados

Completo

CASTURA, J.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Temporal check-all-that-apply: A novel temporal sensory method for characterising products. *Food quality and preference*, v.: 47, p.: 79 - 90, 2016

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

ANTÚNEZ, L.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; JAEGER, S.

Do individual differences in visual attention to CATA questions affect sensory product characterization? A case study with plain crackers. *Food quality and preference*, v.: 48, p.: 185 - 194, 2016

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 09503293 ; DOI: 10.1016/j.foodqual.2015.09.009



SCOPUS



Completo

Sistema Nacional de Investigadores

OLIVEIRA, D.; MACHÍN, L.; DELIZA, R.; ROSENTHAL, A.; WALTER, E.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Consumers' attention to functional food labels: Insights from an eye-tracking and change detection in a case study with probiotic milk. *Food Science and Technology*, v.: 68, p.: 160 - 167, 2016

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Ciencias Sociales / Psicología / Psicología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 14753324 ; DOI: 10.1016/j.lwt.2015.11.066

SCOPUS



Completo

VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; VARELA, P.; DELIZA, R.

Can consumer segmentation in projective mapping contribute to a better understanding of consumer perception?. Food quality and preference, v.: 47, p.: 64 - 72, 2016

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 09503293 ; DOI: 10.1016/j.foodqual.2015.04.008



SCOPUS



Completo

VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Evaluation of palate cleansers for astringency evaluation of red wines. Journal of Sensory Studies, 2016

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis Sensorial

ISSN: 08878250 ; DOI: 10.1111/joss.12194



SCOPUS



Completo

VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; MEDINA, K.; BOIDO, E.; ARES, G.

Dynamic characterization of red wine astringency: Case study with Uruguayan Tannat wines. Food Research International, v.: 82, p.: 128 - 135, 2016

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

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09639969



SCOPUS

Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; VIDAL, L.; YANFENG, Z.; KRYSTALLIS, A.; TSALIS, G.; SYMONEAUX, R.; CUNHA, L. M.; PINTO DE MOURA, A.; CLARET, A.; GUERRERO, L.; CARDELLO, A. V.; WRIGHT, A.; JEFFERIES, L.; LLOYD, M.; OLIVEIRA, D.; DELIZA, R. Do we all perceive food-related wellbeing in the same way? Results from an exploratory cross-cultural study. Food quality and preference, v.: 52, p.: 62 - 73, 2016

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Sensometría y Ciencia del consumidor

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

Ciencias Sociales / Psicología / Psicología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

ARES, G.; ARRÚA, A.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; MACHÍN, L.; MARTÍNEZ, J.; CURUCHET, M.R.; GIMÉNEZ, A.

Influence of label design on children's perception of two snack foods: Comparison of rating and choice-based conjoint analysis. Food quality and preference, v.: 53, p.: 1 - 8, 2016

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

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

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

MACHÍN, L.; GIMÉNEZ, A.; CURUCHET, M.R.; MARTÍNEZ, J.; ARES, G.

Motives underlying food choice for children and perception of nutritional information among low-income mothers in a Latinamerican country. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, v.: 48, p.: 478 - 485, 2016

Areas del conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética

Ciencias Sociales / Psicología / Psicología

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del

consumidor

ISSN: 14994046



SCOPUS

Completo

ARES, G.; VIDAL, L.; ALLEGUE, G.; GIMÉNEZ, A.; BANDEIRA, E.; MORATORIO, X.; MOLINA, V.; CURUCHET, M.R.

Consumers' conceptualisation of ultra-processed foods. *Appetite*, v.: 105, p.: 611 - 617, 2016

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

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

ISSN: 01956663



SCOPUS Sistema Nacional de Investigadores

Completo

VIDAL, L.; JAEGER, S.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Product spaces derived from projective mapping and CATA questions: Influence of replicated assessments and increased number of study participants. *Journal of Sensory Studies*, v.: 31, p.: 373 - 381, 2016

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

ARES, G.; CASTURA, J.C.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; COSTE, B.; PICALLO, A.; BERESFORD, M.K.; CHHEANG, S.; JAEGER, S.

Comparison of two TCATA variants for dynamic sensory characterization of food products. *Food quality and preference*, v.: 54, p.: 160 - 172, 2016

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

A consumer-based approach to salt reduction: Case study with bread. *Food Research International*, v.: 90, p.: 66 - 72, 2016

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09639969



SCOPUS

Completo

ROSSI, M.; FERRÉ, Z.; CURUCHET, M.R.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Influence of socio-demographic characteristics on different dimensions of household insecurity in Montevideo, Uruguay. *Public Health Nutrition*, p.: 1 - 10, 2016

Areas del conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética

Ciencias Sociales / Sociología / Tópicos Sociales

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del

consumidor

ISSN: 13689800 ; DOI: 10.1017/S1368980016002548



SCOPUS



Completo

DE SALDAMANDO, L.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; VARELA, P.; ARES, G.

Influence of poles on results from reference-based sensory characterization methodologies: Case study with polarized projective mapping consumers. *Journal of Sensory Studies*, v.: 30, p.: 439 - 447, 2015

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



SCOPUS

Sistema Nacional de Investigadores

Completo

ARES, G.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; JAEGER, S.R.

List length has little impact on consumers' visual attention to CATA questions. *Food quality and preference*, v.: 42, p.: 100 - 109, 2015

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

ARES, G.; DE SALDAMANDO, L.; GIMÉNEZ, A.; CLARET, A.; CUNHA L.M.; GUERRERO, L.; PINTO DE MOURA, A.; OLIVEIRA, D.; SYMONEAUX, R.; DELIZA, R.

Consumers associations with well being in a food-related context: A cross-cultural study. *Food quality and preference*, v.: 40, p.: 304 - 315, 2015

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

JAEGER, S.R.; BERESFORD, M.K.; PAISLEY, A.G.; ANTÚNEZ, L.; CADENA, R.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Check-all-that-apply (CATA) questions for sensory product characterisation with consumers: investigations into the number of terms used in CATA questions. *Food quality and preference*, v.: 42, p.: 154 - 164, 2015

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

MAWAD, F.; TRÍAS, M.; GIMÉNEZ, A.; MAICHE, A.; ARES, G.

Influence of cognitive styles on information processing and selection of product labels: Insights from an eye-tracking study. *Food Research International*, v.: 74, p.: 1 - 9, 2015

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 09639969



SCOPUS

Completo

BRUZZONE, F.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; DELIZA, R.; ARES, G.

Comparison of intensity scales and CATA questions in new product development: Sensory characterisation and directions for product reformulation of milk desserts. Food quality and preference, v.: 44, p.: 183 - 193, 2015

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

OLIVEIRA, D.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; CASTURA, J.; DELIZA, R.; ARES, G.

Sugar reduction in probiotic chocolate-flavoured milk: Impact on dynamic sensory profile and liking. Food Research International, v.: 75, p.: 148 - 156, 2015

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 09639969



Sistema Nacional de Investigadores

Completo

ARES, G.; ANTÚNEZ, L.; BRUZZONE, F.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; PINEAU, B.; BERESFORD, M.K.; JIN D.; PAISLEY, A.G.; CHEANG, S.L.; ROIGARD, C.M.; JAEGER, S.R.

Comparison of sensory product profiles generated by trained assessors and consumers using CATA questions: Four case studies with complex and/or similar samples. Food quality and preference, v.: 45, p.: 75 - 86, 2015

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

ANTÚNEZ, L.; ALCAIRE, F.; OLIVEIRA, D.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Pole selection in Polarized Sensory Positioning: Insights from the cognitive aspects behind the task. Food quality and preference, v.: 46, p.: 48 - 57, 2015

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

GIMÉNEZ, A.; GAGLIARDI, A.; ARES, G.

Influence of evoked contexts on consumers' rejection of two products: Implications for shelf life estimation. Food Research International, v.: 76, p.: 527 - 531, 2015

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 09639969



SCOPUS

Completo

ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; MAICHE, A.; ARES, G.

Influence of interpretation aids on attentional capture, visual processing, and understanding of front-of-package nutrition labels. Journal of Nutrition Education and Behavior, v.: 47, p.: 292 - 299, 2015

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 14994046



SCOPUS

Completo

GIMÉNEZ, A.; REIS, F.; OLIVEIRA, D.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; ARES, G.; CHHEANG, SOK L.; HUNTER, D.; KAM, K.; ROIGARD, CHRISTINA M.; PAISLEY, AMY; BERESFORD, MICHELLE K.; JIN, D.; JAEGER, SARA R.

Recommendations for use of balanced presentation order of terms in CATA questions. Food quality and preference, v.: 46, p.: 137 - 141, 2015

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

DE SALDAMANDO, L.; ANTÚNEZ, L.; TORRES-MORENO, M.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Reliability of polarized projective mapping with consumers. Journal of Sensory Studies, v.: 30, p.: 280 - 284, 2015

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 08878250



SCOPUS Sistema Nacional de Investigadores

Completo

ARES, G.; JAEGER, S.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; COSTE, B.; PICALLO, A.; CASTURA, J.C.

Comparison of intensity of TCATA and TDS for dynamic sensory characterization of food products . Food Research International, v.: 78, p.: 148 - 158, 2015

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09639969 ; DOI: 10.1016/j.foodres.2015.10.023



SCOPUS



Completo

ANTÚNEZ, L.; SALVADOR A.; DE SALDAMANDO, L.; VARELA, P.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Evaluation of data aggregation in polarized sensory positioning. Journal of Sensory Studies, v.: 30, p.: 46 - 55, 2015

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 08878250 ; DOI: 10.1111/joss.12135



SCOPUS



Completo

VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; MEDINA, K.; BOIDO, E.; ARES, G.

How do consumers describe wine astringency. Food Research International, v.: 78, p.: 321 - 326, 2015

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

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

ISSN: 09639969 ; DOI: 10.1016/j.foodres.2015.09.025



SCOPUS



Completo

GIMÉNEZ, A.; VIDAL, L.; CADENA, R.; ANTÚNEZ, L.; VARELA, P.; ARES, G.

Stability of sample configurations from projective mapping: How many consumers are necessary?. Food quality and preference, v.: 34, p.: 79 - 87, 2014

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293

<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodqual.2013.12.006>



SCOPUS

Completo

ARES, G.; MAWAD, F.; GIMÉNEZ, A.; MAICHE, A.

Influence of rational and intuitive thinking styles on food choice: Preliminary evidence from an eye-tracking study with yogurt labels. Food quality and preference, v.: 94, p.: 591 - 599, 2014

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

ARES, G.; ETCHEMENDY, E.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; JAEGER, S.

Visual attention by consumers to check-all-that-apply questions: Insights to support methodological development. Food quality and preference, v.: 32, p.: 210 - 220, 2014

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



SCOPUS Sistema Nacional de Investigadores

Completo

ARES, G.; DAUBER, C.; FERNÁNDEZ, M.E.; GIMÉNEZ, A.; VARELA, P.

Penalty analysis based on CATA questions to identify drivers of liking and directions for product reformulation. Food quality and preference, v.: 32, p.: 65 - 76, 2014

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

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; DE SALDAMANDO, L.; DELIZA, R.

Food and wellbeing. Towards a consumer-based approach. Appetite, v.: 74, p.: 61 - 69, 2014

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 01956663

<http://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2013.11.017>



SCOPUS

Completo

VIDAL, L.; CADENA, R.; ANTÚNEZ, L.; CORREA, S.; ABALOS, R.A.; BEATRIZ GÓMEZ; GIMÉNEZ, A.; VARELA, P.; ARES, G.

Assessment of global and individual reproducibility of projective mapping with consumers. Journal of Sensory Studies, v.: 29, p.: 74 - 87, 2014

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

JAEGER, S.; CADENA, R.; TORRES-MORENO, M.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; HUNTER, D.C.; BERESFORD, M.K.; KAM, K.; YIN, D.; PAISLEY, A.G.; CHEANG, S.L.; ARES, G.

Comparison of check-all-that-apply and forced-choice Yes/No questions for sensory characterisation. Food quality and preference, v.: 35, p.: 32 - 40, 2014

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

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

ARES, G.; BRUZZONE, F.; VIDAL, L.; CADENA, R.; GIMÉNEZ, A.; PINEAU, B.; HUNTER, D.C.; PAISLEY, A.G.

Evaluation of a rating-based variant of check-all-that-apply questions: rate-all-that-apply (RATA). Food quality and preference, v.: 36, p.: 87 - 95, 2014

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

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

ARES, G.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; ROIGARD, C.M.; PINEAU, B.; HUNTER, D.C.; JAEGER, S.

Further investigations into reproducibility of check-all-that-apply questions for sensory product characterisation elicited by consumers. Food quality and preference, v.: 36, p.: 111 - 121, 2014

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

ISSN: 09503293



SCOPUS Sistema Nacional de Investigadores

Completo

ZORN, S.; ALCAIRE, F.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Application of multiple sip temporal dominance of sensations to the evaluations of sweeteners. Food quality and preference, v.: 36, p.: 135 - 143, 2014

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

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

CADENA, R.; CAIMI, D.; JAUNARENA, I.; LORENZO, I.; VIDAL, L.; ARES, G.; DELIZA, R.; GIMÉNEZ, A.

Comparison of rapid sensory characterisation methodologies for the development of functional yogurts. Food Research International, v.: 64, p.: 446 - 455, 2014

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

ISSN: 09639969



SCOPUS

Completo

MACHÍN, L.; GIMÉNEZ, A.; VIDAL, L.; ARES, G.

Influence of context on motives underlying food choice. Journal of Sensory Studies, v.: 29, p.: 313 - 324, 2014

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

VARELA, P.; ANTÚNEZ, L.; CADENA, R.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Mobile eye-tracking to better understand consumers' holistic evaluation of food packages. Food Research International, v.: 64, p.: 701 - 710, 2014

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

ISSN: 09639969



SCOPUS

Completo

ALCAIRE, F.; ZORN, S.; CADENA, R.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Application of survival analysis to estimate equivalent sweet concentration of low-calorie sweeteners in orange juice. *Journal of Sensory Studies*, v.: 29, p.: 474 - 479, 2014

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Projective techniques to uncover consumer perception: application of three methodologies to ready-to-eat salads. *Food quality and preference*, v.: 28, p.: 1 - 7, 2013

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

BRUZZONE, F.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Temporal aspects of yogurt texture perception. *International dairy journal*, v.: 29, p.: 124 - 134, 2013

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09586946



SCOPUS

Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; BRUZZONE, F.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; MAICHE, A.

Consumer visual processing of food labels: Results from an eye-tracking study. *Journal of Sensory Studies*, v.: 28, p.: 138 - 153, 2013

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; SAPOLINSKI, A.; GIMÉNEZ, A.; MAICHE, A.; ARES, G.

How do design features influence consumer attention when looking for nutritional information on food labels? Results from an eye-tracking study on pan bread labels. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, v.: 64, p.: 515 - 527, 2013

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09637486



SCOPUS

Completo

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; BARREIRO, C.; VIDAL, L.; BEATRIZ GÓMEZ

Influence of information on consumers evaluations using check all that apply questions and sorting: A case study with milk desserts. *Journal of Sensory Studies*, v.: 28, p.: 125 - 137, 2013

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

ARES, G.; SALDAMOMO, L.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; VARELA, P.

Polarized Projective Mapping: Comparison with Polarized Sensory Positioning approaches. Food quality and preference, v.: 28, p.: 510 - 518, 2013

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

SALDAMOMO, L.; DELGADO, J.; HERENCIA, P.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Polarized sensory positioning: Do conclusions depend on the poles?. Food quality and preference, v.: 29, p.: 25 - 32, 2013

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

ARES, G.; JAEGER, S.; BAVA, C.; CHHEANG, S.; JIN, D.; GIMÉNEZ, A.; VIDAL, L.; FISZMAN, S.; VARELA, P.

CATA questions for sensory product characterisation: Raising awareness of biases. Food quality and preference, v.: 30, p.: 114 - 127, 2013

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293 ; DOI: 10.1016/j.foodqual.2013.04.012

www.elsevier.com/locate/foodqual



SCOPUS



Completo

JAEGER, S.; GIACALONE, D.; ROIGARD, C.; PINEAU, B.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; FROST, M.; ARES, G.

Investigation of bias of hedonic scores when co-eliciting product attribute information using CATA questions. Food quality and preference, v.: 30, p.: 242 - 249, 2013

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293 ; DOI: 10.1016/j.foodqual.2013.06.0012

www.elsevier.com/locate/foodqual



SCOPUS



Completo

JAEGER, S.; LEANG, C.; JIN, D.; BAVA, C.; GIMÉNEZ, A.; VIDAL, L.; ARES, G.

Investigation of check-all-that-apply (CATA) response elicited by consumers: within assessor reproducibility and stability of sensory product characterisations. Food quality and preference, v.: 30, p.: 56 - 67, 2013

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

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; SAPOLINSKI, A.; GIMÉNEZ, A.; MAICHE, A.; ARES, G.

Can eye-tracking techniques overcome some a limitation of conjoint analysis? Case study on healthfulness perception of yogurt labels. Journal of Sensory Studies, v.: 28, p.: 370 - 380, 2013

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

BRUZZONE, F.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Consumers texture perception of milk desserts. II - Comparison with trained assessors data. Journal of Texture Studies, v.: 43, p.: 214 - 226, 2012

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00224901 ; DOI: 10.1111/j.1745-4603.2011.00332x



SCOPUS



Completo

ARES, G.; BUDELLI, E.; BRUZZONE, F.; GIMÉNEZ, A.; LEMA, P.

Consumers texture perception of milk desserts. I - Relationship with rheological measurements. Journal of Texture Studies, v.: 43, p.: 203 - 213, 2012

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00224901 ; DOI: 10.1111/j.1745-4603.2011.00332x



SCOPUS



Completo

GIMÉNEZ, A.; ARES, F.; ARES, G.

Sensory shelf-life estimation: A review of current methodological approaches. Food Research International, v.: 49, p.: 311 - 325, 2012

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09639969



SCOPUS

Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; BRUZZONE, F.; ANTÚNEZ, L.; SAPOLINSKI, A.; VIDAL, L.; MAICHE, A.

Attentional capture and understanding of nutrition labeling: A study based on response times.. International Journal of Food Sciences and Nutrition, v.: 63, p.: 679 - 688, 2012

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09637486



SCOPUS

Completo

ARES, G.; BRUZZONE, F.; GIMÉNEZ, A.

Identifying consumer texture vocabulary of milk desserts using free listing and a check-all-that-apply question. Brazilian journal of food technology, v.: 16, p.: 98, 2011

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 15167275

Completo

ARES, G.; VARELA, P.; GERMÁN RADO; GIMÉNEZ, A.

Are consumer profiling techniques equivalent for some product categories? The case of orange flavoured powdered drinks. International Journal of Food Science & Technology, v.: 46, p.: 1600, 2011

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09505423



SCOPUS

Completo

ARES, G.; BRUZZONE, F.; GIMÉNEZ, A.

Is a consumer panel able to reliably evaluate the texture of milk desserts using unstructured intensity scales? Evaluation of global and individual performance. *Journal of Sensory Studies*, v.: 26, p.: 363, 2011

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

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

ARES, G.; VARELA, P.; GERMÁN RADO; GIMÉNEZ, A.

Identifying ideal products using three different consumer profiling methodologies. Comparison with external preference mapping. *Food quality and preference*, v.: 22, p.: 581, 2011

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



SCOPUS Sistema Nacional de Investigadores

Completo

VARELA, P.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.

Influence of brand information on consumers' expectations and liking of powdered drinks in central location tests. *Food quality and preference*, v.: 21, p.: 873, 2010

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

ARES, G.; BESIO, M.; DELIZA, R.; GIMÉNEZ, A.

Relationship between involvement and functional milk desserts intention to purchase: Influence on attitude towards packaging characteristics. *Appetite*, v.: 55, p.: 298, 2010

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 01956663



SCOPUS

Completo

ARES, G.; DELIZA, R.; GIMÉNEZ, A.

Influence of three non-sensory factors on consumers' choice of functional over regular yogurts. *Food quality and preference*, v.: 21, p.: 361, 2010

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

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

Application of a check-all-that-apply question to the development of chocolate milk desserts. *Journal of Sensory Studies*, v.: 25, p.: 67, 2010

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

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

Consumer expectations and perception of chocolate milk desserts enriched with antioxidants. *Journal of Sensory Studies*, v.: 243, 2010

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

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

Comparison of two sensory profiling techniques based on consumer perception. *Food quality and preference*, v.: 21, p.: 417, 2010

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



SCOPUS Sistema Nacional de Investigadores

Completo

ARES, G.; BARREIRO, C.; GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.

Use of an open ended question to identify drivers of liking of milk desserts. *Food quality and preference*, v.: 21, p.: 286, 2010

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

FISZMAN, S.; VARELA, P.; SALVADOR, A.; GÁMBARO, A.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; WITTIG, E.; LÓPEZ, L.; LÓPEZ, M.E.

Use of enzymes in brown pan bread production and their influence on the shelf life of the sliced and wrapped products: A collaborative transcultural sensory evaluation. *Acta Alimentaria*, v.: 38, p.: 205 - 217, 2009

Palabras clave: brown pan bread; sensory shelf life; enzymes

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 03027368

Completo

ARES, G.; BARREIRO, C.; GIMÉNEZ, A.

Comparison of attribute liking and JAR scales to evaluate the adequacy of sensory attributes of milk desserts. *Journal of Sensory Studies*, v.: 24, p.: 664 - 676, 2009

Palabras clave: JAR scales; milk desserts

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; GÁMBARO, A.

Consumers' perception of sandiness in dulce de leche. *Journal of Sensory Studies*, v.: 23 2, p.: 171 - 185, 2008

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

Shelf life estimation of minimally processed lettuce considering two stages of consumers decision making process. *Appetite*, v.: 50, p.: 529 - 535, 2008

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 01956663



Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Influence of temperature on accelerated lactose crystallization in dulce de leche. *International Journal of Dairy Technology*, v.: 61 3, p.: 277 - 283, 2008

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 1364727X



Completo

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; GAMBARO, A.

Consumers' attitude towards shelf life labeling. Does it influence acceptance?. *Journal of Sensory Studies*, 2008

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



Completo

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; GAMBARO, A.

Consumer reaction to changes in sensory profile of dulce de leche due to lactose hydrolysis. *International dairy journal*, 2008

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09586946



Completo

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; GAMBARO, A.

Survival analysis to estimate sensory shelf life using acceptability scores.. Journal of Sensory Studies, v.: 23 5, p.: 571 - 582, 2008

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.

Uruguayan consumers' perception of functional foods. *Journal of Sensory Studies*, v.: 23 5, p.: 614 - 630, 2008

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

Influence of nutritional knowledge on perceived healthiness and willingness to try functional foods. *Appetite*, v.: 50, p.: 663 - 668, 2008

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

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 01956663



SCOPUS

Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

Influence of temperature on accelerated lactose crystallization in dulce de leche. *International Journal of Dairy Technology*, v.: 61 3, p.: 277 - 283, 2008

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 1364727X



SCOPUS

Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

Does information about the source of functional ingredients influence consumer perception of functional milk desserts?. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, v.: 88, p.: 2061 - 2068, 2008

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00225142



SCOPUS

Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

Consumer perceived healthiness and willingness to try functional milk desserts. Influence of ingredient, ingredient name and health claim.. *Food quality and preference*, v.: 20 1, p.: 50 - 56, 2008

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

GÁMBARO, A.; ARES, G.; PAHOR, S.; GIMÉNEZ, A.

Preference mapping of colour of Uruguayan honeys. *Journal of Sensory Studies*, v.: 22 5, p.: 507 - 519, 2007

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

GIMÉNEZ, A.; VARELA P.; SALVADOR A.; ARES, G.; FISZMAN S.M.; GARITTA L.

Shelf life estimation of brown pan bread. A consumer approach. . *Food quality and preference*, v.: 18, p.: 196 - 204, 2007

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

GÁMBARO, A.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; GILARDI V.

Influence of enzymes on the texture of brown pan bread. *Journal of Texture Studies*, v.: 37 3, p.: 300 - 314, 2006

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00224901



SCOPUS

Completo

GÁMBARO, A.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Shelf life estimation of apple baby food. . *Journal of Sensory Studies*, v.: 21 1, p.: 101 - 111, 2006

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

Instrumental methods to characterize non-oral texture of dulce de leche.. *Journal of Texture Studies*, v.: 37 5, p.: 553 - 567, 2006

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00224901



SCOPUS

Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

Preference mapping of texture of dulce de leche. *Journal of Sensory Studies*, v.: 21, p.: 553 - 571, 2006

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

GÁMBARO, A.; PARENTE, E.; GIMÉNEZ, A.

Free Choice Profile Descriptive Analysis of Sticks with Conditioning Agents. *International journal of cosmetic science (Print)*, v.: 57, p.: 455 - 463, 2006

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 01425463

SCOPUS

Sistema Nacional de Investigadores

Completo

GÁMBARO, A.; GARITTA, L.; GIMÉNEZ, A.; VARELA, P.; HOUGH, G

Sensory Shelf-Life Estimation of 'Alfajor' by Survival Analysis. Journal of Sensory Studies, v.: 19 5, p.: 500 - 509, 2004

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

GÁMBARO, A.; GIMÉNEZ, A.; VARELA, P.; WITTIG, E

Association of Strawberry Yogurt Sensory Properties with Product Composition by Procrustes Analysis. *Journal of Sensory Studies*, v.: 19 4, p.: 293 - 306, 2004

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

Medio de divulgación: *Papel* ; ISSN: 08878250



Completo

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

Consumer Acceptability Compared with Sensory and Instrumental Measures of White Pan Bread: Sensory Shelf-life Estimation by Survival Analysis.. *Journal of Food Science*, v.: 69 9, p.: 401 - 405, 2004

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

ISSN: 00221147



Completo

VARELA, P.; GÁMBARO, A.; GIMÉNEZ, A.; DURÁN, I.; LEMA, P.

Sensory and Instrumental Texture Measures on Ketchup Made with Different Thickeners. *Journal of Texture Studies*, v.: 34 3, p.: 317 - 330, 2003

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

Medio de divulgación: *Papel* ; ISSN: 00224901



Completo

GÁMBARO, A.; VARELA, P.; BOIDO, E.; GIMÉNEZ, A.; MEDINA, K.; CARRAU, F.

Aroma characterization of commercial red wines of Uruguay. *Journal of Sensory Studies*, v.: 18 5, p.: 353 - 366, 2003

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

Medio de divulgación: *Papel* ; ISSN: 08878250



Completo

GAMBARO, A.; VARELA, P.; GIMÉNEZ, A.; ALDROVANDI, A.; FISZMAN, S.; HOUGH, G.

Textural Quality of white pan bread by sensory and instrumental measurements. *Journal of Texture Studies*, v.: 35 5, p.: 401 - 414, 2002

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

Medio de divulgación: *Papel* ; ISSN: 00224901



Completo

HOUGH, G.; SÁNCHEZ, R.H.; GARBARINI, G.; SÁNCHEZ, R.G.; CALDERON, S.; GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.

Consumer Acceptability versus Trained Sensory Panel Scores of Powdered Milk Shelf-Life Defects. *Journal of Dairy Science*, v.: 85, p.: 1 - 6, 2002

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

Medio de divulgación: *Papel* ; ISSN: 00220302



Completo

GAMBARO, A.; GIMÉNEZ, A.; BURGUEÑO, J.

Sensory and Instrumental Evaluation of Strawberry Yogurt Color. Journal of Sensory Studies, v.: 16 1, p.: 11 - 22, 2001

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



SCOPUS

Artículos aceptados

Arbitrados

Completo

MACHÍN, L.; MARTÍNEZ, J.; CURUCHET, M.R.; GIMÉNEZ, A.; CABRERA, M.; ARES, G.

Consumer perception of the healthfulness of ultra-processed products featuring different front-of pack nutrition labeling schemes. Journal of Nutrition Education and Behavior, 2017

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 14994046



SCOPUS

Sistema Nacional de Investigadores

Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; DE SALDAMANDO, L.; CURUCHET, M.R.

Package design and nutritional profile of foods targeted at children available in supermarkets in Montevideo, Uruguay. Cadernos de Saúde Pública, 2016

Áreas del conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Ciencias de la Salud / Sensometría y Ciencia del

consumidor

ISSN: 0102311X



SCOPUS



Completo

GIMÉNEZ, A.

Comparison of motives underlying food choice and barriers to healthy eating between low and medium income consumers in Uruguay. Cadernos de Saúde Pública, 2016

ISSN: 0102311X



SCOPUS



Completo

ROSSI, M.; FERRÉ, Z.; CURUCHET, M.R.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Influence of socio-demographic characteristics on different dimensions of household insecurity in Montevideo, Uruguay. Public Health Nutrition, 2016

Áreas del conocimiento: Ciencias Sociales / Sociología / Sociología

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

Ciencias Sociales / Otras Ciencias Sociales / Ciencias Sociales Interdisciplinarias

ISSN: 13689800



SCOPUS

Completo

ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; DE SALDAMANDO, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Comparison of consumer-based methodologies for sensory characterization: Case study with four sets of powdered drinks. Food quality and preference, 2016

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

ISSN: 09503293



Capítulos de Libro

Capítulo de libro publicado

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

New Trends in Sensory Characterization of Food Products , 2014

Libro: Advances in Food Science and Nutrition. v.: 1, p.: 321 - 360,

Organizadores: Visakh, P.M., Laura B. Iturriaga, Pablo D. Ribotta.

Editorial: Scrivener Publishing LLC

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

Medio de divulgación: Papel;

Sistema Nacional de Investigadores

Documentos de Trabajo

Completo

ROSSI, M.; FERRÉ, Z.; CURUCHET, M.R.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Influence of socio-demographic characteristics on different dimensions of household food insecurity in Montevideo, Uruguay , 2016

Serie: 5 , Montevideo

Áreas del conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética

Medio de divulgación: Internet

<http://cienciassociales.edu.uy/departamentodeeconomia/wp-content/uploads/sites/2016/08/0516.pdf>

Completo

ARES, G.; CURUCHET, M.R.; GIMÉNEZ, A.; FERRÉ, Z.; ROSSI, M.

Resultados de la Encuesta sobre Alimentación y Bienestar , 2015

Serie: 2015

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Ciencias Sociales / Sociología / Sociología

Medio de divulgación:

cienciassociales.edu.uy

Sistema Nacional de Investigadores

Trabajos en eventos

Completo

OLIVEIRA, D.; REIS, F.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; DELIZA, R.

Influence of intrinsic and extrinsic factors on consumer liking and wellbeing perception of functional dairy products , 2016

Evento: Internacional , Seventh European Conference on Sensory and Consumer Research , Dijon, France , 2016

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Completo

OLIVEIRA, D.; REIS, F.; DELIZA, R.; ROSENTHAL, A.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Recommendations for gradual sugar reduction in chocolate-flavoured milk , 2016

Evento: Internacional , XXV Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos- X CIGR Section VI International Technical Symposium , Gramado, Brasil , 2016

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Medio de divulgación: Papel;

Completo

ARES, G.; OLIVEIRA, D.; CAIMI, D.; JAUNARENA, I.; LORENZO, I.; DELIZA, R.; GIMÉNEZ, A.

Desenvolvimento de leite achocolatado probiotico utilizando metodologia basada no consumidor , 2016

Evento: Internacional , XXV Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos- X CIGR Section VI International Technical Symposium , Gramado, Brasil , 2016

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Medio de divulgación: Papel;

Completo

GIMÉNEZ, A.; ANTÚNEZ, L.; ARES, G.

A consumer-based approach to gradual salt reduction: Case study with bread , 2016

Evento: Internacional , Seventh European Conference on Sensory and Consumer Research , Dijon, France , 2016

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Completo

ARES, G.; ARRÚA, A.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; MACHÍN, L.; MARTÍNEZ, J.; CURUCHET, M.R.; GIMÉNEZ, A.

Label design and children's perception: Comparison of rating and choice-based conjoint analysis of two snack foods , 2016

Evento: Internacional , Seventh European Conference on Sensory and Consumer Research , Dijon, France , 2016

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Completo

GIMÉNEZ, A.; GAGLIARDI, A.; ARES, G.

Multivariate sensory shelf life testing: Estimation of failure criteria using survival analysis , 2016

Evento: Internacional , Seventh European Conference on Sensory and Consumer Research , Dijon, France , 2016

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Resumen

KRYSTALLIS, A.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; VIDAL, L.; YANFENG, Z.; TSALIS, G.; SYMONEAUX, R.; CUNHA, L. M.; PINTO DE MOURA, A.; CLARET, A.; GUERRERO, L.; CARDELLO, A. V.; WRIGHT, A.; JEFFERIES, L.; LLOYD, M.; OLIVEIRA, D.; DELIZA, R.

Food related wellbeing questionnaire: Development and testing of its dimensionality across cultures , 2016

Evento: Internacional , International Food Marketing Research Symposium , Bologna, Italia , 2016

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Resumen

ARES, G.; ANTÚNEZ, L.; ALCAIRE, F.; VIDAL, L.; ZORN, S.; GIMÉNEZ, A.; CASTURA, J.C.

Relationship between dynamic sensory profile and static liking: Dominance vs. description , 2016

Evento: Internacional , Sensometrics 2016 , Brighton, Inglaterra , 2016

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Aportes de la investigación interdisciplinaria sobre hábitos alimentarios a la construcción de políticas alimentarias en Uruguay , 2016

Evento: Internacional , I Congreso Latinoamericano de Investigación y Educación Superior Interdisciplinario , 2016

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Salud Pública y Medioambiental

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

Completo

OLIVEIRA, D.; MACHÍN, L.; GIMÉNEZ, A.; ROSENTHAL, A.; WALTER, E.; DELIZA, R.; ARES, G.

Visual attention to probiotic milk labels: application of eye-tracking and change detection , 2015

Evento: Internacional , CIGR Section VI Technical Symposium , Auckland , 2015

Anales/Proceedings: Proceedings of the 9th CIGR Section VI international Technical Symposium , 113 , 113 Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: Papel; ISSN/ISBN: 978-0-473-3435;

Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico / Cooperación; 'Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de nível Superior' / Beca

Resumen

ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Application of CATA questions to study children's sensory perception: case study with dairy products , 2015

Evento: Internacional , 11th Pangborn Sensory Science Symposium , Gotemburgo, Suecia , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Resumen

ANTÚNEZ, L.; COSTE, B.; PICALLO, A.; GIMÉNEZ, A.; BERESFORD, M.K.; JAEGER, S.; CASTURA, J.C.; ARES, G.

Dynamic sensory characterization of complex products: Do TDS and CATA tell the same story? , 2015

Evento: Internacional , 11th Pangborn Sensory Science Symposium , Gotemburgo, Suecia , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Resumen

GIMÉNEZ, A.; ANTÚNEZ, L.; OLIVEIRA, D.; CAIMI, D.; JAUNARENA, I.; LORENZO, I.; VIDAL, L.; DELIZA, R.; ARES, G.

Exploring the use of Polarized Sensory Positioning as a tool in new food product development: the case of probiotic chocolate milk , 2015

Evento: Internacional , 11th Pangborn Sensory Science Symposium , Gotemburgo, Suecia , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Resumen

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GAGLIARDI, A.

Influence of evoked contexts on consumers' rejection of two products: Implications for shelf life estimation , 2015

Evento: Internacional , 11th Pangborn Sensory Science Symposium , Gotemburgo, Suecia , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Resumen

ARES, G.; MACHÍN, L.; FERRÉ, Z.; ROSSI, M.; CURUCHET, M.R.; GIMÉNEZ, A.

Does the Food Choice Questionnaire show convergent validity with qualitative methodologies? , 2015

Evento: Internacional , 11th Pangborn Sensory Science Symposium , Gotemburgo, Suecia , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Resumen

VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; RODRIGUEZ, A.; GIMÉNEZ, A.; MEDINA, K.; BOIDO, E.; ARES, G.

Astringency characterization of Uruguayan Tannat wines , 2015

Evento: Internacional , 11th Pangborn Sensory Science Symposium , Gotemburgo, Suecia , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Resumen

ARES, G.; WRIGHT, A.; CARDELLO, A. V.; JEFFERIES, L.; LLOYD, M.; GIMÉNEZ, A.; DELIZA, R.

Long-standing, dominant religious society's dietary guidelines influence on perceptions of wellbeing relative to certain foods , 2015

Evento: Internacional , 11th Pangborn Sensory Science Symposium , Gotemburgo, Suecia , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Resumen

OLIVEIRA, D.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; CASTURA, J.C.; DELIZA, R.; ARES, G.

Sugar reduction in probiotic chocolate-flavoured milk: Impact on dynamic sensory profile and liking , 2015

Evento: Internacional , 11th Pangborn Sensory Science Symposium , Gotemburgo, Suecia , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Resumen

VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; MEDINA, K.; BOIDO, E.; ARES, G.

Dynamic characterization of red wine astringency , 2015

Evento: Internacional , 11th Pangborn Sensory Science Symposium , Gotemburgo, Suecia , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Resumen

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; VIDAL, L.; YANFENG, Z.; KRYSTALLIS, A.; TSALIS, G.; SYMONEAUX, R.; CUNHA, L. M.; PINTO DE MOURA, A.; CLARET, A.; GUERRERO, L.; CARDELLO, A. V.; WRIGHT, A.; LLOYD, M.; OLIVEIRA, D.; DELIZA, R.

Do we all perceive food-related wellbeing in the same way? Results from a cross-cultural study using a new wellbeing scale , 2015

Evento: Internacional , 11th Pangborn Sensory Science Symposium , Gotemburgo, Suecia , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Resumen

ALCAIRE, F.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Evaluación del efecto de la reducción de azúcar en las características sensoriales y hedónicas de postres lácteos de vainilla , 2015

Evento: Internacional , X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos , Montevideo , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Resumen

REIS, F.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; DELIZA, R.; ARES, G.

Are consumers interested in salt and sugar reduction? case study with pan bread and juice , 2015

Evento: Internacional , X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos , Montevideo , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

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

Resumen

OLIVEIRA, D.; REIS, F.; DELIZA, R.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Diseño de estrategias para la reducción gradual de sacarosa de alimentos procesados: Aplicación a leche chocolatada , 2015

Evento: Internacional , VI Congreso Iberoamericano de Nutrición , Montevideo , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

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

Resumen

VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Does a product-focused food choice questionnaire predict consumer responses to a choice conjoint task? , 2014

Evento: Internacional , The Sixth Conference on Sensory and Consumer Research , Copenhagen , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

MAWAD, F.; BENEDETTI, M.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Does personality influence snacking choices among adolescents? , 2014

Evento: Internacional , The Sixth Conference on Sensory and Consumer Research , Copenhagen , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

VARELA, P.; ARES, G.; FISZMAN, S.; GIMÉNEZ, A.; DALTOE, M.M.; ANTÚNEZ, L.

Potentialities and drawbacks of the use of eye-tracking tools in the exploration of consumers perception of meals and food packs , 2014

Evento: Internacional , The 3rd Nordic Conference on Consumer Research , Vaasa, Finlandia , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

ARES, G.; BORGES, M.; NEGRÍN, F.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.

Evaluation of palate cleansers for astringency evaluation , 2014

Evento: Internacional , The Asian Sensory and Consumer Research Symposium , Singapur , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

GIMÉNEZ, A.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; ARES, G.

Aplicación de una metodología novedosa a la caracterización sensorial de yerba mate: Dominancia Temporal de Sensaciones en sorbos múltiples , 2014

Evento: Internacional , Vi Congreso Sudamericano de la Yerba Mate , Montevideo , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

ALCAIRE, F.; ZORN, S.; CADENA, R.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Application of survival analysis to estimate equivalent sweet concentration of low-calorie sweeteners in orange juice , 2014

Evento: Internacional , The Asian Sensory and Consumer Research Symposium , Singapur , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

GIMÉNEZ, A.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; ARES, G.

Aplicación de una metodología novedosa a la caracterización sensorial de yerba mate: Dominancia Temporal de Sensaciones en sorbos múltiples , 2014

Evento: Internacional , Vi Congreso Sudamericano de la Yerba Mate , Montevideo , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

ZORN, S.; ALCAIRE, F.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Application of multiple-sip Temporal Dominance of Sensations to the evaluation of sweeteners , 2014

Evento: Internacional , The Asian Sensory and Consumer Research Symposium , Singapur , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

MAWAD, F.; TRÍAS, M.; MAICHE, A.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Influence of cognitive styles and food choice: Insights from choice-conjoint and eye-tracking , 2014

Evento: Internacional , The Asian Sensory and Consumer Research Symposium , Singapur , 2014

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

Resumen

ARES, G.; BENEDETTI, M.; GIMÉNEZ, A.

Cómo eligen los alimentos los consumidores de menores ingresos? , 2014

Evento: Internacional , Reunión Anual Network of Inequality and Poverty , Montevideo , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

VIDAL, L.; TÁRREGA, A.; GIMÉNEZ, A.; JAEGER, S.R.; ARES, G.

Comparison of Hellinger and chi-square distances to obtain sensory spaces from check-all-that-apply questions , 2014

Evento: Internacional , Sensometrics 2014 , Chicago , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

BRUZZONE, F.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Comparison of intensity scales and CATA questions for product optimisation using consumers' description of ideal products , 2014

Evento: Internacional , Sensometrics 2014 , Chicago , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

DE SALDAMANDO, L.; ANTÚNEZ, L.; TORRES-MORENO, M.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Polarized Projective Mapping with consumers: validity, reproducibility and methodological aspects , 2014

Evento: Internacional , Sensometrics 2014 , Chicago , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

CASTURA, J.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Temporal check-all-that-apply: A novel temporal sensory method for characterising products , 2014

Evento: Internacional , Sensometrics 2014 , Chicago , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

VIDAL, L.; CADENA, R.; ANTÚNEZ, L.; VARELA, P.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Segmentation in projective mapping, a tool for better understanding consumers' perception , 2014

Evento: Internacional , Sensometrics 2014 , Chicago , 2014

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

Resumen

GIMÉNEZ, A.; VIDAL, L.; VARELA, P.; ARES, G.

Comparison of MFA and GPA for the analysis of projective mapping data , 2014

Evento: Internacional , Sensometrics 2014 , Chicago , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; DE SALDAMANDO, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Comparison of rapid methodologies for sensory characterisation , 2014

Evento: Internacional , Society of Sensory Professionals Conference , Tucson , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Do wine consumers use the terms included in the mouth-feel wheel when thinking of astringency? , 2014

Evento: Internacional , The Sixth Conference on Sensory and Consumer Research , Copenhagen , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

ANTÚNEZ, L.; SALVADOR, A; DE SALDAMANDO, L.; VARELA, P.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Evaluation of data aggregation in Polarized Sensory Positioning , 2014

Evento: Internacional , The Sixth Conference on Sensory and Consumer Research , Copenhagen , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

GIMÉNEZ, A.; ANTÚNEZ, L.; IRAZOQUI, M.; BARRIOS, S.; VIDAL, L.; LEMA, P.; ARES, G.

Exploring the use of survival analysis as a tool to predict freshness in minimally processed lettuce , 2014

Evento: Internacional , The Sixth Conference on Sensory and Consumer Research , Copenhagen , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

CADENA, R.; CAIMI, D.; JAUNARENA, I.; LORENZO, I.; VIDAL, L.; ARES, G.; DELIZA, R.; GIMÉNEZ, A.

Compairson of rapid sensory characterisation methodologies for the development of functional yogurts , 2014

Evento: Internacional , The Sixth Conference on Sensory and Consumer Research , Copenhagen , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

GIMÉNEZ, A.; VARELA, P.; ANTÚNEZ, L.; CADENA, R.; ARES, G.

Application of mobile eye-tracking for better understanding a projective mapping task , 2014

Evento: Internacional , The Sixth Conference on Sensory and Consumer Research , Copenhagen , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

ARES, G.; MACHÍN, L.; BENEDETTI, M.; GIMÉNEZ, A.

Which are the main barriers to healthy eating? Results from a qualitative study across different socioeconomic levels , 2014

Evento: Internacional , The Sixth Conference on Sensory and Consumer Research , Copenhagen , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Completo

CADENA, R.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Mapa projetivo no desenvolvimento de sobremesas lácteas funcionais , 2013

Evento: Internacional , Sexto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos - INNOVA 2013 , Montevideo , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

MAWAD, F.; MAICHE, A.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Influence of rationality on food choice: Results from an eye-tracking study with yogurt labels , 2013

Evento: Internacional , 10th Pangborn Sensory Science Symposium , Rio de Janeiro , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Completo

MARICHAL, F.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Choice blindness for consumer evaluation of milk desserts: An extreme case of assimilation of expectations , 2013

Evento: Internacional , 10th Pangborn Sensory Science Symposium , Rio de Janeiro , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

MACHÍN, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Qualitative insights from a free-listing task for revisiting the Food Choice Questionnaire , 2013

Evento: Internacional , 10th Pangborn Sensory Science Symposium , Rio de Janeiro , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

DE SALDAMANDO, L.; GIMÉNEZ, A.; DELIZA, R.; ARES, G.

Relación entre alimentos y bienestar para el consumidor uruguayo , 2013

Evento: Internacional , Sexto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos - INNOVA 2013 , Montevideo , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

ANTÚNEZ, L.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; MAICHE, A.

Evaluación del entendimiento de distintos formatos de rotulación nutricional del frente del paquete , 2013

Evento: Internacional , Sexto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos - INNOVA 2013 , Montevideo , 2013

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

ARES, G.; DE SALDAMANDO, L.; GIMÉNEZ, A.; DELIZA, R.

How do foods affect wellbeing? Insights from a qualitative consumer study , 2013

Evento: Internacional , IFT Annual Meeting , Chicago , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

ANTÚNEZ, L.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; MAICHE, A.

Attentional capture and understanding of front -of-pack nutrition labels: Insights from visual search and eye-tracking , 2013

Evento: Internacional , 10th Pangborn Sensory Science Symposium , Rio de Janeiro , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Completo

VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

What do consumers value about their restaurant experience? Qualitative insights from consumer reviewa on a web-based platform , 2013

Evento: Internacional , 10th Pangborn Sensory Science Symposium , Rio de Janeiro , 2013

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

Completo

DE SALDAMANDO, L.; GIMÉNEZ, A.; VARELA, P.; ARES, G.

Methodological aspects of polarized sensory positioning , 2013

Evento: Internacional , 10th Pangborn Sensory Science Symposium , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Completo

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; ETCHEMENDY, E.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; JAEGER, S.

How do consumers visually process CATA questions? Implications for question design , 2013

Evento: Internacional , 10th Pangborn Sensory Science Symposium , Rio de Janeiro , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Completo

ARES, G.; DAUBER, C.; FERNÁNDEZ, M.E.; GIMÉNEZ, A.; VARELA, P.

Penalty analysis based on CATA questions to identify drivers of liking and directions for product reformulation , 2012

Evento: Internacional , 11th Sensometrics Meeting - Sensometrics 2012 , Rennes , 2012

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

BRASESCO, N.; DONANGELO, C.; RUFO, CATERINA; RODRIGUEZ, A.; GIMÉNEZ, A.; IADE, B.; CUESTA, A.; GARAU, M.

Por qué y para qué un grupo interdisciplinario de Yerba Mate y Salud , 2012

Evento: Nacional , Seminario En Clave Inter 2012 , Montevideo , 2012

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

Medio de divulgación: Otros;

Completo

ANTÚNEZ, L.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; MAICHE, A.; CURUCHET, M.R.

Captura atencional y facilidad de entendimiento de rotulación nutricional en el frente de paquetes de alimentos , 2012

Evento: Nacional , Cuarto Congreso Uruguayo de Nutrición y Alimentación , Montevideo , 2012

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

ANTÚNEZ, L.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; CURUCHET, M.R.

Evaluación de la facilidad de interpretación y entendimiento de distintos formatos de rotulación nutricional en el frente de paquetes de alimentos , 2012

Evento: Nacional , Cuarto Congreso Uruguayo de Nutrición y Alimentación , Montevideo , 2012

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: Otros;

Completo

ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; MAICHE, A.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

How do consumers conclude on the nutrient content of foods? Results from an eye tracking study on pan bread labels , 2012

Evento: Internacional , 5th European Conference on Sensory and Consumer Research , Berna , 2012

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; MAICHE, A.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

What eye tracking techniques add to conjoint analysis on food label design: application to healthiness perception of yogurt labels , 2012

Evento: Internacional , 5th European Conference on Sensory and Consumer Research , Berna , 2012

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

VIDAL, L.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Uncovering consumer innermost thoughts through projective techniques: application of three methodologies to ready-to-eat salads , 2012

Evento: Internacional , 5th European Conference on Sensory and Consumer Research , Berna , 2012

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

BRUZZONE, F.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Temporal aspects of yogurt texture perception , 2012

Evento: Internacional , 5th European Conference on Sensory and Consumer Research , Berna , 2012

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

BRASESCO, N.; DONANGELO, C.; RUFO, CATERINA; RODRIGUEZ, A.; GIMÉNEZ, A.; IADE, B.; CUESTA, A.; GARAU, M.

Proyecto Yerba Mate y Salud , 2012

Evento: Nacional , XIV Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias , Piriápolis , 2012

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; BRUZZONE, F.; ANTÚNEZ, L.; SAPOLINSKI, A.; VIDAL, L.; MAICHE, A.

Application of reaction times to study consumers perception of nutrition labelling , 2011

Evento: Internacional , 9th Pangborn Sensory Science Symposium , Toronto , 2011

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

ARES, G.; VARELA, P.; GERMÁN RADO; GIMÉNEZ, A.

Compairson of four statistical approaches to analyze data from a sorting task , 2011

Evento: Internacional , 9th Pangborn Sensory Science Symposium , Toronto , 2011

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

ARES, G.; BUDELLI, E.; BRUZZONE, F.; GIMÉNEZ, A.; LEMA, P.

Evaluación de técnicas para estudiar la influencia de la saliva en la textura de postres lácteos , 2011

Evento: Internacional , XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires , 2011

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

BRUZZONE, F.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Compairson of two check-all-that apply questionnaires for sensory characterization of milk desserts , 2011

Evento: Internacional , 9th Pangborn Sensory Science Symposium , Toronto , 2011

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

ARES, G.; BRUZZONE, F.; GIMÉNEZ, A.

Is a consumer panel reliable and consistent for texture evaluation? , 2011

Evento: Internacional , 9th Pangborn Sensory Science Symposium , Toronto , 2011

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

BESIO, M.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Influence of packaging characteristics on consumers degree of involvement towards chocolate milk desserts , 2011

Evento: Internacional , 9th Pangborn Sensory Science Symposium , Toronto , 2011

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

BRUZZONE, F.; ARES, G.; LEMA, P.; GIMÉNEZ, A.

Aspectos temporales de la percepción de textura de yogur. Correlación con medidas reológicas , 2011

Evento: Internacional , V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos , Montevideo , 2011

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

BRUZZONE, F.; ARES, G.; BUDELLI, E.; LEMA, P.; GIMÉNEZ, A.

Predicción de la textura sensorial de postres lácteos utilizando medidas reológicas , 2011

Evento: Internacional , V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos , Montevideo , 2011

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; BRUZZONE, F.; MAICHE, A.; MARICHAL, F.

¿Qué información tienen en cuenta los consumidores cuando evalúan cuán saludable es un alimento? Resultados de un estudio de detección de movimientos oculares , 2011

Evento: Internacional , V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos , Montevideo , 2011

Areas del conocimiento: Ciencias Sociales / Psicología / Psicología

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

ANTÚNEZ, L.; SAPOLINSKI, A.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; BRUZZONE, F.; MAICHE, A.

Evaluación del comportamiento de los consumidores frente a la información nutricional presente en distintos formatos de etiquetado de productos alimenticios , 2011

Evento: Internacional , V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos , Montevideo , 2011

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

Ciencias Sociales / Psicología / Psicología

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

FERNÁNDEZ, M.E.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Un enfoque novedoso para identificar el producto ideal de los consumidores: Aplicación en manzanas , 2011

Evento: Internacional , V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos , Montevideo , 2011

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

DAUBER, C.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Percepción del consumidor de la textura de yogur , 2011

Evento: Internacional , V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos , Montevideo , 2011

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

GIMÉNEZ, A.; CLADÉRA, M.; MIRABALLES, M.; ARES, G.

Evaluación sensorial y fisicoquímica de persistencia de sabor de yerba mate , 2011

Evento: Internacional , 5º Congreso Sudamericano de la Yerba Mate , Posadas , 2011

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

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

GIMÉNEZ, A.; CLADERA, M.

Análisis Sensorial Descriptivo de Yerba Mate , 2011

Evento: Internacional , 5º Congreso Sudamericano de la Yerba Mate , Posadas , 2011

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Exploring consumers food texture underlying concepts using word association , 2010

Evento: Internacional , VI Simposio Internacional de Análisis Sensorial , Sao Paulo , 2010

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

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

GERMÁN RADO; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Comparison of four consumer profiling methodologies , 2010

Evento: Internacional , 10th Sensometrics Meeting , Rotterdam , 2010

Anales/Proceedings: 10th Sensometrics Proceedings

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Estadística aplicada

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

ARES, G.; DELIZA, R.; BARREIRO, C.; GIMÉNEZ, A.

Consideration of an ideal point in projective mapping , 2010

Evento: Internacional , 10th Sensometrics Meeting , Rotterdam , 2010

Anales/Proceedings: Proceedings 10th Sensometrics Meeting

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Estadística aplicada

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

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

Application of a check-all-that-apply question to study consumers expectations of powdered juice drinks , 2010

Evento: Internacional , 4th European Conference on Sensory and Consumer Research , Vitoria-Gasteiz , 2010

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

ARES, G.; BESIO, M.; GIMÉNEZ, A.; DELIZA, R.

Influence of consumers involvement on attitude towards functional chocolate milk desserts , 2010

Evento: Internacional , 4th European Conference on Sensory and Consumer Research , Vitoria-Gasteiz , 2010

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Identification of consumers texture vocabulary of milk desserts and yogurts using a free listing task , 2010

Evento: Internacional , VI Simposio Internacional de Análisis Sensorial , Sao Paulo , 2010

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

BRUZZONE, F.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Comparison of intensity scales and a check-all-that-apply question to characterize consumers texture perception of milk desserts , 2010

Evento: Internacional , VI Simposio Internacional de Análisis Sensorial , Sao Paulo , 2010

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

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

Evaluación sensorial de quesos artesanales tipo grana uruguayos , 2010

Evento: Internacional , VI Simposio Internacional de Análisis Sensorial , Sao Paulo , 2010

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Completo

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

Applications of word association in food product development , 2009

Evento: Internacional , 8th Pangborn Sensory Symposium , Florencia, Italia , 2009

Palabras clave: food product development; word association technique

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

Medio de divulgación: Otros;

Resumen

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

Influencia de la marca en las expectativas y aceptabilidad de polvos para preparar refrescos , 2009

Evento: Internacional , Cuarto Simposio de Desarrollo e Innovación de Alimentos INNOVA 2009 , Montevideo , 2009

Anales/Proceedings: Libro de resúmenes INNOVA 2009

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

Medio de divulgación: Otros;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Resumen

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; DELIZA, R.

Comparison of rating-based and choice-based conjoint analysis to investigate the influence of package shape and colour on consumer purchase intention of milk desserts , 2009

Evento: Internacional , 8th Pangborn Sensory Symposium , Florencia, Italia , 2009

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

GIMÉNEZ, A.; BARREIRO, C.; ARES, G.

Importance of interest in trying new foods on neophobia: A modification of the food neophobia scale , 2009

Evento: Internacional , 8th Pangborn Sensory Symposium , Florencia, Italia , 2009

Palabras clave: food neophobia

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

Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

Comparison of three methodologies to identify drivers of liking of milk desserts , 2008

Evento: Internacional , Sensometrics 2008 Discover a New World of Data , St. Catherines, Canadá , 2008

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen expandido

BARREIRO, C.; ZUNINO, M.F.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

Comparación de metodologías para estudios de aceptabilidad , 2008

Evento: Internacional , V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial , Bogotá , 2008

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen expandido

DUPERTUIS, L.; ARES, G.; BARREIRO, C.; ELLIS, A.C.; GÁMBARO, A.; GIMÉNEZ, A.

Vida útil sensorial de pan de hamburguesas , 2008

Evento: Internacional , V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial , Bogotá , 2008

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.

Influence of gender and age on preferred health claim of functional foods , 2007

Evento: Internacional , 7th Pangborn Sensory Science Symposium , Minneapolis, USA , 2007

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.

Factores determinantes de la selección de alimentos de los consumidores uruguayos , 2007

Evento: Regional , Xi Congreso Argentino De Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires, Argentina , 2007

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; GAMBARO, A.

Influencia de la temperatura en la cristalización de lactosa en dulce de leche , 2007

Evento: Regional , XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires, Argentina , 2007

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.

Relationship between food consumption frequency and motives underlying food choice , 2007

Evento: Internacional , 7th Pangborn Sensory Science Symposium , Minneapolis, USA , 2007

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; GAMBARO, A.

Survival analysis to study consumer reaction to lactose hydrolysis in dulce de leche , 2007

Evento: Internacional , 7th Pangborn Sensory Science Symposium , Minneapolis, USA , 2007

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

PAHOR, S.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; ZLOTEJABLKO, A.; ROMANOS, S.; GAMBARO, A.

Correlación entre aceptabilidad y medidas instrumentales de color de mieles uruguayas , 2006

Evento: Internacional , XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , La Habana, Cuba , 2006

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.; CHARPANTIER, A.; THOMAS, J.P.

Caracterización instrumental y sensorial de textura de dulce de leche , 2006

Evento: Internacional , XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , La Habana, Cuba , 2006

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.

Mapeo de preferencia externo de textura de dulce de leche , 2006

Evento: Internacional , XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , La Habana, Cuba , 2006

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

LEMA, P.; ROMANOS, S.; SANTERO, N.; SALVO, K.; VIVAS, A.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Effect of Xanthan Gum on Rheological Properties of Tomato Ketchup , 2005

Evento: Internacional , Proceedings of 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering and 4th Mercosur Congress on Process Systems Engineering , Río de Janeiro , 2005

Anales/Proceedings: Proceedings of 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.; ARES, G.

Influencia del uso de enzimas en la textura de pan integral de molde , 2005

Evento: Nacional , Jornadas de Análisis Sensorial - Tendencias Actuales y Aplicaciones , Buenos Aires , 2005

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

ARES, G.; GAMBARO, A.; GIMÉNEZ, A.

Vida útil de puré de manzana , 2005

Evento: Nacional , Jornadas de Análisis Sensorial - Tendencias Actuales y Aplicaciones , Buenos Aires , 2005

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

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

Aceptabilidad de color de mieles uruguayas , 2005

Evento: Nacional , Jornadas de Análisis Sensorial - Tendencias Actuales y Aplicaciones , Buenos Aires , 2005

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.; ARES, G.

Influence of the use of enzymes in the shelf life of brown pan bread. Use of novel methodologies. , 2005

Evento: Internacional , 6th Pangborn Sensory Science Symposium , North Yorkshire, UK , 2005

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

ARAÚJO, C.; GAYOSO, V.; ZLOTEJABLKO, A.; PAHOR, S.; GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.

Diseño de un programa de entrenamiento para análisis descriptivo de mieles , 2004

Evento: Internacional , XII Semianrio Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo , 2004

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.; GARRITA, L.; VARELA, P.; ARES, G.; GILARDI, V.; VERA, L.; RODRÍGUEZ, R.

Influencia de enzimas en la vida útil de pan integral de molde. Aplicación de estadística de supervivencia , 2004

Evento: Regional , XII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo , 2004

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.; GARRITA, L.; VARELA, P.; ARES, G.; GILARDI, V.; VERA, L.; RODRÍGUEZ, R.

Ínfluencia de enzimas en la vida útil de pan integral de molde. Aplicación de estadística de supervivencia. , 2004

Evento: Internacional , XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo, Uruguay , 2004

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.; VARELA, P.; GARRITA, L.; HOUGH, G.

Use of survival analysis methodology to estimate shelf-life of alfajor , 2003

Evento: Nacional , 5th Pangborn Sensory Science Symposium , Boston , 2003

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.; VARELA, P.; WITTIG, E.

Aplicación de análisis sensorial conjunto a un estudio de yogur de frutilla , 2003

Evento: Internacional , III Simposium Iberoamericano de Análisis Sensorial , Montevideo, Uruguay , 2003

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

GIMÉNEZ, A.; VARELA, P.; ZLOTEJABLKO, A.; VERA, L.; GAMBARO, A.

Relación entre aceptabilidad y parámetros sensoriales e instrumentales de pan blanco de molde a lo largo de la vida útil , 2002

Evento: Nacional , IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires, Argentina , 2002

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

GIMÉNEZ, A.; VARELA, P.; ZLOTEJABLKO, A.; VERA, L.; GAMBARO, A.

Efecto de la temperatura en el deterioro sensorial de alfajores , 2002

Evento: Nacional , IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires, Argentina , 2002

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

PARENTE, E.; GAMBARO, A.; VARELA, P.; GIMÉNEZ, A.; LOMBARDI, R.

Análisis descriptivo de Perfil de Libre Elección de barras con agentes acondicionantes , 2001

Evento: Internacional , XV Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos , Buenos Aires, Argentina , 2001

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Química Cosmética

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

VARELA, P.; GAMBARO, A.; GIMÉNEZ, A.; GILARDI, V.

Relación de parámetros sensoriales e instrumentales de textura con la calidad de pan blanco de molde , 2001

Evento: Internacional , IV Simposio y Exposición de la Sección América Latina y el Caribe de la AOAC Internacional , Montevideo, Uruguay , 2001

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen expandido

GIMÉNEZ, A.; VARELA, P.; FERRÚA, M.; GALMÉS, C.; GAMBARO, A.; LEMA, P.

Comparación sensorial de frutillas frescas y pretratadas congeladas por diferentes métodos , 2001

Evento: Internacional , IV Simposio y Exposición de la Sección América Latina y el Caribe de la AOAC Internacional , Montevideo, Uruguay , 2001

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen expandido

GIMÉNEZ, A.; VARELA, P.; BOIDO, E.; ZLOTEJABLKO, A.; CARRAU, F.; GAMBARO, A.

Caracterización de aromas de vinos uruguayos por análisis sensorial , 2001

Evento: Regional , VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Montevideo, Uruguay , 2001

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

LÓPEZ, T.; GAMBARO, A.; GIMÉNEZ, A.; ALDROVANDI, A.

Influencia de la concentración de sacarosa en las características sensoriales de mermelada de frutilla , 1999

Evento: Nacional , 5tas Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo, Uruguay , 1999

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen expandido

GIMÉNEZ, A.; AZENI, K.; RIDAO, A.; VARELA, P.; GAMBARO, A.

Método de Perfiles con Consumidores , 1999

Evento: Internacional , II Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial , Mexico D.F., Mexico , 1999

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen expandido

GILARDI, V.; GIMÉNEZ, A.; VARELA, P.; GAMBARO, A.

Influencia de la temperatura en la vida útil sensorial de panes , 1999

Evento: Internacional , II Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial , Mexico D.F., Mexico , 1999

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

Medio de divulgación: Papel;

Texto en periódicos

Revista

VIDAL, L.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Percepción de una ensalada pronta para consumir , Página web del Mercado Modelo , v: , p: , 2012

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

Medio de divulgación: Internet;

<http://www.mercadomodelo.net/percepcion.pdf>

Revista

GIMÉNEZ, A.

Percepción de una ensalada pronta para consumir , Tiempo Agrario , v: , p: 1717 , 2012

Medio de divulgación: Papel;

Periodicos

ARES, G.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; SAPOLINSKI, A.; FERNÁNDEZ, M.E.; GIMÉNEZ, A.

Estudio de aceptabilidad de manzanas , Página web del Mercado Modelo , v: , p: , 2011

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

Medio de divulgación: Internet;

<http://www.mercadomodelo.net/manzanas.pdf>

Revista

PARENTE, E.; GAMBARO, A.; VARELA, P.; GIMÉNEZ, A.; LOMBARDI, R.

Análisis Descriptivo por Perfil de Libre Elección de Barras con Agentes Acondicionadores , Revista de la Asociación de Química y Farmacia del Uruguay , v: 31 , p: 2530 , 2001

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

Medio de divulgación: Papel; *Lugar de publicación:* Montevideo;

Revista

GAMBARO, A.; GIMÉNEZ, A.; GILARDI, V.; ZLOTEJABLKO, A.

Diseño de pastas rellenas enriquecidas con Salvado de Arroz , Premio Nacional de Nutrición. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social e Instituto Nacional de Alimentación , v: , p: 4552 , 1998

Medio de divulgación: Papel;

Producción técnica

Trabajos Técnicos

Asesoramiento

ARES, G.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.

Evaluación de aceptabilidad de frutos bañados en chocolate , 2012

Institución financiadora: Plucky S.A.

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

Medio de divulgación: Papel; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; VIDAL, L.

Evaluación de aceptabilidad de alfajores triples bañados en chocolate , 2012

Institución financiadora: Plucky S.A.

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

Medio de divulgación: Papel; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; VIDAL, L.

Estudio de preferencia de 5 sabores de bombones rellenos , 2012

Institución financiadora: Plucky S.A.

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

Medio de divulgación: Papel; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

ARES, G.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.

Estudio de preferencia de pan blanco de molde , 2012

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay, S.A.

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

Medio de divulgación: Papel; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; VIDAL, L.

Estudio de aceptabilidad de pan de campo , 2012

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

Medio de divulgación: Papel; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; VIDAL, L.

Estudio de aceptabilidad de tortugas extra , 2012

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay, S.A.

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

Medio de divulgación: Papel; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; VIDAL, L.

Estudio de aceptabilidad de pan de viena , 2012

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay, S.A.

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

Medio de divulgación: Papel; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; VIDAL, L.

Estudio de preferencia de pan tipo tortuga , 2012

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay, S.A.

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

Medio de divulgación: Papel; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; VIDAL, L.

Estudio de preferencia de galletas al agua , 2012

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay, S.A.

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

Medio de divulgación: Papel; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Estudio de aceptabilidad de diferentes variedades de manzana , 2011

Institución financiadora: Comisión Administradora del Mercado Modelo, IMM

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

Medio de divulgación: Papel; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Estudios de aceptabilidad de productos panificados , 2011

Institución financiadora: Bimbo S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Diseño de un ensayo sensorial para evaluar el rendimiento de la yerba mate , 2010 , 6

Institución financiadora: Canarias .A.

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

Medio de divulgación: Papel; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* Pando/Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Diseño de un programa de selección y entrenamiento de un panel de jueces de yerba mate , 2010 , 12

Institución financiadora: Montevideo Refrescos S.A.

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

Medio de divulgación: Papel; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Caracterización instrumental de extractos de yerba mate para evaluar rendimiento , 2010

Institución financiadora: Canarias S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Determinación de calidad y rendimiento de yerba mate , Desarrollar y validar una técnica para rendimiento de yerba mate , 2009 , 3

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

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Formación y entrenamiento de un panel de jueces sensoriales para evaluación de yerba mate. , Formación y entrenamiento de un panel de jueces sensoriales , 2007 , 6

Institución financiadora: Canarias.

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

Medio de divulgación: Papel; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

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

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Estudio de aceptabilidad de frankfurters y chorizos , 2006

Institución financiadora: Frigorífico Centenario

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

Ciudad: /Uruguay

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

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Estudio de aceptabilidad de mayonesa , 2006

Institución financiadora: COUSA

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

Ciudad: /Uruguay

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

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Estudio de vida útil de carne de ñandú , Estudio de vida útil de alimentos , 2005

Institución financiadora: Proyecto BID.

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

Medio de divulgación: Papel; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

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

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Desarrollo de dulce de leche heladero , Desarrollo de alimento , 2005

Institución financiadora: Granja Pocha

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

Medio de divulgación: Papel; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

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

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Estudio de aceptabilidad de mayonesa , 2004

Institución financiadora: Cousa

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

Ciudad: /Uruguay

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

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Estudio de aceptabilidad de pan dulce , Estudio de aceptabilidad , 2002

Institución financiadora: Durulte S.A

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

Ciudad: /Uruguay

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

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Evaluación de olor y sabor extraño en quesos , Evaluación de olor y sabor , 2002

Institución financiadora: Macromercado.

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

Ciudad: /Uruguay

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

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Selección de formulación de dulce de leche sabor banana , Selección de formulación , 2001

Institución financiadora: Los Nietitos

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

Medio de divulgación: Papel; *Ciudad:* /Uruguay

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

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Determinación de vida útil sensorial de Brownies congelados , Determinación de vida útil sensorial , 2001

Institución financiadora: McDonalds

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

Medio de divulgación: Papel; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

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

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Estudio de aceptabilidad de dulce de leche , 2001

Institución financiadora: Los Nietitos

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

Ciudad: /Uruguay

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

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Estudios de aceptabilidad con poblaciones infantiles de formulaciones de dulce de leche sabor chocolate y sabor banana , 2001

Institución financiadora: Los Nietitos

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

Ciudad: /Uruguay

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

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Estudio de contaminación sensorial en yogur , Estudio de contaminación sensorial , 2000

Institución financiadora: Quesería Helvética

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

Ciudad: /Uruguay

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

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Selección de formulaciones de croissant , Selección de formulaciones , 2000

Institución financiadora: Pagnifique

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

Ciudad: /Uruguay

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

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Estudio de aceptabilidad de mermelada dietética de frutilla , 2000

Institución financiadora: Los Nietitos

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

Ciudad: /Uruguay

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

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Estudio de aceptabilidad de mermelada dietética de durazno , 2000

Institución financiadora: Los Nietitos

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

Ciudad: /Uruguay

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

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.

Evaluación de sabor extraño en bioyogur de frutilla y durazno , 2000

Institución financiadora: Quesería Helvética.

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

Ciudad: /Uruguay

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

Asesoramiento

ARES, G.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.

Percepción del consumidor de productos de bizcochería tradicional , 2016 , 39 , 1

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

ARES, G.; ANTÚNEZ, L.; ALCAIRE, F.; GIMÉNEZ, A.

Percepción del consumidor de pan de molde: Exploración de la categoría , 2016 , 30 , 1

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

ARES, G.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.

Aceptabilidad de dos muestras de milanesas , 2016 , 11 , 1

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

ARES, G.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; RUFO, C.; GIMÉNEZ, A.

Vida útil microbiológica y sensorial de un aperitivo sin alcohol , 2016 , 5 , 2

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

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

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Estudio de vida útil de sal reducida 30% en sodio , 2015 , 4 , 1

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

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

ARES, G.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.

Evaluación de aceptabilidad de pan francés , 2015 , 18 , 1

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Estudio de aceptabilidad de bebidas funcionales , 2015 , 10 , 1

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

ARES, G.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.

Estudio de aceptabilidad de dos muestras de pan francés , 2015 , 12 , 1

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.

Percepción de postres lácteos de niños entre 4 y 6 años , 2014 , 25 , 1

Institución financiadora: Conaprole

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

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

ARES, G.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.

Percepción de postres lácteos de niños entre 7 y 17 años , 2014 , 30 , 1

Institución financiadora: Conaprole

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

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

ARES, G.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; VIDAL, L.

Percepción de yogures de frutilla de niños entre 4 y 6 años , 2014 , 25 , 1

Institución financiadora: Conaprole

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

Disponibilidad: Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

ARES, G.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; VIDAL, L.

Percepción de yogures de frutilla de niños entre 7 y 17 años , 2014 , 30 , 1

Institución financiadora: Conaprole

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

Disponibilidad: Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.

Percepción de leche chocolatada de niños entre 4 y 6 años , 2014 , 45 , 1

Institución financiadora: Conaprole

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

Disponibilidad: Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.

Percepción de leche chocolatada de niños entre 7 y 17 años , 2014 , 45 , 1

Institución financiadora: Conaprole

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

Disponibilidad: Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

ANTÚNEZ, L.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Aceptabilidad de galletas dulces , 2014 , 14 , 1

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay, S.A.

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

Disponibilidad: Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Aceptabilidad de donuts , 2014 , 10 , 1

Institución financiadora: Itacafé S.A.

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

Disponibilidad: Restricta; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

ARES, G.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.

Aceptabilidad de dos muestras de galletas dulces , 2014 , 10 , 1

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay, S.A.

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

Disponibilidad: Restricta; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.

Estudio de aceptabilidad de barra de cereales , 2014 , 10 , 1

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay, S.A.

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

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.

Estudio de preferencia de 6 muestras de galletas dulces con 3 comparaciones , 2013 , 25 , 1

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay, S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.

Estudio de preferencia de 4 muestras de galletas dulces , 2013 , 25 , 1

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay, S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

ARES, G.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.

Estudio de preferencia de 5 muestras de galletas dulces , 2013 , 30 , 1

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay, S.A.

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

Ciudad: Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; ANTÚNEZ, L.; VIDAL, L.

Estudio de aceptabilidad de 3 variedades de maní con chocolate , 2013 , 25 , 1

Institución financiadora: Plucky S.A.

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

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

Curso de capacitación sobre nuevas metodologías de caracterización sensorial , 2013 , 150 , 1

Institución financiadora: INTI

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

Ciudad: Buenos Aires, Argentina/Uruguay

Asesoramiento

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; VIDAL, L.

Aceptabilidad de barras de cereales bañadas en chocolate , 2013 , 25 , 1

Institución financiadora: Plucky S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Consultoría

ARES, G.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.

Formación de un panel de evaluadores entrenados para la evaluación de calidad sensorial de leche en polvo , 2016 , 45 , 6

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Consultoría

GIMÉNEZ, A.; VIDAL, L.

Formación de un panel de evaluadores entrenados para la evaluación de calidad sensorial de yerba mate tradicional y compuesta , 2016 , 45 , 6

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Consultoría

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.

Caracterización de deterioro de productos de bizcochería , 2016 , 16 , 3

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Sistema Nacional de Investigadores

Otros

Cursos de corta duración dictados

Especialización

Técnicas cuali-cuantitativas de estudios con consumidores , 2009

Uruguay , Español

Tipo de participación: Docente, *Unidad:* Unidad de Educación Permanente, *Duración:* 1 semanas

Facultad de Química , Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Química. Universidad de la República.

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

Cursos de corta duración dictados

Especialización

Evaluación sensorial de alimentos , 2009

Argentina , Español

Tipo de participación: Docente, *Duración:* 1 semanas

Universidad Nacional de Jujuy , San Salvador de Jujuy

Institución Promotora/Financiadora: Universidad Nacional de Jujuy

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

Sistema Nacional de Investigadores

Cursos de corta duración dictados

Especialización

Metodologías para la determinación de vida útil de alimentos , 2008

Uruguay , Español

Tipo de participación: Docente, *Unidad:* Unidad de Educación Permanente, *Duración:* 8 semanas

Facultad de Química , Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Química. Universidad de la Republica.

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Vida útil sensorial

Cursos de corta duración dictados

Especialización

Introducción al Análisis Sensorial , 2006

Argentina , Español

Tipo de participación: Docente, *Unidad:* Asociación Argentina de Gastronomía Molecular, *Duración:* 4 semanas

Buenos Aires

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

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Métodos de Análisis Sensorial Descriptivo , 2011

Uruguay , Español , Internet , <http://cursos.quimica.fq.edu.uy/>

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

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Selección y Entrenamiento de Jueces Sensoriales , 2011

Uruguay , Español , Internet , <http://cursos.quimica.fq.edu.uy/evaluacionsensorial>

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

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Análisis de Alimentos. Métodos de conservación de alimentos , 2011

Uruguay , Español , Internet , <http://cursos.quimica.fq.edu.uy/analisisdealimentos>

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

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Curso teórico- práctico de Sommelier Profesional correspondiente a "EVALUACIÓN SENSORIAL" , 2004

Uruguay , Español , Papel

Preparación del material de apoyo para el curso teórico- práctico

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

Sistema Nacional de Investigadores

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Curso teórico-práctico de Evaluación Sensorial de Alimentos titulado 'Análisis Sensorial de Alimentos' , 1998

Uruguay , Español , Papel

Preparación del material de apoyo para el curso Teórico-Práctico

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

Organización de eventos

Congreso

Participación en la Organización de la III Cata de mieles , 2005

Uruguay , Español

Duración: 1 semanas

Punta del Este

Institución Promotora/Financiadora: Sociedad Apícola Uruguaya / Primer Congreso de Apicultura del MERCOSUR

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

Organización de eventos

Congreso

Vice- Presidenta del III SIMPOSIUM IBEROAMERICANO DE ANÁLISIS SENSORIAL – SENSIBER 2003 , 2003

Uruguay , Español

Duración: 1 semanas

Montevideo

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

Evaluaciones

Evaluación de Proyectos

2008 / 2012

Institución financiadora: Comisión Sectorial de Investigación Científica

Cantidad: Menos de 5

Comisión Sectorial de Investigación Científica , Uruguay

Evaluación de Eventos

2014

Nombre: VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate,

Evaluación de Eventos

2012

Nombre: XIV Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias,

Uruguay

Evaluación de Publicaciones

2012

Nombre: International Journal of Food Science and Technology,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2012 / 2016

Nombre: Journal of Sensory Studies,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2012 / 2016

Nombre: Food Research International,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2011

Nombre: Scientia Agricola,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2016

Nombre: Food Quality and Preference,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Convocatorias Concursables

2010 / 2012

Nombre: Aspirante a Asistente de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos,

Cantidad: Menos de 5

Facultad de Química , Uruguay

Evaluación de Convocatorias Concursables

2008 / 2012

Nombre: Programa de Vinculación Universidad Sociedad Producción,

Cantidad: De 5 a 20

Comisión Sectorial de Investigación Científica , Uruguay

Evaluación de Convocatorias Concursables

2007 / 2012

Nombre: Aspirante a Ayudante de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos,

Cantidad: De 5 a 20

Facultad de Química , Uruguay

Formación de RRHH

Tutorías concluidas

Grado

Tesis/Monografía de grado

Aplicación de metodologías rápidas de caracterización sensorial al desarrollo de alimentos lácteos funcionales , 2014

Nombre del orientado: Daniel Caimi, Isabel Jaunarena, Inés Lorenzo

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Aplicación de metodologías temporales a la evaluación de edulcorantes de jugo de naranja , 2014

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Florencia Alcaire, Shari Zorn

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Aspectos metodológicos de las preguntas marque todo lo que corresponda , 2013

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Eliana Etchemendy

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Evaluación de formatos alternativos de rotulación nutricional del frente del paquete , 2013

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Lucía Antúnez

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Evaluación del comportamiento de los consumidores frente a la información nutricional presente en distintos formatos de etiquetado de productos alimenticios , 2011

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Leticia Vidal y Alejandra Sapolski

Trabajo experimental Carrera de Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Evaluación de metodologías para estudiar la percepción del consumidor de textura de yogur , 2011

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Cecilia Dauber

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Utilización de escalas de grado de compromiso para estudiar la percepción de los consumidores de postres lácteos funcionales enriquecidos con antioxidantes , 2010

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Mariángela Besio

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Comparación de metodologías de caracterización sensorial con consumidores , 2009

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Germán Rado

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Estudio de los distintos métodos para la determinación de la vida útil de jugo de naranja envasado asépticamente , 2009

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Andrés Gagliardi

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Desarrollo de una metodología para medición instrumental de textura de dulce de leche. Correlación con parámetros sensoriales , 2004

Nombre del orientado: Juan Pablo Thomas y Angela Charpantier

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Influencia de distintos espesantes en la textura del Catsup , 2003

Nombre del orientado: Sabrina Romanos, Noelia Santero, Karina Salvo, Andrea Vivas

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Tesis/Monografía de grado

Diseño de una planta de irradiación Industrial , 2001

Nombre del orientado: M.J. del Campo, F. González, F. Padula, S. Paz

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

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

Información adicional: Directora de la actividad de tesis de fin de estudios vinculada al Análisis Sensorial de los estudiantes del curso de Proyecto Industrial

Otras

Iniciación a la investigación

Aplicación de metodologías sensoriales dinámicas para el estudio de características sensoriales de los productos bajos en calorías , 2014

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Florencia Alcaire

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

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

País/Idioma: Uruguay/Español

Iniciación a la investigación

Influencia del agregado de inulina, k-carragenina y diversos probióticos en la textura y calidad sensorial de yogures funcionales reducidos en grasa , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Inés Lorenzo, Isabel Jaunarena, Daniel Caimi

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

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

País/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil, llamado 2012.

Iniciación a la investigación

Aspectos metodológicos del mapeo proyectivo para la caracterización sensorial de alimentos , 2012

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Leticia Vidal

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Iniciación a la investigación

Evaluación de la facilidad para encontrar e interpretar la información nutricional presente en distintos formatos de etiquetado de productos alimenticios , 2011

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Lucía Antúnez

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

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

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

Otras tutorías/orientaciones

Optimización de vinificación de vinos Tannat , 2008

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Mariela Sosa

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

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

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

Otros datos relevantes

Premios y títulos

1998 Primer Premio en la categoría Investigación al Premio Nacional de Nutrición por el trabajo: "Desarrollo de Pastas Rellenas enriquecidas con Salvado de Arroz" Otorgado por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social y el Instituto Nacional de Alimentación

2007 Beca Cochran Fellowship Program (Internacional) United States Department of Agriculture

Beca que permite la capacitación en diferentes Universidades y empresas privadas de Estados Unidos por un período de 3 semanas. Tiene por objetivo mejorar las capacidades de los participantes en un área determinada, vinculada a la cadena agroindustrial. En este caso particular, el programa ofrecido fue de Wine Merchandising.

2014 Miembro del Comité Científico del VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate y II Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud (Internacional) Universidad de la República, Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM, Argentina)

Elaboración de los criterios para la aceptación de los trabajos científicos a presentar al evento. Evaluación de los trabajos científicos presentados.

2014 Miembro del Comité Organizador del VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate y II Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud (Internacional) Universidad de la República, Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM, Argentina)

Organización del evento. Elaboración del programa científico.

Jurado/Integrante de comisiones evaluadoras de trabajos académicos

Otros tipos

Candidato: Andrea Alvarez, Elisa fernández, Andrea Friedman

GIMÉNEZ, A.; IRIGARAY, B.

Caracterización de aceites de oliva extra virgen obtenidos a escala piloto de las variedades de aceituna Leccino, Arbequina y Coratina de producción nacional , 2011

Otra participación (Carrera de Ingeniería de los Alimentos) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

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

Otros tipos

Candidato: Florencia Ares, Eloísa Arrarte, Tania De León

GIMÉNEZ, A.; LÓPEZ, T.; GAMBARO, A.

Influencia del agregado de almidón resistente a postres lácteos de chocolate sobre las características sensoriales y la percepción de los consumidores , 2011

Otra participación (Ingeniería de Alimentos) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

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

Otros tipos

Candidato: Cecilia Barreiro y Gabriela Cándido

GIMÉNEZ, A.; LÓPEZ, T.

Obtención y caracterización sensorial de extractos antioxidantes de orujo de uva variedad Tannat , 2010

Otra participación (Ingeniería de Alimentos) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

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

Otros tipos

Candidato: Carolina Cobas y Carolina Vidal

GIMÉNEZ, A.

Conservación de productos vegetales sin procesar en atmósfera modificada , 2010

Otra participación (Ingeniería de Alimentos) - Facultad de Ingeniería - UDeLaR - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

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

Otros tipos

Candidato: Juan Pablo Thomas

GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.; LEMA, P.

Desarrollo de una metodología para medición instrumental de dulce de leche. Correlación con parámetros sensoriales. , 2009

Otra participación (Trabajo experimental Carrera de Ingeniería de Alimentos)

Referencias adicionales: Uruguay , Español

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

Otros tipos

Candidato: Cecilia Barreiro

GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.; ARES, G.

Comparación de metodologías para estudios de aceptabilidad , 2008

Otra participación (Carrera de Ingeniería de los Alimentos) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

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

Otros tipos

Candidato: María Fernanda Zunino

GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.; ARES, G.

Comparación de metodologías para estudios de aceptabilidad , 2008

Otra participación (Carrera de Ingeniería de los Alimentos) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

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

Presentaciones en eventos

Congreso

Percepción del consumidor de la rotulación nutricional , 2015

Tipo de participación: Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 1

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* VI Congreso Iberoamericano de Nutrición;

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ciencia del consumidor

Congreso

Métodos sensoriales dinámicos: Una alternativa novedosa para la caracterización sensorial de yerba mate , 2014

Tipo de participación: Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 20

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate y II Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud; *Nombre de la institución promotora:* UdelaR, Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM)

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

Congreso

Yerba Mate: Nuevos usos , 2014

Tipo de participación: Moderador, *Carga horaria:* 40

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate y II Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud; *Nombre de la institución promotora:* UdelaR, Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM)

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

Congreso

Análisis Sensorial Descriptivo de Yerba Mate , 2011

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Argentina; *Nombre del evento:* 5^o Congreso Sudamericano de la Yerba Mate; *Nombre de la institución promotora:* Instituto Nacional de la Yerba Mate

Congreso

Aplicación de metodologías novedosas para la determinación de vida útil de dulce de leche , 2009

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Tercer Congreso Internacional de Lechería; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Uruguaya de Técnicos en Lechería

Seminario

Evaluación del efecto de estrategias de reducción del contenido de sodio en alimentos en la percepción del consumidor , 2015

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

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Tercer Seminario del Compromiso por el Derecho a una Alimentación Adecuada; *Nombre de la institución promotora:* Intendencia Municipal de Montevideo

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Seminario

Nuevos formatos de rotulación nutricional de alimentos , 2014

Tipo de participación: Expositor oral, *Carga horaria:* 3

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Seminario Alimentación y Bienestar; *Nombre de la institución promotora:* Núcleo Interdisciplinario de Alimentación y Bienestar

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensometría y Ciencia del consumidor

Seminario

Mesa de ponencias de proyectos de investigación interdisciplinarios de estudiantes de grado , 2013

Tipo de participación: Moderador, *Carga horaria:* 1

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Seminario En clave inter 2013 ; *Nombre de la institución promotora:* Espacio Interdisciplinario

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias de la Tierra y relacionadas con el Medio Ambiente / Ciencias Medioambientales

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Marina, Limnología

Ciencias Sociales / Sociología / Antropología, Etnología

Seminario

Rotulación nutricional: una estrategia eficiente para mejorar la selección de alimentos? , 2012

Referencias adicionales: Uruguay;

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia del Consumidor

Simposio

¿Que información tienen en cuenta los consumidores cuando evalúan cuán saludable es un alimento? Resultados de un estudio de detección de movimientos oculares , 2011

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos; *Nombre de la institución promotora:* LATU

Simposio

Identification of consumers texture vocabulary of milk desserts and yogurts using a free listing task , 2010

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* VI Simposio Iberoamericano de Analisis Sensorial; *Nombre de la institución promotora:* Asociacion Brasileira de Ciencias Sensoriales

Simposio

Vida útil sensorial de pan blanco de molde. Avances , 2003

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* III SIMPOSIUM IBEROAMERICANO DE ANÁLISIS SENSORIAL – SENSIBER 2003; *Nombre de la institución promotora:* Facultad de Química. Universidad de la Republica.

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

Encuentro

Líneas de investigación en vida útil de la Sección Evaluación Sensorial , 2001

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* I REUNIÓN ANUAL DEL PROGRAMA IBEROAMERICANO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA PARA EL DESARROLLO; *Nombre de la institución promotora:* CYTED

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

Proyecto XI.16 “Vida Útil Sensorial de Alimentos”

Encuentro

Establecimiento de Límites de Calidad Sensorial en Yogur , 1998

Tipo de participación: Poster,

Referencias adicionales: Argentina; *Nombre del evento:* III ENCUENTRO BROMATOLÓGICO LATINOAMERICANO;

Autores: Gámbaro, A.; Giménez, A.; Zlotejablo,A.

Encuentro

Estudio de la relación entre Parámetros Instrumentales de Color y su Evaluación Sensorial en Yogur , 1998

Tipo de participación: Poster,

Referencias adicionales: Argentina; *Nombre del evento:* III ENCUENTRO BROMATOLÓGICO LATINOAMERICANO;

Autores: Gámbaro, A.; Giménez, A.; Zlotejablo,A

Encuentro

Cuantificación de Colorantes en Yogur Bebible por Análisis Sensorial , 1997

Tipo de participación: Poster,

Referencias adicionales: Argentina; *Nombre del evento:* II ENCUENTRO BROMATOLÓGICO LATINOAMERICANO.;

Autores: Gámbaro, A.; Gimenez, A.; Zlotejablo, A

Indicadores de producción

<i>Producción bibliográfica</i>	233
<i>Artículos publicados en revistas científicas</i>	98
Completo (Arbitrada)	98
<i>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</i>	5
Completo (Arbitrada)	5
<i>Trabajos en eventos</i>	122
Completo (Arbitrada)	22
Completo (No Arbitrada)	17
Resumen (Arbitrada)	38
Resumen (No Arbitrada)	39
Resumen expandido (No Arbitrada)	6
<i>Libros y capítulos de libros publicados</i>	1
Capítulo de libro publicado	1
<i>Textos en periódicos</i>	5
Periodicos	1
Revista	4
<i>Documentos de trabajo</i>	2
Completo	2
<i>Producción técnica</i>	70
<i>Productos tecnológicos</i>	0

<i>Procesos o técnicas</i>	<i>0</i>
<i>Trabajos técnicos</i>	<i>59</i>
<i>Otros tipos</i>	<i>11</i>
<i>Evaluaciones</i>	<i>11</i>
Evaluación de Proyectos	1
Evaluación de Eventos	2
Evaluación de Publicaciones	5
Evaluación de Convocatorias Concursables	3
<i>Formación de RRHH</i>	<i>17</i>
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i>	<i>17</i>
Tesis/Monografía de grado	12
Iniciación a la investigación	4
Otras tutorías/orientaciones	1
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i>	<i>0</i>

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores