

# Curriculum Vitae

## Adriana GÁMBARO GARCÍA

Actualizado: 23/12/2015



Publicado: 20/02/2017

**Sistema Nacional de Investigadores**

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel II

Ingreso al SNI: Nivel II (01/03/2009)



Evaluador perteneciente a comité,  
participó en: 2009, 2012, 2013

## Datos generales

### Información de contacto

E-mail: [agambaro@fq.edu.uy](mailto:agambaro@fq.edu.uy)

Teléfono: 099986000

Dirección: Sección Evaluación Sensorial. Avda. Gral. Flores 2124. CP11800. Montevideo. Uruguay

### Institución principal

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

### Dirección institucional

Dirección: Facultad de Química - UDeLaR / Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Sección Evaluación Sensorial / 11800 / Montevideo / Montevideo / Uruguay

Teléfono: (+5982) 2924 5735

Fax: 2924 1906

E-mail/Web: [agambaro@fq.edu.uy](mailto:agambaro@fq.edu.uy)

## Formación

### Formación concluida

#### Formación académica/Titulación

##### Posgrado

2009 - 2011

Maestría

Universidad de Cádiz , España

Título: Master en Nutrición y Dietética Humana

Tutor/es: Jose Apesteguia Apesteguia

Obtención del título: 2012

Becario de: Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay

Palabras clave: nutrición

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

1996 - 2001

Doctorado

Doctorado en Química

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

Título: Aplicación de nuevas metodologías sensoriales a un estudio integral de yogur

Tutor/es: Dra. Emma Wittig de Penna

Obtención del título: 2002

Palabras clave: Evaluación sensorial; Yogur

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

### Especialización

1990 - 1991  
Especialización/Perfeccionamiento  
Alta Especialización en Tecnología de Alimentos  
Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos , España  
*Título:* Calidad de Dulce de Membrillo. Estudio de la Relación entre los Parámetros Instrumentales de Color y su Evaluación Sensorial  
*Tutor/es:* Dr. Carlos Calvo  
*Obtención del título:* 1991  
*Becario de:* Instituto de Cooperación Iberoamericana , España  
*Palabras clave:* Color; Evaluación sensorial  
*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

## Grado

1980 - 1988  
Grado  
Química Farmacéutica  
Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay  
*Obtención del título:* 1989  
*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Bromatología

## Formación complementaria

### Cursos corta duración

11 / 2015 - 12 / 2015  
Food Design  
Facultad de Agronomía - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay  
*Palabras clave:* Diseño de alimentos  
*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

06 / 2014 - 06 / 2014  
PROGRAMACIÓN NEUROLINGÜÍSTICA (PNL) PARA GERENTES, SUPERVISORES Y MANDOS MEDIOS  
Mentoring , Uruguay  
*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

04 / 2014 - 04 / 2014  
QUESOS PROCESADOS: Tecnologías de elaboración y Nuevas Tendencias  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay  
*Palabras clave:* queso procesado  
*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

06 / 2013 - 06 / 2013  
ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN  
Consejo Superior de Investigaciones Científicas , España  
*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis sensorial

12 / 2012 - 12 / 2012  
INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL DE QUESOS  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay  
*Palabras clave:* quesos  
*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis sensorial

10 / 2012 - 11 / 2012  
ANÁLISIS FACTORIAL EXPLORATORIO  
Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay  
*Palabras clave:* análisis factorial exploratorio  
*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

07 / 2011 - 07 / 2011  
Poda de Olivos  
INIA Las Brujas , Uruguay  
*Palabras clave:* olivos  
*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / olivos

11 / 2010 - 12 / 2010	INTRODUCCIÓN A LOS MÉTODOS MULTIVARIADOS PARA ANÁLISIS DE DATOS SENSORIALES Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> métodos multivariados <i>Áreas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Estadística
06 / 2010 - 07 / 2010	Tecnología de frituras y alimentos fritos Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> frituras <i>Áreas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y aceites
03 / 2010 - 03 / 2010	INTRODUCCION A LAS TECNICAS MULTIVARIADAS DEL DISEÑO DE EXPERIMENTOS Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> diseño de experimentos <i>Áreas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Estadística
09 / 2009 - 09 / 2009	Cata de aceite de oliva virgen extra: elaboración, sabor y salud Universidad Internacional de Andalucía , España <i>Palabras clave:</i> aceite de oliva <i>Áreas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Grasas y aceites
01 / 2009 - 01 / 2009	Avances recientes en Evaluación Sensorial Instituto Tecnológico de Veracruz , México <i>Palabras clave:</i> Evaluación sensorial <i>Áreas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
2008 - 2008	Jornadas de NUTRICIÓN de Nutriguía Hotel Holiday Inn , Uruguay <i>Áreas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nutrición
2006 - 2006	Quimiometría y Cualimetría 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	Gastronomía molecular - Primer módulo Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
2005 - 2005	HERRAMIENTAS BÁSICAS PARA MEDIR LA SATISFACCIÓN DEL CONSUMIDOR 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 <i>Áreas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos
2003 - 2003	La textura de los alimentos. Medición instrumental y aplicación en la industria Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
2002 - 2002	tecnología de la panificación y productos de panadería Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
2002 - 2002	Evaluación sensorial de cosméticos Asociación Argentina de Químicos Cosméticos , Argentina
2001 - 2001	Estadística aplicada a evaluación sensorial. Uso del programa GENSTAT 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
1998 - 1998	Formación y Evaluación Docente en la Facultad de Química (Taller) Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
1998 - 1998	TRATAMIENTO ESTADÍSTICO DE DATOS EXPERIMENTALES Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

1996 - 1996	Modelos lineales aplicados al análisis experimental Facultad de Agronomía - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
1994 - 1994	AVANCES EN LA ESTABILIDAD DE LOS SISTEMAS ALIMENTICIOS Misión de Cooperación Francesa , Uruguay
1994 - 1994	INTRODUCCIÓN AL MARKETING Asociación de Dirigentes de Marketing del Uruguay , Uruguay
1993 - 1993	Avances en Ingeniería de Alimentos Agrupación Universitaria del Uruguay , Uruguay
1993 - 1993	ANÁLISIS DE RIESGO, CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
1992 - 1992	NORMALIZACIÓN Y GESTIÓN DE LA CALIDAD Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
1992 - 1992	COMO MEDIR LA CALIDAD DESDE EL PUNTO DE VISTA DEL CONSUMIDOR Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos , Costa Rica
1992 - 1992	Evaluación sensorial de productos alimenticios Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay
1990 - 1990	Curso Nutrición Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

## Sistema Nacional de Investigadores

### Otras instancias

2008	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Seminario de Leches finas de cabra, oveja, bufalas o derivadas <i>Institución organizadora:</i> Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) , Argentina <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos
1996	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Formulación de embutidos y jamones cocidos. <i>Institución organizadora:</i> Instituto Dominicano de Tecnología Industrial , República Dominicana
1992	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Seminario Normalización en la Empresa <i>Institución organizadora:</i> Instituto Uruguayo de Normas Técnicas, UNIT , Uruguay
1991	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Calidad en el diseño de alimentos <i>Institución organizadora:</i> Instituto Uruguayo de Normas Técnicas, UNIT , Uruguay
1991	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Tecnología de productos pesqueros <i>Institución organizadora:</i> Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos , España
1991	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Estadística <i>Institución organizadora:</i> Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos , España
1990	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Gestión Técnica y la Empresa Alimentaria <i>Institución organizadora:</i> Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos , España
2009	Talleres <i>Nombre del evento:</i> Entrenamiento de líderes de panel de cata de aceite de oliva <i>Institución organizadora:</i> Facultad de Química , Uruguay <i>Palabras clave:</i> aceite de oliva; Evaluación sensorial <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
2007	Talleres <i>Nombre del evento:</i> EVALUACIÓN SENSORIAL DE CERVEZA <i>Institución organizadora:</i> Asociación de cerveceros artesanales del Uruguay , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

## Sistema Nacional de Investigadores

2005	Talleres <i>Nombre del evento:</i> Profiles of flavour and texture. Application to the industry. <i>Institución organizadora:</i> UBA , Argentina
1998	Talleres <i>Nombre del evento:</i> Proteínas: su uso como ingredientes funcionales en la elaboración de alimentos  <i>Institución organizadora:</i> UdelaR - Facultad de Química , Uruguay <i>Áreas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos
1997	Talleres <i>Nombre del evento:</i> Desarrollo de Productos Alimenticios <i>Institución organizadora:</i> UdelaR- Facultad de Veterinaria , Uruguay <i>Áreas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos
1996	Talleres <i>Nombre del evento:</i> Métodos estadísticos aplicados al Análisis Sensorial <i>Institución organizadora:</i> CYTED , Uruguay <i>Áreas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
1995	Talleres <i>Nombre del evento:</i> Tópicos en análisis estadístico de resultados <i>Institución organizadora:</i> CYTED , Costa Rica
1995	Talleres <i>Nombre del evento:</i> Legislación Alimentaria Internacional <i>Institución organizadora:</i> Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay
1994	Talleres <i>Nombre del evento:</i> TALLER REGIONAL SOBRE PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA ALIMENTARIA  <i>Institución organizadora:</i> Costa Rica
1993	Encuentros <i>Nombre del evento:</i> JORNADAS DE EVALUACIÓN SENSORIAL <i>Institución organizadora:</i> Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria , Argentina

## Construcción institucional

El área de Análisis Sensorial de Facultad de Química fue desarrollada en el país por la que suscribe desde el año 1993, por medio de docencia, investigación y formación de recursos humanos. El crecimiento se ha dado través del relacionamiento con otras Facultades de Udelar (Ingeniería, Nutrición, Sociología), por medio de cooperación internacional (Redes CYTED RIEPSA y IBERCAROT), con el relacionamiento con instituciones internacionales, por ej. IRTA (España), ISETA (Argentina), CSIRO (Australia). El vínculo academia-empresa se ha dado por medio de convenios de cooperación con la industria y a través de la Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos (UITA).

## Idiomas

Inglés  
Entiende (Bien) / Habla (Bien) / Lee (Bien) / Escribe (Bien)  
Portugués  
Entiende (Bien) / Lee (Bien)

## Áreas de actuación

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Vida útil de alimentos  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Nutrición  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de oliva

# Actuación Profesional

## Cargos desempeñados actualmente

Desde: 09/2012  
Profesor Titular , (Docente Grado 5 Titular, 40 horas semanales / Dedicación total) , Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

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

### Vínculos con la institución

11/1992 - 05/1996, *Vínculo:* Asistente, Docente Grado 2 Interino, (40 horas semanales)

03/2004 - 09/2012, *Vínculo:* Profesora Agregada , Docente Grado 4 Titular, (40 horas semanales / Dedicación total)

09/2002 - 03/2004, *Vínculo:* Profesora Adjunta, Docente Grado 3 Titular, (40 horas semanales / Dedicación total)

12/2000 - 09/2002, *Vínculo:* Profesora Adjunta, Docente Grado 3 Titular, (40 horas semanales)

05/1996 - 12/2000, *Vínculo:* Profesora Adjunta , Docente Grado 3 Interino, (40 horas semanales)

01/1992 - 10/1992, *Vínculo:* Asistente, Docente Grado 2 Interino, (20 horas semanales)

11/1989 - 12/1989, *Vínculo:* Ayudante, Docente Grado 1 Interino, (20 horas semanales)

09/1991 - 09/1992, *Vínculo:* Ayudante Honorario, Docente Grado 1 Interino, (20 horas semanales)

09/1989 - 09/1990, *Vínculo:* Aspirante a Ayudante Honorario, Docente Grado 1 Interino, (20 horas semanales)

*09/2012 - Actual, Vínculo: Profesor Titular, Docente Grado 5 Titular, (40 horas semanales / Dedicación total)*

### Actividades

12/2015 - Actual

Dirección y Administración , Departamento de alimentos , Área de Tecnología de Alimentos

DIRECCIÓN

08/2015 - Actual

Dirección y Administración , Facultad de Química , Departamento de Alimentos

DIRECCIÓN

10/2012 - Actual

Dirección y Administración , Departamento de alimentos , Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos

DIRECCIÓN

03/1993 - Actual

Dirección y Administración , Sección Evaluación Sensorial , Departamento de Alimentos

CREACIÓN Y DIRECCIÓN de la Sección de Evaluación Sensorial

03/2004 - 09/2012

Dirección y Administración , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Departamento de Alimentos

RESPONSABLE

11/2015 - Actual

Líneas de Investigación , Departamento de alimentos , Área de Evaluación Sensorial

Cocción al vacío , Coordinador o Responsable

03/2015 - Actual

Líneas de Investigación , Departamento de alimentos , Área de Evaluación Sensorial

Selección temprana de mandarinas , Integrante del Equipo

11/2011 - Actual

Líneas de Investigación , Departamento de alimentos , Sección Evaluación Sensorial

Utilización de aceite de oliva y subproductos del olivo en cosmética , Integrante del Equipo

09/2011 - Actual

Líneas de Investigación , Departamento de alimentos

Tecnología de productos lácteos , Integrante del Equipo

06/2009 - Actual

Líneas de Investigación , Departamento de alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Calidad sensorial de aceite de oliva , Coordinador o Responsable

03/2008 - Actual

Líneas de Investigación , Departamento de alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Estudio de extractos antioxidantes de plantas nativas , Coordinador o Responsable

01/2007 - Actual

Líneas de Investigación , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES , Coordinador o Responsable

03/2001 - Actual

Líneas de Investigación , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
VIDA ÚTIL SENSORIAL DE ALIMENTOS , Coordinador o Responsable

03/1993 - Actual

Líneas de Investigación , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
CORRELACIONES ENTRE MÉTODOS SENSORIALES Y FÍSICO-QUÍMICOS , Coordinador o Responsable

03/1992 - Actual

Líneas de Investigación , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
ESTUDIOS CUALI-CUANTITATIVOS CON CONSUMIDORES , Coordinador o Responsable

03/2002 - 12/2006

Líneas de Investigación , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
CARACTERIZACION SENSORIAL DE MIELES UNIFLORALES URUGUAYAS , Coordinador o Responsable

03/2001 - 12/2006

Líneas de Investigación , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
EVALUACIÓN SENSORIAL DE COSMÉTICOS , Coordinador o Responsable

03/2002 - 12/2005

Líneas de Investigación , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
EVOLUCIÓN DE LOS CARACTERES SENSORIALES DE VINO TANNAT DURANTE SU CRIANZA EN BARRICA , Coordinador o Responsable

01/1999 - 12/2002

Líneas de Investigación , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial y Sección Enología  
ANÁLISIS DESCRIPTIVO DE VINO TANNAT , Coordinador o Responsable

03/1999 - 12/2001

Líneas de Investigación , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
DESARROLLO Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE PRODUCTOS PANIFICADOS , Coordinador o Responsable

03/1998 - 12/1999

Líneas de Investigación , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
EVALUACIÓN SENSORIAL DE ARROZ Y SUS DERIVADOS , Coordinador o Responsable

01/1993 - 12/1995

Líneas de Investigación , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
EVALUACIÓN SENSORIAL DE CARNE Y CHACINADOS DE CERDO , Coordinador o Responsable

09/2014 - Actual

Docencia , Grado

Análisis de Leche y Productos Lácteos , Responsable , Licenciatura en Leche y Productos Lácteos (UTEC)

03/2012 - Actual

Docencia , Grado

Bromatología y Nutrición , Responsable , Química Farmacéutica

03/2002 - Actual

Docencia , Grado

Enología y biotecnología de las fermentaciones , Invitado , Ingeniería de Alimentos

03/1995 - Actual

Docencia , Grado

Dictado de temas en curso: Evaluación Sensorial. , Ingeniería de Alimentos

01/1995 - Actual

Docencia , Grado

Evaluación Sensorial de Alimentos , Responsable , Ingeniería de Alimentos

03/2005 - 07/2008

Docencia , Grado

Coordinadora del curso de Análisis de Alimentos , Ingeniería de Alimentos

01/1994 - 12/2002

Docencia , Grado

Bromatología , Química Farmacéutica

01/1999 - 12/2001

Docencia , Grado

Supervisión del curso de Bromatología , Química Farmacéutica

01/1994 - 12/1998

Docencia , Grado

Encargada del curso de Bromatología , Química Farmacéutica

09/2012 - 10/2012

Docencia , Maestría

VIDA ÚTIL SENSORIAL DE ALIMENTOS , Responsable , Maestría en Alimentos

12/2005 - 12/2005

Docencia , Maestría

Docente del curso PRODUCTOS DE LA COLMENA Y APITERAPIA. Unidad Educación Permanente.

11/2005 - 12/2005

Docencia , Maestría

Productos de la colmena y apiterapia

06/2004 - 06/2004

Docencia , Maestría

Coordinadora del curso VIDA ÚTIL ACELERADA DE ALIMENTOS. Unidad de Educación Permanente.

06/2004 - 06/2004

Docencia , Maestría

Docente del curso 'VIDA ÚTIL ACELERADA DE ALIMENTOS': Unidad de Educación Permanente.

09/2002 - 09/2002

Docencia , Maestría

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

10/2001 - 10/2001

Docencia , Maestría

Coordinadora del curso SELECCIÓN Y ENTRENAMIENTO DE JUECES SENSORIALES. Unidad de Educación Permanente.

10/2001 - 10/2001

Docencia , Maestría

Dictado del curso SELECCIÓN Y ENTRENAMIENTO DE JUECES SENSORIALES. Unidad de Educación Permanente.

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores



04/2000 - 06/2000

Docencia , Maestría

Docente del curso ENOLOGÍA PARA EL AÑO 2010. Unidad de Educación Permanente.

05/1999 - 06/1999

Docencia , Maestría

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

05/1999 - 06/1999

Docencia , Maestría

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

04/1999 - 06/1999

Docencia , Maestría

Docente del curso ENOLOGÍA PARA EL AÑO 2010. Unidad de Educación Permanente.

12/1997 - 12/1997

Docencia , Maestría

Dictado del curso CONTROL DE CALIDAD SENSORIAL DE ALIMENTOS. Programa de Educación Continua. F.Vet.

11/1996 - 11/1996

Docencia , Maestría

Dictado del curso CONTROL DE CALIDAD SENSORIAL DE ALIMENTOS. Programa de Educación Continua. F.Vet.

11/1994 - 12/1994

Docencia , Maestría

Dictado del curso ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS: METODOLOGÍAS BÁSICAS. Programa de Educación Continua. F.Vet.

03/2011 - Actual

Docencia , Especialización

Sommelier en Aceite de Oliva , Responsable

03/2004 - Actual

Docencia , Especialización

Responsable académica y docente curso SOMMELIER PROFESIONAL organizado por FUNDAQUIM.

03/2003 - 12/2008

Docencia , Especialización

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

09/2008 - 09/2008

Docencia , Especialización

Técnicas cuali-cuantitativas para medir la satisfacción del consumidor

07/2007 - 10/2007

Docencia , Especialización

• Docente del curso INTRODUCCIÓN A LA EVALUACIÓN SENSORIAL PARA CHEFS organizado por FUNDAQUÍM

07/2007 - 07/2007

Docencia , Especialización

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

05/2006 - 07/2006

Docencia , Especialización

Docente del curso EVALUACIÓN SENSORIAL DE MIELES PARA APICULTORES organizado por FUNDAQUÍM

11/2004 - 11/2004

Docencia , Especialización

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

10/2003 - 10/2003

Docencia , Especialización

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

09/2003 - 09/2003

Docencia , Especialización

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

05/2003 - 05/2003

Docencia , Especialización

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

09/2002 - 09/2002

Docencia , Especialización

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

10/1999 - 10/1999

Docencia , Especialización

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

11/1998 - 11/1998

Docencia , Especialización

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

10/1998 - 10/1998

Docencia , Especialización

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

07/1998 - 07/1998

Docencia , Especialización

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

03/1998 - 03/1998

Docencia , Especialización

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

11/1997 - 11/1997

Docencia , Especialización

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

10/1997 - 10/1997

Docencia , Especialización

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

11/1996 - 11/1996

Docencia , Especialización

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

07/1996 - 07/1996

Docencia , Especialización

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

02/1996 - 02/1996

Docencia , Especialización

CURSO-TALLER DE ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS en Univ. Tecnológica de Santiago. Auspiciado por Asoc. de Fabricantes de Embutidos y Procesadores de Carnes y por Red Iberoamericana de Evaluación de Prop. Sensoriales de Alimentos

01/1996 - 01/1996

Docencia , Especialización

TÉCNICAS DE ESTUDIOS CON CONSUMIDORES en el Inst. Tecnológico de Santo Domingo. Auspiciado por la Asoc de Fabricantes de Embutidos y Procesadores de Carnes y por Red Iberoamericana de Evaluación de Propiedades Sensoriales de Alimentos

08/1995 - 08/1995

Docencia , Especialización

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

08/1995 - 08/1995

Docencia , Especialización

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

03/1995 - 03/1995

Docencia , Especialización

EVALUACIÓN SENSORIAL PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA .Organizado por la Asoc. de Fabricantes de Embutidos y la Dirección Gral de Normas (DIGENOR) de Rep. Dominicana. Auspiciado por la OEA y la Agencia Alemana de Cooperación (GTZ). Santo Domingo

07/1993 - 07/1993

Docencia , Especialización

Dictado de curso extracurricular INTRODUCCIÓN A LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS organizado por Cátedra de Tecnología de Alimentos del Centro Regional Sur de Fac. de Agronomía

06/1992 - 07/1992

Docencia , Especialización

Cursillo extracurricular INTRODUCCIÓN A LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS.

09/2015 - 09/2015

Docencia , Doctorado

Seminario Internacional Fitoquímicos en Alimentos , Invitado , Doctorado en Química

10/2014 - 10/2014

Docencia , Doctorado

Investigación cualitativa: una mirada a través de los ojos del consumidor , Responsable , Doctorado en Química

04/2013 - 04/2013

Docencia , Doctorado

EXTRACCIÓN, SEPARACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CAROTENOIDES , Organizador/Coordinador , Doctorado en Química

03/2012 - 11/2012

Docencia , Doctorado

Vida Útil Sensorial de Alimentos , Responsable , Doctorado en Química

11/2009 - 11/2009

Docencia , Doctorado

Evaluación Sensorial de Alimentos , Responsable , Posgrado en Química

05/2009 - 05/2009

Docencia , Doctorado

Técnicas Cualitativas de estudios con consumidores. Métodos avanzados. , Organizador/Coordinador , Doctorado en Química

07/2008 - 09/2008

Docencia , Doctorado

Coordinadora del curso VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS. Unidad de Educación Permanente. , Doctorado en Química

07/2008 - 09/2008

Docencia , Doctorado

Docente del curso 'VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS': Unidad de Educación Permanente. , Doctorado en Química

05/2008 - 05/2008

Docencia , Doctorado

Coordinadora del curso TEXTURA EN EL DESARROLLO DE ALIMENTOS. Unidad de Educación Permanente. , Doctorado en Química

05/2008 - 05/2008

Docencia , Doctorado

Docente del curso TEXTURA EN EL DESARROLLO DE ALIMENTOS. Unidad de Educación Permanente. , Doctorado en Química

03/1995 - Actual

Servicio Técnico Especializado , Departamento de alimentos , Sección Evaluación Sensorial

Dirección de asesoramientos a la industria alimentaria

09/2015 - Actual

Extensión , Facultad de Química , Departamento de Alimentos

Convenio Fundaquím-CANARIAS para la formación de paneles de jueces sensoriales

03/2015 - Actual

Extensión , Facultad de Química , Departamento de Alimentos

Convenio Fundaquím – MARONI GOUP para la realización de Control de Calidad Sensorial de Leche en Polvo

03/2015 - Actual

Extensión , Facultad de Química

Integrante de la Comisión Directiva de la Unidad en Innovación y Tecnología Alimentaria (UITA)

02/2013 - Actual

Extensión , Facultad de Química , Departamento de Alimentos

convenio Fundaquím-LATU para la evaluación de la calidad sensorial de aceites de oliva importados

01/2012 - Actual

Extensión , CYTED

Coordinadora nacional de la Red Iberoamericana para el estudio de nuevos carotenoides bioactivos como ingredientes de alimentos (IBERCAROT)

07/2007 - Actual

Extensión , Facultad de Química , Departamento de Alimentos

Convenio Fundaquím-CUBCO para la realización de Control de Calidad Sensorial de Leche en Polvo

06/1998 - Actual

Extensión , Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Secretaria

06/1998 - Actual

Extensión

Miembro de Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

05/2014 - 06/2015

Extensión , Facultad de Química , Departamento de Alimentos

convenio Fundaquím-CONAPROLE para la formación de paneles de jueces sensoriales

06/2011 - 07/2012

Extensión , Facultad de Química , Departamento de Alimentos

Convenio Fundaquím – Dirección de Cultura (MEC) para el desarrollo de productos alimenticios a partir de jugo de caña de azúcar

07/2010 - 12/2011

Extensión , Facultad de Química , Departamento de Alimentos

Convenio Fundaquím - Montevideo Refrescos para la formación de un panel de jueces sensoriales entrenados para evaluación de refrescos y de yerba mate

09/2007 - 12/2007

Extensión , Facultad de Química , Departamento de Alimentos

Convenio Fundaquím – Supermercado Devoto Portones para la realización de Control de Calidad Sensorial

07/1994 - 12/2004

Extensión , CYTED

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

06/1999 - 06/2001

Extensión , Convenio entre Centro Form. en Educación Especializada y FUNDAQUIM

Asesora Técnica para la ejecución del proyecto 'Sistema de Formación en Gastronomía dirigido a Jóvenes en Situación de Dificultad Social'

05/1994 - 12/1995

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

Delegada representante de Fac. de Química y docente ejecutora. Contrato para la realización de Estudios con Consumidores basados en Niveles de Preferencia y/o Niveles de Aceptación

02/2015 - Actual

Capacitación/Entrenamientos dictados , Departamento de alimentos , Sección Evaluación Sensorial

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

10/2013 - 12/2013

Capacitación/Entrenamientos dictados , Departamento de alimentos , Sección Evaluación Sensorial

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

03/2013 - 06/2013

Capacitación/Entrenamientos dictados , Departamento de alimentos , Sección Evaluación Sensorial

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

10/2012 - 12/2012

Capacitación/Entrenamientos dictados , Departamento de alimentos , Sección Evaluación Sensorial

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

04/2008 - 05/2008

Capacitación/Entrenamientos dictados , Sección Evaluación Sensorial , Departamento de Alimentos

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

03/2006 - 05/2006

Capacitación/Entrenamientos dictados , Sección Evaluación Sensorial , Departamento de Alimentos

Pasantía de la Dra. Mary Carmen Rodríguez Doderó de la Univ. de Cádiz (España) en el área de Análisis Sensorial

12/2014 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Química

Titular de la Comisión de Posgrado

11/2014 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Química

Titular de la Comisión de Nuevo Edificio

07/2014 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Química

Titular por el orden docente del Consejo de Facultad de Química

05/2008 - Actual

Gestión Académica , COMisión de seguimiento de incubadoras de emprendimientos

Delegada titular por el orden docente

04/2006 - Actual

Gestión Académica , Comisión de Investigación Científica

Delegada titular por el orden docente

02/2006 - Actual

Gestión Académica , Comisión Directiva , Departamento de Alimentos

Integrante de la Comisión Directiva

03/2004 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Química , Departamento de Alimentos  
Responsable académico curso Sommelier Profesional

03/1995 - Actual

Gestión Académica , Departamento de Alimentos - Facultad de Química , Sección Evaluación Sensorial  
Dirección de las líneas de investigación

03/1995 - Actual

Gestión Académica , Departamento de Alimentos - Facultad de Química , Sección Evaluación Sensorial  
Dirección de los cursos de grado y posgrado

02/2015 - 04/2015

Gestión Académica , Facultad de Química  
Integrante de la Comisión Evaluadora del llamado para Oportunidades de Ascenso (LLOA)

04/2002 - 12/2013

Gestión Académica , Comisión de Asuntos Administrativos  
Delegada titular por el orden docente

12/2005 - 12/2010

Gestión Académica , Asamblea del Claustro  
Delegada titular por el orden docente

04/2002 - 06/2005

Gestión Académica , Comisión de Educación Permanente  
Delegada titular por el Orden Docente

04/2002 - 06/2002

Gestión Académica , Comisión de Educación Permanente  
Delegada suplente por el orden docente

05/1999 - 07/1999

Gestión Académica , Participación de Fac. Química en el sesquicentenario de la Universidad  
Delegada por el orden docente como integrante del grupo de trabajo encargado de elaborar programa de participación

11/1995 - 11/1995

Gestión Académica , Comisión de Relacionamento con el Medio , Facultad de Química  
Delegada por el orden docente ante la Comisión de Relacionamento con el Medio

11/2015 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Departamento de Alimentos  
Desarrollo de platos preparados utilizando cocción a vacío (sous vide) , Coordinador o Responsable

10/2015 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de alimentos  
Aplicación de técnicas de megasonido en la elaboración de aceite de oliva virgen , Integrante del Equipo

04/2015 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de alimentos  
Desarrollo de herramientas metabolómicas para la selección temprana de cultivares de mandarinas en base a correlaciones entre criterios de calidad de fruta y la expresión de su metabolismo secundario , Integrante del Equipo

01/2014 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Departamento de Alimentos  
Desarrollo y estudio de estabilidad oxidativa de aceites de oliva vírgenes aromatizados , Coordinador o Responsable

03/2013 - 02/2015

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Departamento de Alimentos  
Caracterización fisicoquímica y sensorial de los quesos de leche de oveja y de cabra uruguayos , Integrante del Equipo

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores

01/2013 - 12/2014

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Departamento de Alimentos  
Vida útil de aceite de oliva virgen , Integrante del Equipo

07/2012 - 06/2014

Proyectos de Investigación y Desarrollo  
Aplicación de homogeneizador de alta presión en elaboración de licor base crema de leche , Coordinador o Responsable

11/2011 - 12/2013

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de alimentos  
Utilización de aceite de oliva y subproductos del olivo en cosmética , Integrante del Equipo

01/2011 - 12/2013

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Estudio de la influencia de la variedad de olivo en la calidad sensorial y fisicoquímica del aceite de oliva de producción nacional ,  
Coordinador o Responsable

09/2011 - 08/2013

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Evaluación de la utilización de leche cruda pre-madurada para la elaboración de quesos artesanales. , Integrante del Equipo

Sistema Nacional de Investigadores

06/2009 - 12/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
OLIVIA , Coordinador o Responsable

03/2009 - 04/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Desarrollo de alimentos funcionales con incorporación de extractos de plantas nativas con potencial capacidad antioxidante , Coordinador  
o Responsable

03/2007 - 12/2009

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Obtención de extractos de cereales y hongos conteniendo beta-glucanos para su incorporación a alimentos funcionales , Integrante del  
Equipo

03/2007 - 04/2008

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Obtención y evaluación de extractos antioxidantes de plantas nativas para su utilización como ingredientes funcionales en alimentos  
dulces. , Otros/Tutora del Ing. Alim. Gastón Ares

01/2005 - 08/2007

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Vida útil de Dulce de Leche , Otros/Tutora de Ana María Giménez

01/2006 - 04/2007

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Aplicación de metodologías novedosas para determinación de Vida útil de dulce de leche , Coordinador o Responsable

01/2005 - 12/2006

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Caracterización de mieles uniflorales uruguayas , Coordinador o Responsable

11/2003 - 08/2006

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación de hongos y lechugas , Integrante del Equipo

01/2001 - 12/2004

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Vida Útil Sensorial de Alimentos , Coordinador o Responsable

09/2002 - 10/2004

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Evolución de los Caracteres Sensoriales de vino Tannat durante su crianza en barrica , Coordinador o Responsable

09/2001 - 09/2003

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Caracterización de Vinos Tintos Uruguayos , Otros/Tutora de Iniciación a la Investigación

03/2000 - 12/2001

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Caracterización de vinos producidos con diferentes clones de la variedad Tannat , Integrante del Equipo

01/1993 - 12/1996

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Evaluación de Ensilados Biológicos en la alimentación de cerdos , Integrante del Equipo

## Lineas de investigación

*Título:* ANÁLISIS DESCRIPTIVO DE VINO TANNAT

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Palabras clave:* análisis vino tannat

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

*Título:* Calidad sensorial de aceite de oliva

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Equipos:* Ana Claudia Ellis(Integrante); Cecilia Dauber(Integrante)

*Palabras clave:* aceite de oliva; calidad

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

*Título:* CARACTERIZACION SENSORIAL DE MIELES UNIFLORALES URUGUAYAS

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Equipos:* Silvana Pahor(Integrante)

*Palabras clave:* Evaluación sensorial; Mieles uniflorales

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

*Título:* Cocción al vacío

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Equipos:* Luis Alberto Panizzolo(Integrante)

*Palabras clave:* cocción al vacío

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

*Título:* CORRELACIONES ENTRE MÉTODOS SENSORIALES Y FÍSICO-QUÍMICOS

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Equipos:* Ana María Giménez(Integrante); Gastón Ares(Integrante); Paula Varela-Tomasco(Integrante)

*Palabras clave:* Correlaciones instrumentales-sensoriales

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

*Título:* DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Equipos:* Ana María Giménez(Integrante); Gastón Ares(Integrante)

*Palabras clave:* Alimentos funcionales

*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 / Desarrollo de alimentos

*Título:* DESARROLLO Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE PRODUCTOS PANIFICADOS

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Equipos:* Ana María Giménez(Integrante); Virginia Gilardi(Integrante)

*Palabras clave:* Panificados; Evaluación sensorial

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



*Título:* Estudio de extractos antioxidantes de plantas nativas

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Equipos:* Marcelo Miraballes(Integrante)

*Palabras clave:* Antioxidantes; plantas nativas

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

*Título:* ESTUDIOS CUALI-CUANTITATIVOS CON CONSUMIDORES

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Equipos:* Ana María Giménez(Integrante); Gastón Ares(Integrante); Paula Varela-Tomasco(Integrante)

*Palabras clave:* Evaluación sensorial

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

*Título:* EVALUACIÓN SENSORIAL DE ARROZ Y SUS DERIVADOS

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Equipos:* Virginia Gilardi(Integrante)

*Palabras clave:* Salvado de arroz; Evaluación sensorial

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

*Título:* EVALUACIÓN SENSORIAL DE CARNE Y CHACINADOS DE CERDO

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Equipos:* Ariel Aldrovandi(Integrante)

*Palabras clave:* Carne de cerdo; Evaluación sensorial

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

*Título:* EVALUACIÓN SENSORIAL DE COSMÉTICOS

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Equipos:* María Emma Parente(Integrante)

*Palabras clave:* Evaluación sensorial; Cosméticos

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

*Título:* EVOLUCIÓN DE LOS CARACTERES SENSORIALES DE VINO TANNAT DURANTE SU CRIANZA EN BARRICA

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Equipos:* Paula Varela-Tomasco(Integrante); Francisco Carrau(Integrante); Karina Medina(Integrante)

*Palabras clave:* Evaluación sensorial; Vino Tannat

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

*Título:* Selección temprana de mandarinas

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

*Equipos:* Horacio Heinzen(Integrante)

*Palabras clave:* mandarinas

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

*Título:* Tecnología de productos lácteos

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

*Equipos:* Marcelo Miraballes(Integrante); Tomas López(Integrante)

*Palabras clave:* lácteos

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

*Título:* Utilización de aceite de oliva y subproductos del olivo en cosmética

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

*Equipos:* Emma Parente(Integrante)

*Palabras clave:* aceite de oliva; Cosméticos

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

*Título:* VIDA ÚTIL SENSORIAL DE ALIMENTOS

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Equipos:* Ana María Giménez(Integrante); Gastón Ares(Integrante)

*Palabras clave:* Vida útil; Evaluación sensorial

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

## Proyectos

2015 - Actual

*Título:* Aplicación de técnicas de megasonido en la elaboración de aceite de oliva virgen, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Pregrado), 1(Doctorado)

*Equipo:* María Antonia Grompone(Responsable); Miguel Amarillo(Integrante)

*Financiadores:* Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

*Palabras clave:* aceite de oliva

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de oliva

2015 - Actual

*Título:* Desarrollo de herramientas metabolómicas para la selección temprana de cultivares de mandarinas en base a correlaciones entre criterios de calidad de fruta y la expresión de su metabolismo secundario, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Pregrado),

*Equipo:* Horacio Heinzen(Responsable)

*Financiadores:* INIA Salto Grande / Apoyo financiero

*Palabras clave:* mandarinas

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

2015 - Actual

*Título:* Desarrollo de platos preparados utilizando cocción a vacío (sous vide), *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:* 1(Pregrado),

*Equipo:* Antonella Roascio(Integrante)

*Financiadores:* Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

*Palabras clave:* platos preparados; cocción al vacío

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de productos

2014 - Actual

*Título:* Desarrollo y estudio de estabilidad oxidativa de aceites de oliva vírgenes aromatizados, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:* 1(Especialización), 1(Doctorado)

*Equipo:* Ana Claudia Ellis(Integrante); Bruno Irigaray(Integrante); Antonella Roascio(Integrante); M. Antonia Grompone(Integrante)

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

*Palabras clave:* aceite de oliva

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Grasas y aceites

1993 - 1996

*Título:* Evaluación de Ensilados Biológicos en la alimentación de cerdos, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Nelson Barlocco(Responsable)

*Financiadores:* Otra institución nacional / Facultad de Agronomía / Apoyo financiero

*Palabras clave:* Evaluación sensorial; Carne de cerdo

2000 - 2001

*Título:* Caracterización de vinos producidos con diferentes clones de la variedad Tannat, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Paula Varela-Tomasco(Integrante); Francisco Carrau(Responsable); Karina Medina(Integrante)

*Financiadores:* DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

*Palabras clave:* Vino Tannat; Evaluación sensorial

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

2001 - 2003

*Título:* Caracterización de Vinos Tintos Uruguayos, *Tipo de participación:* Otros/Tutora de Iniciación a la Investigación,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Paula Varela-Tomasco(Responsable)

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

*Palabras clave:* Vino; Evaluación sensorial

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

2002 - 2004

*Título:* Evolución de los Caracteres Sensoriales de vino Tannat durante su crianza en barrica, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Pregrado),

*Equipo:* Paula Varela-Tomasco(Integrante)

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

*Palabras clave:* Vino Tannat; Evaluación sensorial

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

2001 - 2004

*Título:* Vida Útil Sensorial de Alimentos, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Doctorado)

*Equipo:* Ana María Giménez(Integrante)

*Financiadores:* Institución del exterior / CYTED XI. Subprograma XI. / Cooperación

*Palabras clave:* Vida útil; Evaluación sensorial

*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 / Vida útil

2003 - 2006

*Título:* Aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación de hongos y lechugas, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Pregrado), 1(Especialización),

*Equipo:* Gastón Ares(Integrante); Matilde Soubes(Responsable); Patricia Lema(Integrante)

*Financiadores:* DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

*Palabras clave:* Atmosfera modificada

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

2005 - 2006

*Título:* Caracterización de mieles uniflorales uruguayas, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Pregrado),

*Equipo:* Silvana Pahor(Integrante)

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

*Palabras clave:* Miel; Evaluación sensorial

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

2006 - 2007

*Título:* Aplicación de metodologías novedosas para determinación de Vida útil de dulce de leche, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* La vida útil del dulce de leche está limitada fundamentalmente por el defecto de "arenosidad" provocado por la cristalización de la lactosa mayoritariamente, y por la percepción del "sabor a plástico" en aquellos envasados en poliestireno y polipropileno principalmente. Teniendo en cuenta estos parámetros de deterioro y con el fin de establecer correctamente la vida útil del dulce de leche, y no en base a prácticas empíricas como hasta el momento, se estudiaron dichos parámetros durante el almacenamiento a distintas temperaturas de dulce de leche envasado en vidrio y plástico, por métodos sensoriales (intensidad de defectos con panel de jueces entrenados y aceptabilidad con consumidores), microbiológicos, químicos e instrumentales. También se estudió la utilidad de metodologías novedosas (Punto de corte y Estadística de Supervivencia) para la determinación de vida útil de alimentos y se determinó la cinética de deterioro y la Ecuación de Arrhenius para predecir la vida útil del dulce de leche en otras condiciones de almacenamiento. Mediante este estudio se pudo conocer en profundidad los parámetros causantes del deterioro del dulce de leche y su influencia en la aceptabilidad por parte del consumidor, permitiendo así a la industria láctea determinar la vida útil en función de distintas condiciones de almacenamiento (tiempo, temperatura y tipo de envase), estableciendo una base para futuras reformulaciones y cambios en el proceso de producción.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Doctorado)

*Equipo:* Ana María Giménez(Integrante); Gastón Ares(Integrante)

*Financiadores:* DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

*Palabras clave:* Vida útil; Dulce de leche

*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 / Vida útil

2005 - 2007

*Título:* Vida útil de Dulce de Leche, *Tipo de participación:* Otros/Tutora de Ana María Giménez,

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:* 1(Doctorado)

*Equipo:* Ana María Giménez(Responsable)

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

*Palabras clave:* Vida útil; Dulce de leche

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

2007 - 2008

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

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:* 1(Doctorado)

*Equipo:* Gastón Ares(Responsable)

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

*Palabras clave:* Antioxidantes; Alimentos funcionales

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

2007 - 2009

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

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:* 1(Doctorado)

*Equipo:* Ana María Giménez(Responsable); Gastón Ares(Integrante)

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

*Palabras clave:* Glucanos; Alimentos funcionales

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

## Sistema Nacional de Investigadores

2009 - 2011

*Título:* Desarrollo de alimentos funcionales con incorporación de extractos de plantas nativas con potencial capacidad antioxidante, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Pregrado),

*Equipo:* Ares, G.(Integrante); Miraballes, M.(Integrante)

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

*Palabras clave:* extractos antioxidantes

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

2009 - 2011

*Título:* OLIVIA, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Investigación y Asesoramiento en aceite de oliva

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 2(Pregrado), 1(Doctorado)

*Equipo:* Ares, G.(Integrante); Ellis, A.C.(Integrante); Raggio, L.(Integrante); Dauber, C.(Integrante)

*Financiadores:* Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

2011 - 2013

*Título:* Estudio de la influencia de la variedad de olivo en la calidad sensorial y fisicoquímica del aceite de oliva de producción nacional,

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Pregrado),

*Equipo:* Elisa Fernández(Integrante); María Antonia Grompone(Integrante); Bruno Irigaray(Integrante)

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

*Palabras clave:* olivo

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

2011 - 2013

*Título:* Evaluación de la utilización de leche cruda pre-madurada para la elaboración de quesos artesanales. , *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Matilde Soubes(Integrante); Patricia Lema(Integrante); Marcelo Miraballes(Integrante); Tomas López(Responsable); Santiago Jorcin(Integrante)

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

*Palabras clave:* quesos artesanales

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

2011 - 2013

*Título:* Utilización de aceite de oliva y subproductos del olivo en cosmética, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Emma Parente(Responsable)

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

*Palabras clave:* olivos; Cosméticos

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

2012 - 2014

*Título:* Aplicación de homogeneizador de alta presión en elaboración de licor base crema de leche, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:* 1(Pregrado),

*Equipo:* Marcelo Miraballes(Integrante); Tomas López(Integrante)

*Financiadores:* Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

*Palabras clave:* altas presiones; homogeneización; licores

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Desarrollo de alimentos

2013 - 2014

*Título:* Vida útil de aceite de oliva virgen, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 2(Pregrado),

*Equipo:* Bruno Irigaray(Integrante); M. Antonia Grompone(Responsable)

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

*Palabras clave:* aceite de oliva

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Grasas y aceites

2013 - 2015

*Título:* Caracterización fisicoquímica y sensorial de los quesos de leche de oveja y de cabra uruguayos, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 4(Pregrado),

*Equipo:* Patricia Lema(Integrante); Ignacio Vieitez(Responsable)

*Financiadores:* Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

*Palabras clave:* quesos

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ciencia y Tecnología de Alimentos

## Producción científica/tecnológica

Desde el año 1992, en que regreso de España con un posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y una especialización en Evaluación Sensorial, he volcado todos mis esfuerzos en la difusión de la disciplina Evaluación Sensorial a nivel académico e industrial. El Análisis Sensorial está considerado en los países desarrollados como una herramienta más de análisis, al mismo nivel que los análisis físico-químicos y microbiológicos. En todas las industrias de Europa y Estados Unidos existe un sistema de control de calidad sensorial de la producción, el que puede estar implementado dentro de la propia industria o ser llevado a cabo por una empresa asesora. En nuestro país, son muy pocas las industrias que realizan análisis sensorial vinculado a la producción, control de calidad o desarrollo de productos, mientras que otras industrias utilizan escasamente el área de análisis sensorial vinculada a los estudios con consumidores y al mercadeo. Conociendo esta realidad de la industria uruguaya es que vuelco inicialmente mis esfuerzos en la creación de la Sección Evaluación Sensorial dentro de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Facultad de Química y en la consolidación de un equipo con el que pudiera desarrollar esta disciplina en las áreas de docencia, investigación y relacionamiento con la industria. Después de 15 años siguiendo esta meta, puedo decir que actualmente cuento con un equipo de profesionales y estudiantes capacitados en los enfoques de esta disciplina, con el que año a año hemos ido creciendo y consolidando nuestros conocimientos. Las líneas de investigación que se han seguido han permitido el crecimiento del grupo de trabajo, comenzando con las áreas

más básicas del análisis sensorial como son los estudios con consumidores hasta poder llegar a realizar actualmente desarrollo de metodologías para diseño de alimentos y determinación de su vida útil. También se han encarado áreas novedosas como el análisis sensorial de cosméticos que han obligado al grupo de trabajo bajo mi dirección a continuar su proceso de formación y capacitación. La coordinación de la Red Iberoamericana de Evaluación de Propiedades Sensoriales de Alimentos (RIEPSA) a nivel nacional me ha permitido realizar un intercambio sumamente enriquecedor con profesionales y expertos en Evaluación Sensorial de toda Iberoamérica. Los cursos que he dictado en el exterior también me han permitido interiorizarme con los problemas inherentes a las pequeñas y medianas industrias de América Latina. La difusión realizada de la disciplina a nivel industrial, por medio de cursos de Educación Permanente, ha permitido que la industria de nuestro país conozca las ventajas de la utilización de esta herramienta de análisis, lo que se refleja en los asesoramientos solicitados y en los proyectos de investigación aplicada que se llevan a cabo en la Sección Evaluación Sensorial.

## Producción bibliográfica

### Artículos publicados

#### Arbitrados

Completo

VIEITEZ, I.; GAMBARO, A.; CALLEJAS, N.; MIRABALLES, M.; IRIGARAY, B.  
Consumer perception about goat cheese using Word Association technique. . Journal of Food Science and Engineering , v.: 4 3, p.: 120 - 130, 2015

*Palabras clave:* queso de cabra

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

*ISSN:* 21595828

Completo

MIRABALLES, M.; GAMBARO, A.; FISZMAN, S.; VARELA, P  
Consumer perceptions of satiating and meal replacement bars, built up from cues in packaging information, health claims and nutritional claims.. Food Research International, 2015

*Palabras clave:* consumer; packaging information

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

*ISSN:* 09639969 ; *DOI:* 10.1016/j.foodres.2014.07.028



Completo

GAMBARO, A.; PARENTE, E.; ROASCIO, A.; BOINBASER, L.  
Word Association Technique Applied to Cosmetic Products— A Case Study. . Journal of Sensory Studies, 2014

*Palabras clave:* Cosméticos

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

*ISSN:* 08878250 ; *DOI:* 10.1111/joss.12084



Completo

RAGGIO, L.; GAMBARO, A.; OROÑO, M.; FELLER, C.; IRIGARAY, B.; GROMPONE, M.A.  
Content and Characterization of Polyphenols from four Olive Cultivars Growing at Southeastern Uruguay.. Acta Horticulturae, v.: 1057, p.: 643 - 648, 2014

*Palabras clave:* olive oil

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

*ISSN:* 05677572

Completo

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

Application of Check-All-That-Apply (CATA) Question in Cosmetics.. Household and Personal Care Today, v.: 9 6, p.: 46 - 50, 2014

*Palabras clave:* CATA question

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

ISSN: 20354614

Completo

RAGGIO, L.; GAMBARO, A.; PAGANO, T.; MONTESANO, A.; GARMENDIA, J.

Percepción del consumidor sobre los tipos de carne picada que se comercializan en Montevideo.. INNOTEC, v.: 9, p.: 43 - 49, 2014

*Palabras clave:* carne picada

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

ISSN: 16883691



Completo

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

Sensory evaluation and acceptability of gluten-free andean corn spaguettis.. Journal of the Science of Food and Agriculture, 2014

*Palabras clave:* spaguettis; gluten-free

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

ISSN: 00225142 ; DOI: 10.1002/jsfa.6704



Completo

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

Selection of Fragrance for Cosmetic Cream Containing Olive Oil.. Journal of Cosmetic Science, v.: 65 2, p.: 1 - 8, 2014

*Palabras clave:* cosmetic; olive oil

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

ISSN: 15257886



Completo

GAMBARO, A.; RAGGIO, L.; ELLIS, A.C.; AMARILLO, M.

Virgin olive oil color and perceived quality among consumers in emerging olive-growing countries. . Grasas y Aceites, v.: 65 2, p.: 1 - 8, 2014

*Palabras clave:* olive oil; Color

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

ISSN: 00173495



Completo

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

Influence of sample presentation protocol on the results of consumer taste-tests.. Journal of Sensory Studies, v.: 29 3, p.: 219 - 232, 2014

*Palabras clave:* consumer test

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

ISSN: 08878250





SCOPUS

Completo

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

Sensory characteristics of antioxidant extracts from Uruguayan native plants: influence of deodorization by steam distillation. Food science and technology international, 2013

*Palabras clave:* extractos antioxidantes

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Desarrollo de alimentos

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 10820132 ; DOI: 10.1177/1082013212455348



SCOPUS



Completo

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

Sensory Characterization of Virgin Olive Oil-based Cosmetic Creams.. Journal of Cosmetic Science, v.: 64, p.: 371 - 380, 2013

*Palabras clave:* cremas cosméticas; aceite de oliva

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación sensorial

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 15257886

Sistema Nacional de Investigadores

SCOPUS

Completo

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

Influence of subjective knowledge, objective knowledge and health consciousness on olive oil consumption — a case study. Food and Nutrition Science, 2013

*Palabras clave:* aceite de oliva

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación sensorial

ISSN: 2157944X

Completo

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

Virgin Olive oil acceptability in emerging olive oil-producing countries.. Food and Nutrition Science, v.: 4, p.: 1060 - 1068, 2013

*Palabras clave:* aceite de oliva

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación sensorial

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 2157944X

Completo

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

Aloysia citriodora-supplemented peach jam: a comprehensive product acceptance study.. Food science and technology international, 2013

*Palabras clave:* Aloysia citriodora; mermelada de durazno

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación sensorial

*Medio de divulgación:* Internet ; ISSN: 10820132 ; DOI: 10.1177/1082013213513030



SCOPUS



Completo

PANUNICO, A.; CARDEZA, L.; QUINTERO, M.; SOLE, M.L.; BARRIOS, S.; GAMBARO, A.

Efecto de la incorporación de transglutaminasa microbiana en las propiedades sensoriales de hamburguesas de minced de merluza. INNOTECH, v.: 8, p.: 39 - 43, 2013

*Palabras clave:* transglutaminasa; minced de merluza

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación sensorial

*Medio de divulgación:* Papel ; Lugar de publicación: Uruguay ; ISSN: 16883691



Completo

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

Development of functional milk desserts enriched with resistant starch base on consumers' perception. . Food science and technology international, v.: 18 5, p.: 465 - 475, 2012

*Palabras clave:* postres lácteos

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Desarrollo de alimentos

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 10820132



Completo

GAMBARO, A.; ELLIS, A.C.

Exploring consumer perceptions about the different types of chocolate.. Brazilian journal of food technology, v.: 15 4, p.: 317 - 324, 2012

*Palabras clave:* chocolate

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 15167275

Sistema Nacional de Investigadores



Completo

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

Influence of fibre enrichment declaration on consumers' perception of functional milk desserts. . Brazilian journal of food technology, v.: 2011, p.: 106 - 114, 2011

*Palabras clave:* postres lácteos

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

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* Brasil ; ISSN: 15167275

Completo

GAMBARO, A.; DAUBER, C.; ARES, G.; ELLIS, A. C.

Studying uruguayan consumers' perception of vegetables oils using Word Association. Brazilian journal of food technology, v.: 2011, p.: 131 - 139, 2011

*Palabras clave:* aceites

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

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* Brasil ; ISSN: 15167275

Completo

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

Conocimientos nutricionales y frecuencia de consumo de alimentos: un caso de estudio. Archivos Latinoamericanos de Nutrición, v.: 61, 2011

*Palabras clave:* conocimientos nutricionales

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

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* Venezuela ; ISSN: 00040622



Completo

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

Comparison of two sensory profiling techniques based on consumer perception. Food quality and preference, v.: 21, p.: 417 - 426, 2010

*Palabras clave:* consumer perception

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

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 - 86, 2010

*Palabras clave:* milk desserts

*Areas 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.; GIMENEZ, A.M; GAMBARO, A.

Consumer Expectations and Perception of chocolate milk desserts enriched with antioxidants. *Journal of Sensory Studies*, v.: 25, p.: 243 - 260, 2010

*Palabras clave:* milk desserts

*Areas 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.; GAMBARO, A.

Evaluation of antioxidant extracts from Uruguayan native plants. Importance of sensory characteristics.. *CyTA Journal of Food*, v.: 8 3, p.: 201 - 207, 2010

*Palabras clave:* extractos antioxidantes

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

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* Mexico ; ISSN: 19476337



SCOPUS

Completo

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

Use of an open-ended question to identify drivers of liking of milk desserts. Comparison with preference mapping techniques. . *Food quality and preference*, v.: 21 3, p.: 286 - 294, 2010

*Palabras clave:* postres lácteos

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

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* USA ; ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

VARELA, P; ARES, G.; GIMÉNEZ, ANA; 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 - 880, 2010

*Palabras clave:* jugos en polvo

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

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* USA ; ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

ARES, G. ; GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, 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, p.: 50 - 56, 2009

*Palabras clave:* milk dessert

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 09503293



Completo

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

Influence of temperature on shelf life of butterhead lettuce leaves under passive modified atmosphere packaging.. Journal of food quality, v.: 32, p.: 240 - 261, 2009

*Palabras clave:* lettuce; passive modified atmosphere packaging

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 01469428



Sistema Nacional de Investigadores

Completo

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

Alternatives to reduce the bitterness, astringency and characteristic flavor of antioxidant extracts.. Food Research International, v.: 42, p.: 871 - 878, 2009

*Palabras clave:* antioxidant extracts

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 09639969



Completo

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

Use of enzymes in brown bread production and their influence on the shelf life of the sliced and wrapped products: A collaborative transcultural sensory evaluation. Acta Alimentaria, v.: 38 2, p.: 205 - 217, 2009

*Palabras clave:* bread; Shelf life

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 03027368

Completo

GIMÉNEZ, A.; ARES, G.; GAMBARO, A.

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

*Palabras clave:* Dulce de leche

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 08878250 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos



Completo

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

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

*Palabras clave:* emollients

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 08878250 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos



Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.

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

*Palabras clave:* lettuce

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

*Medio de divulgación:* Papel ; *ISSN:* 01956663 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Holanda



SCOPUS

Completo

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

Evaluation of the efficacy of a cosmetic treatment containing ñandú oil using sensory methods. *Journal of Applied Cosmetology*, v.: 26 1, p.: 11 - 28, 2008

*Palabras clave:* ñandú oil

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

*Medio de divulgación:* Papel ; *ISSN:* 03928543 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Estados Unidos

SCOPUS

Sistema Nacional de Investigadores

Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.

Understanding consumers' perception of conventional and functional yogurts using word association and hard laddering. *Food quality and preference*, v.: 19 7, p.: 636 - 643, 2008

*Palabras clave:* Consumers perception; yogurt

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

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* Inglaterra ; *ISSN:* 09503293



SCOPUS

Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.

Influence of nutritional knowledge on perceived healthiness and willingness to try functional foods. *Appetite*, v.: 51 5, p.: 663 - 668, 2008

*Palabras clave:* Functional foods

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

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* Inglaterra ; *ISSN:* 01956663



SCOPUS

Completo

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

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

*Palabras clave:* Shelf life

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

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* USA ; *ISSN:* 08878250



SCOPUS

Sistema Nacional de Investigadores

Completo

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

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

*Palabras clave:* functional food

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

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* USA ; *ISSN:* 08878250



SCOPUS

Completo

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

*Palabras clave:* Functional foods; consumer acceptance; milk desserts

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

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* USA ; *ISSN:* 00225142



SCOPUS

Sistema Nacional de Investigadores

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, v.: 18, p.: 951 - 955, 2008

*Palabras clave:* Dulce de leche

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

*Medio de divulgación:* Papel ; *ISSN:* 09586946



SCOPUS

Completo

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

Texture concepts for consumers: a better understanding of crispy-crunchy sensory perception. European food research and technology, v.: 226, p.: 1081 - 1090, 2008

*Palabras clave:* crispy; crunchy

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

*Medio de divulgación:* Papel ; *ISSN:* 14382377



SCOPUS

Completo

GIMÉNEZ, ANA; ARES, G.; GAMBARO, A.

Consumers attitude towards shelf life labeling. Does it influence acceptance?. Journal of Sensory Studies, v.: 23, p.: 871 - 883, 2008

*Palabras clave:* consumer; Shelf life

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

*Medio de divulgación:* Papel ; *ISSN:* 08878250



SCOPUS

Completo

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

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

*Palabras clave:* Honey; Colour

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 08878250 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos



Completo

ARES, G.; GAMBARO, A.

Influence of gender, age and motives underlying food choice on perceived healthiness and willingness to try functional foods. *Appetite*, v.: 49, p.: 148 - 158, 2007

*Palabras clave:* Functional foods

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 01956663 ; Idioma/Pais: Inglés/Holanda



Sistema Nacional de Investigadores

Completo

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

Sensory and microbiological quality of shiitake mushrooms in modified atmosphere packages. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, v.: 87, p.: 1645 - 1652, 2007

*Palabras clave:* Shiitake mushrooms; Modified atmosphere

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 00225142 ; Idioma/Pais: Inglés/Inglaterra



Completo

ARES, G.; GAMBARO, A.

Food choice and food frequency consumption for Uruguayan consumers. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, v.: 59, p.: 211 - 223, 2007

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 09637486 ; Idioma/Pais: Inglés/Inglaterra



Completo

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

Influence of gelatin and starch on the texture of stirred yogurt. *International Journal of Dairy Technology*, v.: 60, p.: 263 - 269, 2007

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 1364727X ; Idioma/Pais: Inglés/Inglaterra



Completo

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

Development of Sensory Methods for Skin Diagnostic. *Journal of Applied Cosmetology*, v.: 25 2, p.: 39 - 57, 2007

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 03928543 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos



Completo

VARELA-TOMASCO, P.; GAMBARO, A.

Sensory Descriptive Analysis of Uruguayan Tannat Wine. Correlation to Quality Assessment.. *Journal of Sensory Studies*, v.: 21 2, p.: 203 - 217, 2006

*Palabras clave:* Tannat wine; sensory evaluation

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 08878250 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos

**SCOPUS**

Completo

GAMBARO, A.; ARES, G.; GIMÉNEZ, A.

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

*Palabras clave:* Apple baby food; Shelf life

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 08878250 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos

**SCOPUS**

Completo

GAMBARO, 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

*Palabras clave:* Brown pan bread; Texture

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 00224901 ; Idioma/Pais: Inglés/Inglaterra

**SCOPUS**

Completo

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

Sensory shelf life of shiitake mushrooms stored under passive modified atmosphere. *Postharvest Biology and Technology*, v.: 41, p.: 191 - 197, 2006

*Palabras clave:* Shelf life; Passive modified atmosphere

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 09255214 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos

**SCOPUS**

Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.

Preference mapping of texture of dulce de leche. *Journal of Sensory Studies*, v.: 21 6, p.: 553 - 571, 2006

*Palabras clave:* Dulce de leche; Texture

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 08878250 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos

**SCOPUS**



Completo

ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GAMBARO, A.

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

*Palabras clave:* Dulce de leche; Texture

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 00224901 ; Idioma/Pais: Inglés/Inglaterra



Completo

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

Study of sensory properties of emollients used in cosmetics and their correlation with physicochemical properties. *International journal of cosmetic science (Print)*, v.: 56 3, p.: 175 - 182, 2005

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 01425463 ; Idioma/Pais: Inglés/Inglaterra



## Sistema Nacional de Investigadores

Completo

GAMBARO, A.; GARITTA, L; GIMENEZ, A.M; VARELA, P; HOUGH, G

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

*Palabras clave:* Survival analysis; Alfajor

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 08878250 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos



Completo

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

*Consumer acceptability versus 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

*Palabras clave:* White pan bread; sensory evaluation

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 00221147 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos



Completo

GAMBARO, A.; GIMENEZ, A.M; 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

*Palabras clave:* yogurt; sensory evaluation; Procrustes Analysis

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 08878250 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos



Completo

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

Descriptive Analysis of Commercial Red Wines from Uruguay. *Journal of Sensory Studies*, v.: 18 5, p.: 353 - 366, 2003

*Palabras clave:* Red wine; sensory evaluation

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 08878250 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos



SCOPUS

Completo

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

Sensory and Instrumental Textural Measures on Ketchup made with different Thickeners. Journal of Texture Studies, v.: 34 3, p.: 317 - 330, 2003

*Palabras clave:* Texture; Ketchup

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 00224901 ; Idioma/Pais: Inglés/Inglaterra



SCOPUS

Completo

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

Textural Quality of white pan bread by sensory and instrumental measurements. Journal of Texture Studies, v.: 33 5, p.: 401 - 414, 2002

*Palabras clave:* Texture; White pan bread

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 00224901 ; Idioma/Pais: Inglés/Inglaterra



SCOPUS

Completo

HOUGH, G; SÁNCHEZ, R.H; GARBARINI, G; SÁNCHEZ, R.G; CALDERÓN, S; GIMENEZ, 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

*Palabras clave:* Powdered milk; sensory evaluation

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 00220302 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos



SCOPUS

Completo

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

Effect of malolactic fermentation on the aroma properties of Tannat wine. Australian Journal Of Grape And Wine Research, v.: 7 1, p.: 27 - 32, 2001

*Palabras clave:* Tannat wine

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 13227130 ; Idioma/Pais: Inglés/Australia



SCOPUS Sistema Nacional de Investigadores

Completo

GAMBARO, A.; GIMENEZ, A; BURGUEÑO, J

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

*Palabras clave:* yogurt; sensory evaluation; Color

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 08878250 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos



SCOPUS

Completo

BURGUEÑO, J.; GAMBARO, A.; ALDROVANDI, A.

Modelos de predicción de la aceptabilidad sensorial en textura de dulce de leche. *Información Tecnológica*, v.: 10 4, p.: 93 - 100, 1999

*Palabras clave:* Textura; Dulce de leche; Evaluación sensorial

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 07168756 ; Idioma/Pais: Español/Chile



Completo

GAMBARO, A.; ALDROVANDI, A.; DIANA, E.

Estudio de textura de dulce de leche. Relación entre medidas químicas, instrumentales y preferencia por el consumidor.. *Veterinaria (Montevideo)*, v.: 31 128, p.: 3 - 9, 1995

*Palabras clave:* Textura; Dulce de leche

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 03764362 ; Idioma/Pais: Español/Uruguay



Completo

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

Influencia de la Marca en la Percepción de la Calidad Sensorial de Frankfurters. *Indotécnica*, v.: 7 3, p.: 3 - 7, 1995

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 10199284 ; Idioma/Pais: Español/República Dominicana

## No Arbitrados

Completo

GAMBARO, A.; DAUBER, C.; ELLIS, A.C.

Calidad sensorial de aceite de oliva virgen extra comercializados en Uruguay. *Carne y alimentos*, v.: 36, p.: 22 - 25, 2011

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Medio de divulgación:* Papel ; Lugar de publicación: Uruguay ; ISSN: 16882075

Completo

GAMBARO, A.; ELLIS, A.C.

Una experiencia con paneles sensoriales de invidentes. *Carne y alimentos*, v.: 34, p.: 11 - 15, 2010

*Palabras clave:* jueces sensoriales

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

*Medio de divulgación:* Papel ; Lugar de publicación: Uruguay ; ISSN: 16882075

Completo

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

Influence of Thickeners on the texture of stirred yogurt. *Alimentos e Nutrição*, v.: 16 3, p.: 207 - 211, 2005

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

*Medio de divulgación:* Papel ; ISSN: 01034235 ; Idioma/Pais: Inglés/Brasil

Completo

GAMBARO, A.; BARLOCO, N.; VADELL, A.; AVDALOV, N.

Calidad Sensorial de Carne de Cerdo alimentado con Ensilado de Pescado.. Alimentaria, v.: 249, p.: 27 - 29, 1994

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 03005755 ; Idioma/Pais: Español/Argentina

## Artículos aceptados

### Capitulos de Libro

Capítulo de libro publicado

GAMBARO, A.

Análisis sensorial de color , 2015

Libro: Carotenoides en agroalimentación y salud.. v.: 1, p.: 1 - 17,

Palabras clave: Color

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

Medio de divulgación: Papel; En prensa: Si

Financiación/Cooperación: CYTED / Apoyo financiero

Capítulo de libro publicado

GAMBARO, A.

Beneficios para la salud del Aceite de Oliva. , 2013

Libro: Aceite de Oliva: de la planta al consumidor. v.: 2, p.: 165 - 186,

Organizadores: Villamil, J. & Grompone, M.A.

Editorial: Hemisferio Sur , Montevideo

Palabras clave: aceite de oliva

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Nutrición

Medio de divulgación: Papel;

Capítulo de libro publicado

GAMBARO, A.

Calidad sensorial del Aceite de Oliva , 2013

Libro: Aceite de Oliva: de la planta al consumidor. . v.: 2, p.: 141 - 164,

Organizadores: Villamil, J. & Grompone, M.A.

Editorial: Hemisferio Sur , Montevideo

Palabras clave: aceite de oliva

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

Medio de divulgación: Papel;

Capítulo de libro publicado

GAMBARO, A.

Methodological Aspects of Acceptance and Preference Tests , 2012

Libro: Recent Contributions to Sensory Analysis of Foods. p.: 151 - 168,

Organizadores: Calviño, A. (ed.)

Editorial: Research Signpost , Kerala

Palabras clave: pruebas de aceptabilidad y preferencia

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

Medio de divulgación: Papel; ISSN/ISBN: 9788130804729;

Capítulo de libro publicado

GAMBARO, A.

Diseño de Ensayos de Vida Útil de Alimentos , 2005

*Libro:* Estimación de Vida Útil Sensorial de Alimentos. p.: 43 - 51, España

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

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

*Medio de divulgación:* Papel; *ISSN/ISBN:* 8496023338; *Idioma/Pais:* Español/España;

Capítulo de libro publicado

ALDROVANDI, A; GAMBARO, A.; BURGUEÑO, J; DIANA, E

Desarrollo de un Modelo Matemático para relacionar aceptabilidad de Textura de Dulce de Leche con propiedades físicas y químicas , 1999

*Libro:* Avances en Análisis Sensorial. p.: 159 - 165, Brasil

*Editorial:* Varela Editora y Livraria Ltda , San Pablo

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

*Medio de divulgación:* Papel; *Idioma/Pais:* Español/Brasil;

## Sistema Nacional de Investigadores

### Trabajos en eventos

Completo

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

Exploración del consumo de vegetales en niños de 9 a 12 años por medio de Focus Group. , 2015

*Evento:* Internacional , I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS) , Ciudad Real , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* vegetales; niños

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

VIEITEZ, I.; CALLEJAS, N.; IRIGARAY, B.; GONZÁLEZ, V.; ARECHAVALETA, A.; JIMÉNEZ, S.; PANIZZOLO, L.; GAMBARO, A.; GROMPONE, M.A.

Determination of Free Fatty Acids and Organic Acids in Goat Cheeses , 2015

*Evento:* Internacional , 106th AOCS Annual Meeting , Orlando , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Goat Cheeses

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

*Financiación/Cooperación:* Facultad de Química - UDeLaR / Apoyo financiero

## Sistema Nacional de Investigadores

Resumen

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

“Rico” o “sano”: aplicación de una técnica proyectiva para explorar la percepción de los niños sobre vegetales. , 2015

*Evento:* Internacional , I Congreso Latinoamericano del Foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud (FANUS) / V CONGRESO DE ALIMENTOS SIGLO XXI / XXXVIII Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN). , Buenos Aires , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* vegetales; niños

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

Resumen

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

Influence of ethnocentrism degree in the perceived quality of olive oils. , 2015

*Evento:* Internacional , 11th Pangborn Sensory Science Symposium , Gothenburg , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , 11th Pangborn Sensory Science Symposium , Gothenburg , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* licores cremosos

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

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

Influence of image use in the results of a conjoint analysis of jams. , 2015

*Evento:* Internacional , 11th Pangborn Sensory Science Symposium , Gothenburg , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* análisis conjunto

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

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

Perception of Yerba Mate using Sorting Task and Internal Preference Mapping. , 2015

*Evento:* Internacional , 11th Pangborn Sensory Science Symposium , Gothenburg , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* yerba mate

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

ROASCIO, A.; NOGUES, L.; GAMBARO, A.

Transferencia de compuestos bioactivos en aceite virgen de oliva aromatizado. , 2015

*Evento:* Internacional , Seminario Internacional Fitoquímicos en Agroalimentación y Salud. , Montevideo , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Financiación/Cooperación:* CYTED / Apoyo financiero

Resumen

RAGGIO, L.; GAMBARO, A.; GUERRERO, L.

Factores subyacentes al consumo de vegetales en una población de madres y padres de niños en edad escolar. , 2015

*Evento:* Internacional , I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS) , Ciudad Real , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* vegetales; niños

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

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

Aplicación de técnicas cuali y cuantitativas en el desarrollo de aderezos en base a aceites de oliva y ajo. , 2015

*Evento:* Internacional , I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS) , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

Resumen

## Sistema Nacional de Investigadores

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

Perfil sensorial y aceptabilidad de aceite de oliva virgen extra variedad Arbequina a lo largo de 9 meses de almacenamiento. , 2015

*Evento:* Internacional , I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS) , Ciudad Real , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

MIRABALLES, M.; GAMBARO, A.

Optimización de la textura de una bebida láctea utilizando Partial Napping. , 2015

*Evento:* Internacional , I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS) , Ciudad Real , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Bebida láctea

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

RUSSO, M.; ROASCIO, A.; GAMBARO, A.

## Sistema Nacional de Investigadores

Percepción del consumidor sobre panificados derivados de harina refinada e integral. , 2015

*Evento:* Internacional , I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS) , Ciudad Real , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Panificados

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

## Resumen

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

Percepción de hombres y mujeres sobre diferentes formas cosméticas de desodorantes. , 2015

*Evento:* Internacional , I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS) , Ciudad Real , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* desodorantes

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

## Resumen

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

Contenido de antioxidantes de aceites de oliva virgen extra de las variedades Arbequina y Picual uruguayas. , 2015

*Evento:* Internacional , World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series / XVI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites. , Rosario , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

## Resumen

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

Influencia del grado de madurez, de la humedad y de la zona en aceitunas uruguayas de las variedades Arbequina y Picual sobre el rendimiento en Abencor. , 2015

*Evento:* Internacional , World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series / XVI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites. , Rosario , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

## Resumen

MACEIRAS, L.; ERRAMOUSPE, F.; NOGUES, L.; VIEITEZ, I.; GAMBARO, A.; GROMPONE, M.A.

Caracterización fisicoquímica de quesos de leche de oveja uruguayos (3): compuestos que influyen en el flavor. , 2015

*Evento:* Internacional , World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series / XVI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites. , Rosario , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* quesos

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

## Resumen

GROMPONE, M.A.; MARTÍNEZ, N.; FELLER, C.; CALLEJAS, N.; IRIGARAY, B.; ELLIS, A.C.; GAMBARO, A.

Aceites de oliva vírgenes extra importados en Uruguay: evaluación de su calidad por el contenido de ésteres de etilo. , 2015

*Evento:* Internacional , World Congress on Oils & Fats and 31st ISF Lectureship Series / XVI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites. , Rosario , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero



Completo

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

Percepción del consumidor uruguayo sobre quesos utilizando la técnica de asociación de palabras. , 2014

*Evento:* Internacional , XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos , San José, Costa Rica , 2014

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* queso

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

*Financiación/Cooperación:* Facultad de Química - UDeLaR / Beca

Resumen

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

Aplicación de la técnica de asignación de trabajos para estudiar la imagen de marcas de licores cremosos en Costa Rica y en Uruguay , 2014

*Evento:* Internacional , XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos , San José, Costa Rica , 2014

*Palabras clave:* licores cremosos

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

*Financiación/Cooperación:* Facultad de Química - UDeLaR / Beca

Resumen

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

Estudio de la percepción de yerba mate comercializada en Uruguay utilizando la técnica "Sorting task" , 2014

*Evento:* Internacional , Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud , Montevideo , 2014

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* yerba mate

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

*Medio de divulgación:* Internet;

Resumen

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

Factor structure of a scale of neophobia in a spanish-speaking population. , 2014

*Evento:* Internacional , 6th European Conference on Sensory and Consumer Research , Copenhagen , 2014

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Neophobia

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

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

Influence of objective and subjective knowledge on the acceptability of different quality virgin olive oils. , 2014

*Evento:* Internacional , 6th European Conference on Sensory and Consumer Research , Copenhagen , 2014

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* olive oil

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

#### Resumen

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

Influence of information on the label of aromatized olive oil in traditional and emerging consumer markets. , 2014

*Evento:* Internacional , 6th European Conference on Sensory and Consumer Research , Copenhagen , 2014

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aromatized olive oil

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

#### Resumen

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

Influence of Packaging in Consumers' Perception of Cosmetic Creams. , 2014

*Evento:* Internacional , 6th European Conference on Sensory and Consumer Research , Copenhagen , 2014

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* cosmetic creams

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

#### Resumen

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

Job sorting technique to assess the brand image of cream liqueurs. , 2014

*Evento:* Internacional , 6th European Conference on Sensory and Consumer Research , Copenhagen , 2014

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* cream liqueurs

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

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

#### Completo

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

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

*Evento:* Internacional , XXI Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos , San Pablo , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva; cremas cosméticas

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación sensorial

*Medio de divulgación:* Papel;

#### Completo

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

Caracterizador sensorial y química del amargor del aceite de oliva virgen extra de la variedad Arbequina de Uruguay , 2013

*Evento:* Internacional , XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils , Santiago , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación sensorial

Resumen

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

Influence of the information in consumer sensory description via flash profile of chocolate flavoured satiating bars , 2013

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* barras saciantes

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación sensorial

*Medio de divulgación:* Microfilme;

Resumen

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

Influence of colour of virgin olive oil on the quality perception of consumers , 2013

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva; Color

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación sensorial

*Medio de divulgación:* Papel;

Sistema Nacional de Investigadores

Resumen

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

Sensory Description of Andean Corn Gluten-Free Pasta Using Flash Profile , 2013

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* pasta libre de gluten

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación sensorial

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Factor structure of a scale of neophobia in a spanish-speaking population , 2013

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* neofobia

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación sensorial

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

GAMBARO, A.; ELLIS, A.C.

Flash profiling to assess the influence of knowledge on the sensory perception of virgin olive oils. , 2013

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación sensorial

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Word association: an useful instrument for the development of cosmetic creams. , 2013

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* cremas cosméticas

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación sensorial

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Influence of packaging information on consumers perception of chocolate flavoured satiating bars , 2013

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* barras saciantes

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación sensorial

*Medio de divulgación:* Papel;

Sistema Nacional de Investigadores

Resumen

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

Olive oil objective and subjective knowledge – a comparison between populations with different consumption rates. , 2013

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Evaluación sensorial

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Caracterización sensorial y química del amargor del aceite de oliva virgen extra de la variedad Arbequina de Uruguay. , 2013

*Evento:* Internacional , XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils , Santiago , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Grasas y aceites

*Financiación/Cooperación:* Facultad de Química - UDeLaR / Beca

Resumen

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

Sistema Nacional de Investigadores

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

*Evento:* Internacional , VIIth International Symposium on Olive Growing , San Juan, Argentina , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Physicochemical and sensory characterization of olive oils of four cultivars in Uruguay. , 2012

*Evento:* Internacional , VIIth International Symposium on Olive Growing , San Juan, Argentina , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

Resumen

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

Influence of environment on sensory profile of extra-virgin olive oils from cvs. Arbequina and Picual grown in Uruguay , 2012

*Evento:* Internacional , VIIth International Symposium on Olive Growing , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

Resumen

ELLIS, A.C.; GAMBARO, A.

Conocimientos objetivos y subjetivos sobre aceite de oliva. , 2012

*Evento:* Internacional , 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios , Montevideo , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

Resumen

MIRABALLES, M.; GAMBARO, A.; LÁZARO, J.; LÓPEZ, T.

Percepción del consumidor uruguayo sobre queso Colonia , 2012

*Evento:* Internacional , 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios , Montevideo , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* quesos

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

Resumen

PAVLISKO, A.; GAMBARO, A.

Arroz como ingrediente de productos para personas con alergias e intolerancia al gluten , 2012

*Evento:* Nacional , 4º Congreso Uruguayo de Nutrición y Alimentación , Montevideo , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* arroz

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

Resumen

ELLIS, A.C.; GAMBARO, A.; CONDE, P.; MONTELONGO, M.J.; LAONI, C.

Influencia en el perfil sensorial en la determinación máxima de fruta infectada con *Colletotrichum* spp. para la producción de aceite de oliva virgen extra. , 2012

*Evento:* Internacional , 2º Congreso Internacional de Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen , Priego de Córdoba, España , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

ELLIS, A.C.; GAMBARO, A.

Caracterización sensorial de aceites de oliva virgen extra uruguayos cosecha 2011 y 2012. , 2012

*Evento:* Internacional , 2º Congreso Internacional de Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen , Priego de Córdoba, España , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

Resumen

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

Comparison of Two Check-all-that-apply Questionnaires for Sensory Characterization of Milk Desserts , 2011

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

*Palabras clave:* postres lácteos

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Does information about the sensory profile of olive oil influence consumers' liking? , 2011

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

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Caracterización fisicoquímica y sensorial de aceite de oliva uruguayo de las variedades Arbequina y Coratina , 2011

*Evento:* Internacional , XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS , Cartagena , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

influencia de la información de la etiqueta en la percepción de los consumidores sobre aceite de oliva. , 2011

*Evento:* Internacional , XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS , Cartagena , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Perfil sensorial de aceites de oliva uruguayos variedad Arbequina y Picual. , 2011

*Evento:* Internacional , XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS , Cartagena , 2011

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

Resumen

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

Evaluación sensorial de extractos acuosos de plantas nativas uruguayas desodorizados utilizando destilación con vapor , 2011

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* extractos antioxidantes

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

Resumen

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

Aceptabilidad de mermeladas de durazno con incorporación de extractos de cedrón. , 2011

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* cedron; mermeladas

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Aceptabilidad de mermeladas de frutilla con incorporación de extracto de hojas de guayabo. , 2011

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

*Palabras clave:* guayabo; mermeladas

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Application of a check-all-that-apply question to study consumers expectations of powdered juice drink brands , 2010

*Evento:* Internacional , 4th European Conference on Sensory and Consumer Research EUROSENSE , Vitoria-Gasteiz , 2010

*Palabras clave:* powdered juice drink

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

Resumen

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

Percepción del consumidor uruguayo sobre aceites utilizando la técnica de Asociación de Palabras , 2010

*Evento:* Internacional , VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER , Sao Pablo , 2010

*Palabras clave:* aceites

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Estudio de la percepción del consumidor sobre bebidas a base de plantas nativas uruguayas , 2010

*Evento:* Internacional , VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER , Sao Pablo , 2010

*Palabras clave:* plantas nativas

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

Resumen

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

Calidad sensorial de aceites de oliva virgen extra comercializados en Uruguay , 2010

*Evento:* Internacional , VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER , Sao Pablo , 2010

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER , Sao Pablo , 2010

*Palabras clave:* análisis conjunto

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Influencia de la declaración de agregado de fibra en la percepción de los consumidores sobre postres lácteos funcionales , 2010

*Evento:* Internacional , VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER , Sao Pablo , 2010

*Palabras clave:* postres lácteos; fibra

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Evaluación sensorial de quesos artesanales tipo grana uruguayos , 2010

*Evento:* Internacional , VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER , Sao Pablo , 2010

*Palabras clave:* quesos

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Aceptabilidad de aceites de oliva uruguayos , 2010

*Evento:* Internacional , VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER , Sao Pablo , 2010

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Medio de divulgación:* Papel;



Resumen

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

Pasta de aceitunas variedad Arauco: su aceptabilidad , 2009

*Evento:* Internacional , III Congreso Internacional de ciencia y Tecnología de Alimentos , Córdoba, Argentina , 2009

*Palabras clave:* pasta de aceitunas

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Applications of word association in food product development , 2009

*Evento:* Internacional , 8th Pangborn Sensory Science Symposium , Florencia, Italia , 2009

*Palabras clave:* word association

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Conocimientos nutricionales de una población uruguaya de nivel de estudios terciarios , 2009

*Evento:* Internacional , IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA , Montevideo , 2009

*Palabras clave:* conocimientos nutricionales

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Influencia de la marca en las expectativas y aceptabilidad de polvos para preparar refrescos , 2009

*Evento:* Internacional , IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA , Montevideo , 2009

*Palabras clave:* refrescos

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Evaluación de extractos antioxidantes de orujo de Vitis Vinifera variedad Tannat , 2009

*Evento:* Internacional , IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA , Montevideo , 2009

*Palabras clave:* extractos antioxidantes; Tannat

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Evaluación sensorial de distintos métodos de desodorización de extractos acuosos de Marcela , 2009

*Evento:* Internacional , IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA , Montevideo , 2009

*Palabras clave:* Marcela; extractos

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

Resumen

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

Evaluación de distintos inhibidores de amargor, astringencia y sabor característico de extractos antioxidantes , 2009

*Evento:* Regional , XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Concordia , 2009

*Palabras clave:* extractos antioxidantes

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

ELLIS, A.C.; GAMBARO, A.

Explorando la percepción del consumidor uruguayo sobre el chocolate , 2009

*Evento:* Regional , XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Concordia , 2009

*Palabras clave:* chocolate

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

GAMBARO, A.; ELLIS, A.C.

¿Cuán saludable le parece al consumidor uruguayo el chocolate? , 2009

*Evento:* Internacional , XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Concordia , 2009

*Palabras clave:* chocolate

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Evaluación de extractos antioxidantes de plantas nativas uruguayas como ingredientes funcionales , 2008

*Evento:* Nacional , XVI Jornadas de Jóvenes Investigadores , Montevideo , 2008

*Palabras clave:* extractos antioxidantes

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen expandido

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

Comparación de metodologías para estudios de aceptabilidad , 2008

*Evento:* Internacional , V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial , Bogota , 2008

*Palabras clave:* Consumidores

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

[www.socolquim.com/cococrosensiber](http://www.socolquim.com/cococrosensiber)

Resumen expandido

ZUNINO, F.; GAMBARO, A.

Percepción del consumidor uruguayo sobre licores artesanales , 2008

*Evento:* Internacional , V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial , Bogota , 2008

*Palabras clave:* licores artesanales

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

[www.socolquim.com/cococrosensiber](http://www.socolquim.com/cococrosensiber)

Resumen expandido

ELLIS, A.C.; MARTÍNEZ, A.; BASTEIRO, Z.; GAMBARO, A.

Entrenamiento de un panel de jueces para Evaluación Sensorial de Leche en Polvo , 2008

*Evento:* Internacional , V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial , Bogotá , 2008

*Palabras clave:* leche en polvo

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

[www.socolquim.com/cococrosensiber](http://www.socolquim.com/cococrosensiber)

Resumen expandido

DUPERTUIS, L.; ARES, G.; BARREIRO, C.; BARRIOS, S.; ELLIS, A.C.; GAMBARO, A.; GIMENEZ, A.M

Vida Útil Sensorial de pan para hamburguesas , 2008

*Evento:* Internacional , V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial , Bogota , 2008

*Palabras clave:* pan para hamburguesa

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Resumen

ARES, G.; GAMBARO, A.; GIMÉNEZ, 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 , 2007

*Palabras clave:* Alimentos; Consumidores

*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 , 2007

*Palabras clave:* Dulce de leche

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

PAHOR, S.; ARES, G.; ARAUJO, C.; GAMBARO, A.

Caracterización sensorial de aromas de mieles monoflorales uruguayas , 2007

*Evento:* Regional , XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires , 2007

*Palabras clave:* Miel

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Relationship between food consumption frequency and motives underlying food choice , 2007

*Evento:* Internacional , 7th Pangborn Sensory Science Symposium , Minneapolis , 2007

*Palabras clave:* food choice

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Survival analysis to study consumers' reaction , 2007

*Evento:* Internacional , 7th Pangborn Sensory Science Symposium , Minneapolis , 2007

*Palabras clave:* Survival analysis

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Influence of gender and age on preferred health claim of functional foods , 2007

*Evento:* Internacional , 7th Pangborn Sensory Science Symposium , Minneapolis , 2007

*Palabras clave:* Functional foods

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Sensory methods for skin diagnosis , 2007

*Evento:* Internacional , 7th Pangborn Sensory Science Symposium , Minneapolis , 2007

*Palabras clave:* skin diagnosis

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Aceptabilidad del color de mieles uruguayas , 2007

*Evento:* Internacional , Jornadas de Análisis Sensorial. Tendencias Actuales y Aplicaciones , Buenos Aires , 2007

*Palabras clave:* Color; Miel

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

PAHOR, S.; ARES, G.; GIMENEZ, A.M; 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 , 2006

*Palabras clave:* Color; Miel

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

ARES, G.; GIMENEZ, A.M; GAMBARO, A.; CHARPANTIER, A.; THOMAS, J.P.

Caracterización instrumental y sensorial de textura de dulce de leche , 2006

*Evento:* Internacional , XIV Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , La Habana , 2006

*Palabras clave:* Textura; Dulce de leche

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

ARES, G.; GIMENEZ, A.M; 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 , 2006

*Palabras clave:* Textura; Dulce de leche

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Envasado de hongos shiitake en films macroperforados , 2006

*Evento:* Internacional , XIV Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , La Habana , 2006

*Palabras clave:* hongos shiitake

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Vida útil de puré de manzanas , 2005

*Evento:* Internacional , Jornadas de Análisis Sensorial. Tendencias actuales y aplicaciones , Buenos Aires , 2005

*Palabras clave:* Vida útil; puré de manzanas

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , Jornadas de Analisis Sensorial. Tendencias Actuales y Aplicaciones , Buenos Aires , 2005

*Palabras clave:* hogos shiitake; Vida útil

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Influencia del uso de enzimas en la textura de pan integral de molde , 2005

*Evento:* Internacional , Jornadas de Analisis Sensorial. Tendencias Actuales y Aplicaciones , Buenos Aires , 2005

*Palabras clave:* Textura; Pan integral

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

PARENTE, M.E.; GAMBARO, A.; PIAZZA, M.C.

Propuesta de evaluación de dos tratamientos cosméticos conteniendo aceite de Ñandú , 2005

*Evento:* Internacional , XVII Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos , Cuzco , 2005

*Palabras clave:* Aceite de Ñandú

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

GONÇALVES, D.; PÉREZ, C.; REOLÓN, G.; SEGURA, N.; LEMA, P.; GAMBARO, A.; VARELA, P.; ARES, G.

Effect of thickeners on stirred yogurt texture , 2005

*Evento:* Regional , 2nd Mercosur Congress on Chemical Engineering , Río de Janeiro , 2005

*Palabras clave:* Texture; yogurt

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

GIMENEZ, A.M.; 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 , 2005

*Palabras clave:* Shelf life; Brown pan bread

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Diseño de un programa de entrenamiento para análisis descriptivo de mieles , 2004

*Evento:* Internacional , XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo , 2004

*Palabras clave:* Miel

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Influencia 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 , 2004

*Palabras clave:* Vida útil; Pan integral de molde

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Caracterización sensorial de vino Tannat uruguayo , 2004

*Evento:* Internacional , XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo , 2004

*Palabras clave:* Vino Tannat

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Correlación entre propiedades sensoriales y fisicoquímicas de emolientes de uso cosmético , 2003

*Evento:* Internacional , XVI Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos , Cartagena , 2003

*Palabras clave:* emolientes

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

GAMBARO, A.; GIMENEZ, A.M; VARELA-TOMASCO, P.; WITTIG, E

Aplicación del análisis conjunto a un estudio de yogur de frutilla , 2003

*Evento:* Internacional , III Simposium Iberoamericano de Análisis Sensorial , Montevideo , 2003

*Palabras clave:* Yogur; análisis conjunto

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

PARENTE, M.E.; GAMBARO, A.

Carcaterización sensorial de emolientes de uso cosmético , 2003

*Evento:* Internacional , III Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial , Montevideo , 2003

*Palabras clave:* emolientes

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Relación entre la aceptabilidad y parámetros sensoriales e instrumentales de pan blanco de molde a lo largo de su vida útil , 2002

*Evento:* Regional , IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires , 2002

*Palabras clave:* pan blanco de molde

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Efecto de la temperatura en el deterioro sensorial de alfajores , 2002

*Evento:* Regional , IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires , 2002

*Palabras clave:* alfajores

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

GIMENEZ, A.M; VARELA, P.; 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 del Caribe de la AOAC Internacional , Montevideo , 2001

*Palabras clave:* frutillas

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

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 del Caribe de la AOAC Internacional , Montevideo , 2001

*Palabras clave:* pan blanco de molde; Textura

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Carcaterización de *Saccharomyces cerevisiae* en relación a su habilidad para utilizar el nitrógeno , 2001

*Evento:* Internacional , VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Motevideo , 2001

*Palabras clave:* viticultura

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

VARELA, P.; GIMENEZ, A.M; CARRAU, F; GAMBARO, A.

Caracterización de aromas de vinos uruguayos por análisis sensorial , 2001

*Evento:* Internacional , VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Montevideo , 2001

*Palabras clave:* Vino

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Análisis descriptivo de Perfil de Libre Elección de barras con agentes acondicionantes , 2001

*Evento:* Internacional , XV Congreso Latinoamericano e Iberico de Químicos Cosméticos , Buenos Aires , 2001

*Palabras clave:* agentes acondicionantes

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Método de Perfiles con Consumidores , 1999

*Evento:* Internacional , II Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial , México D.F. , 1999

*Palabras clave:* Consumidores

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

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Resumen

GILARDI, V.; GIMENEZ, A.M; VARELA, P.; GAMBARO, A.

Influencia de la Temperatura en la vida útil sensorial de panes , 1999

*Evento:* Internacional , II Simposio Iberoamericano de Analisis Sensorial , Mexico D.F. , 1999

*Palabras clave:* pan

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

GAMBARO, A.

Análisis Descriptivo de Aroma de Vino Tannat , 1999

*Evento:* Internacional , II Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial , México D.F. , 1999

*Palabras clave:* Vino Tannat

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

*Medio de divulgación:* Papel;



Resumen

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

Estudio del Perfil Aromático de Vinos Tannat y su modificación por la Fermentación Maloláctica , 1999

*Evento:* Nacional , 5tas Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo , 1999

*Palabras clave:* Vino Tannat

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

LÓPEZ, T; GAMBARO, A.; GIMENEZ, A.M; 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 , 1999

*Palabras clave:* mermelada de frutilla

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

GAMBARO, A.; ZLOTEJABLKO, A.; LEMA, P.

Identificación de características de textura de yogur bebible , 1999

*Evento:* Nacional , 5tas Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo , 1999

*Palabras clave:* yogur bebible; Textura

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

Resumen

GAMBARO, A.

Establecimiento de límites de calidad sensorial en yogur , 1998

*Evento:* Internacional , III Encuentro Bromatológico Latinoamericano , Córdoba , 1998

*Palabras clave:* Yogur

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Estudio de la relación entre parámetros instrumentales de color y su evaluación sensorial en yogur , 1998

*Evento:* Internacional , III Encuentro Latinoamericano , Córdoba , 1998

*Palabras clave:* Yogur; Color

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

GAMBARO, A.; ANÓN, A.

Efecto del escaldado en la calidad sensorial de papas prefritas congeladas por criogenia con nitrógeno , 1997

*Evento:* Regional , XII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Osorno , 1997

*Palabras clave:* papas prefritas congeladas

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Cuantificación de colorantes en yogur bebible por análisis sensorial , 1997

*Evento:* Internacional , II Encuentro Bromatológico Latinoamericano , Córdoba , 1997

*Palabras clave:* Yogur; Color

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

ALDROVANDI, A. ; GAMBARO, A.; BURGUEÑO, J.

Desarrollo de un Modelo Matemático para relacionar aceptabilidad de textura en dulce de leche con propiedades químicas y físicas , 1996

*Evento:* Internacional , I Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial , Campinas , 1996

*Palabras clave:* Dulce de leche; Textura

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

GAMBARO, A.; ANÓN, A.

## Sistema Nacional de Investigadores

Efecto del escaldado en la calidad sensorial de papas prefritas congeladas por método tradicional , 1996

*Evento:* Internacional , I Simposio Iberoamericano de Analisis Sensorial , Campinas , 1996

*Palabras clave:* papas prefritas congeladas

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

ALDROVANDI, A. ; GAMBARO, A.; ARAUJO, C.

Estudio de aceptabilidad sensorial de mayonesas nacionales y extranjeras , 1995

*Evento:* Nacional , III Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo , 1995

*Palabras clave:* mayonesa

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

GAMBARO, A.; ZLOTEJABLKO, A.

Aplicación del Método de Elgedaily en el desarrollo de cocoa con canela , 1995

*Evento:* Nacional , III Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo , 1995

*Palabras clave:* cocoa con canela

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Completo

ALDROVANDI, A.; GAMBARO, A.

Formulación y Desarrollo de Pastas de Harina de Arroz para Enfermos Celíacos , 1994

*Evento:* Nacional , VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires , 1994

*Anales/Proceedings:* Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , 252 , 254

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

*Medio de divulgación:* Papel; *Idioma/Pais:* Español/Argentina;

Completo

GAMBARO, A.; BARLOCO, N.; VADELL, A.; AVDALOV, N.

Influencia del Ensilado de Pescado en las Características Sensoriales de Carne de Cerdo , 1994

*Evento:* Nacional , VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Buenos Aires , 1994

*Anales/Proceedings:* Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , 521 , 523

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

*Medio de divulgación:* Papel; *Idioma/Pais:* Español/Argentina;

Completo

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

Medición de la Calidad Sensorial de Frankfurters por los Consumidores en el Uruguay , 1994

*Evento:* Nacional , VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. , Buenos Aires , 1994

*Anales/Proceedings:* Actas del VI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. , 524 , 526

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

*Medio de divulgación:* Papel; *Idioma/Pais:* Español/Argentina;

Resumen

GAMBARO, A.; BURGUEÑO, J.; ALDROVANDI, A.

Relación entre medidas químicas e instrumentales de textura en dulce de leche , 1994

*Evento:* Internacional , VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo , 1994

*Palabras clave:* Dulce de leche; Textura

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

GAMBARO, A.; ALDROVANDI, A. ; ZLOTEJABLKO, A.

Estudio de la Aceptabilidad de Frankfurters con y sin conocimiento de la marca , 1994

*Evento:* Internacional , VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo , 1994

*Palabras clave:* frankfurters

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Estudio de Hábitos de consumo de Frankfurters en el hogar , 1994

*Evento:* Internacional , VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo , 1994

*Palabras clave:* frankfurters

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Completo

CALVO, C.; GAMBARO, A.

Propuesta de un Método Objetivo para Clasificar Dulces y Cremas de Membrillos en función de su Color , 1991

*Evento:* Nacional , II Congreso Nacional del Color , Valencia , 1991

*Anales/Proceedings:* Actas del II Congreso Nacional del Color , 7 , 12

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

*Medio de divulgación:* Papel; *Idioma/Pais:* Español/España;

[Texto en periódicos](#)

Revista

GAMBARO, A.

La enseñanza de la Evaluación Sensorial en las escuelas de Gastronomía , Uruguay a la Carta (Revista de la Asociación Uruguaya de Chefs, Cocineros y Afines) , v: , p: 20 , 2005

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

Medio de divulgación: Papel;

Revista

PARENTE, M.E; GAMBARO, A.

Los Cosméticos y los Sentidos , Ciencia Cosmética (Revista de la Sociedad de Químicos Cosmetólogos de México) , v: , p: 1722 , 2004

Medio de divulgación: Papel;

Revista

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

Correlación entre propiedades sensoriales y fisicoquímicas de emolientes de uso cosmético , Ciencia Cosmética (Revista de la Sociedad de Químicos Cosmetólogos de México) , v: , p: 0817 , 2004

Medio de divulgación: Papel;

Revista

PARENTE, M.E.; GAMBARO, A.

La Evaluación Sensorial: una herramienta para el Desarrollo y Mejoramiento de Productos Cosméticos , Revista de la Asociación de Química y Farmacia del Uruguay , v: 34 , p: 46 , 2002

Medio de divulgación: Papel;

Revista

PARENTE, M.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

Medio de divulgación: Papel;

Revista

GAMBARO, A.; ZLOTEJABLKO, A.; COHEN, L.; MARUSICH, M.

Aplicación del Método de Perfiles con Consumidores en el desarrollo de Cocoa con Canela , La Alimentación Latinoamericana , v: 217 , p: 6370 , 1997

Medio de divulgación: Papel; ISSN/ISBN: 03253384;

Revista

GAMBARO, A.; BARLOCCO, N.; VADELL, A.

Efecto de dos Tiempos de Purga sobre la Calidad Sensorial de Carne de Cerdo alimentado con Ensilado de Pescado , Revista Alimentaria de Tecnología e Higiene de los Alimentos , v: 271 , p: 3942 , 1995

Medio de divulgación: Papel;

Revista

FERNÁNDEZ, J.E.; GAMBARO, A.; ALDROVANDI, A.

Percepción de Calidad de Frankfurters. Estudio de Hábitos de Consumo en el Hogar , La Industria Cárnica Latinoamericana , v: 98 , p: 3540 , 1995

Medio de divulgación: Papel; ISSN/ISBN: 03253414;

Revista

GAMBARO, A.; BARLOCO, N.; VADELL, A. ; AVDALOV, N.

Estudio de Características Sensoriales de Jamones fabricados con Cerdos alimentados con Ensilado de Pescado , Revista Alimentaria de Tecnología e Higiene de los Alimentos , v: 257 , p: 4951 , 1994

Medio de divulgación: Papel;

## Producción técnica

### Trabajos Técnicos

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudio de aceptabilidad de yogures con niños de entre 6 y 11 años , 2011

*Institución financiadora:* Conaprole

*Palabras clave:* Yogur

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

*Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudio de aceptabilidad de mayonesas reducidas en contenido lipídico , 2011

*Institución financiadora:* COUSA

*Palabras clave:* mayonesa

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

*Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Categorización de calidad y análisis descriptivo cuantitativo de aceites de oliva , 2011

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Análisis sensorial de olor y sabor extraño en muestras de arroz , 2011

*Institución financiadora:* SGS Uruguay

*Palabras clave:* arroz

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

*Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudio de un alimento en polvo para preparar leche chocolatada , 2011

*Institución financiadora:* CONAPROLE

*Palabras clave:* leche chocolatada

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

*Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudio de postres lácteos con niños de 1 a 3 años , 2011

*Institución financiadora:* CONAPROLE

*Palabras clave:* postres lácteos

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

*Ciudad:* /Uruguay

## Sistema Nacional de Investigadores

## Sistema Nacional de Investigadores

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Análisis sensorial de chorizos , 2010

*Institución financiadora:* Frigorífico Centenario

*Palabras clave:* productos carnicos

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

*Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudio de leches para niños de 1 a 3 años , 2010

*Institución financiadora:* CONAPROLE

*Palabras clave:* lacteos

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

*Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Calidad sensorial de aceite de oliva , 2010

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudio de aceptabilidad de helado palito , 2010

*Institución financiadora:* CONAPROLE

*Palabras clave:* helados

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

*Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Evaluación de productos reducidos en carbohidratos con población diabética , 2009

*Institución financiadora:* Los Nietitos

*Palabras clave:* productos dietéticos

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

*Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudio de leches para niños de 1 a 3 años , 2009

*Institución financiadora:* Conaprole

*Palabras clave:* lacteos

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

*Ciudad:* /Uruguay

## Sistema Nacional de Investigadores

## Sistema Nacional de Investigadores

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudio de aceptabilidad de jamón , 2009

*Institución financiadora:* Frigorifico Centenario

*Palabras clave:* productos carnicos

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

*Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudio de aceptabilidad de mortadelas , 2009

*Institución financiadora:* Frigorifico Centenario

*Palabras clave:* productos carnicos

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

*Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudio de aceptabilidad de frankfurters , 2009

*Institución financiadora:* Frigorifico Centenario

*Palabras clave:* productos carnicos

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

*Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudio de mayonesa reducida en contenido lipídico , 2008

*Institución financiadora:* COUSA

*Palabras clave:* mayonesa

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

*Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Test de olor y sabor extraño en arroz , 2008

*Institución financiadora:* SGS Uruguay

*Palabras clave:* arroz

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

*Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Desarrollo de alimentos para el adulto mayor , 2007

*Institución financiadora:* Instituto Nacional de Alimentación (INDA)

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Desarrollo en la sección Evaluación Sensorial. Catedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Química.

## Sistema Nacional de Investigadores

## Sistema Nacional de Investigadores

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Desarrollo del dulce de leche heladero , 2004

*Institución financiadora:* Granja Pocha

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Desarrollo en la sección Evaluación Sensorial, Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Química

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Desarrollo de una emulsión comestible de aceite de pescado , 2004

*Institución financiadora:* Vipez S.A.

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Asesora técnica de la empresa DAFAR S.A. (La Cantábrica) , Asesoramiento en el Área de Control de calidad y Desarrollo de Productos , 2000 , 12

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Directora técnica de la empresa KAMYL, importadora de productos alimenticios , 2000 , 24

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudio de contaminación sensorial en yogur , 1999

*Institución financiadora:* Quesería Helvética S.A.

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudio de aceptabilidad de dulce de leche , 1999

*Institución financiadora:* Los Nietitos S.A.

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudio de aceptabilidad de mermelada dietética de frutilla , 1999

*Institución financiadora:* Los Nietitos S.A.

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR



Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudio de aceptabilidad de mermelada dietética de durazno , 1999

*Institución financiadora:* Los Nietitos S.A.

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Selección de formulaciones de croissant , 1999

*Institución financiadora:* Itacaré S.A. - Pagnifique

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Selección de formulación de dulce de leche sabor banana , 1999

*Institución financiadora:* Los Nietitos S.A.

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Selección de formulación de dulce de leche sabor chocolate , 1999

*Institución financiadora:* Los Nietitos S.A.

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Evaluación de sabor extraño en bioyogur de frutilla y durazno , 1999

*Institución financiadora:* Quesería Helvética S.A.

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudios de aceptabilidad con poblaciones infantiles de formulaciones de dulce de leche sabor chocolate y sabor banana , 1999

*Institución financiadora:* Los Nietitos S.A.

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR

## Sistema Nacional de Investigadores

## Sistema Nacional de Investigadores

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudio de aceptabilidad de pan dulce , 1999

*Institución financiadora:* Durulte S.A. (Alfajores Portezuelo)

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Evaluación de olor y sabor extraño en quesos , 1999

*Institución financiadora:* Macromercado Mayorista S.A.

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Determinación de vida útil sensorial de Brownies congelados , 1999

*Institución financiadora:* McDonald's

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Entrenamiento en análisis sensorial de vinos , 1999

*Institución financiadora:* Grupo Enotria (Catadores)

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Realizado en la Sección Evaluación Sensorial de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Asesora de la empresa Alimentos Heinz de San Joaquín, Venezuela , Asesoramiento en el Área de investigación y desarrollo y evaluación sensorial , 1998

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Ciudad:* /Uruguay

asesoramiento desde 1998 hasta la fecha

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Asesora de la empresa de chacinados INDUVECA de Industrias Veganas, C.x A. de Santo Domingo, Rep. Dominicana , Implementación de un Programa de control de calidad sensorial , 1995 , 48

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Ciudad:* /Uruguay

## Sistema Nacional de Investigadores

## Sistema Nacional de Investigadores

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Asesora de la Asociación de Fabricantes de Embutidos y Procesadores de Carnes, Inc., Santo Domingo. Rep. Dominicana , Asesoramiento en el Área de Análisis Sensorial y Estudios con Consumidores , 1995 , 84

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Estudios con consumidores basados en niveles de preferencia y/o niveles de aceptación , 1994

*Institución financiadora:* Industgrializadora de Maíz S.A. (IMSA)

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Representante de la Fac. de Química y docente ejecutora del contrato Fac. de Química-Industrializadora de Maíz S.A.

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Directora Técnica de la empresa IPLER S.A., distribuidora de productos alimenticios. , Cumpliendo tareas de control, asesoramiento y registro de productos , 1994 , 60

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Representante Técnico de la empresa Walter Di Agosto S.A. con tareas de dirección técnica y asesoramiento en el Área alimentaria , 1993 , 12

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Asesora del Laboratorio Tecnológico en la dirección de Tecnología. Sector Cárnicos , 1992 , 2

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Asesora del Laboratorio Tecnológico en la dirección de Tecnología en el área de Evaluación Sensorial de Alimentos , 1992 , 7

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Ciudad:* /Uruguay

Comprendió la puesta en marcha de la Sección Análisis Sensorial de Alimentos, la dirección y la prestación de asistencia técnica para industrias privadas. Se realizaron los siguientes trabajos: Selección y entrenamiento de un panel de catadores; Evaluación Sensorial en el proyecto 'Desarrollo de Pulpa de Frutilla para Yogur' Sección Frutas y Hortalizas; Asesoramiento a la empresa PAPAS CHIPS S.A.; Evaluación sensorial en el proyecto 'Calidad de Carne de Cerdo alimentado con ensilado de pescado'; Convenio Fac. de Agronomía-Fac. de Veterinaria-LATU.

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Asesora de la empresa COOPAR S.A. en el desarrollo de nuevos productos , 1992 , 12

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Asesora de la empresa COOPAR S.A. en el desarrollo de nuevos productos , 1992 , 12

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Formación de panel de jueces sensoriales para control de calidad de yerba mate , 2015 , 12 , 6

*Institución financiadora:* EMPRESA CANARIAS

*Palabras clave:* yerba mate

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

*Medio de divulgación:* Papel; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Formación de panel sensorial para control de calidad de té , 2015 , 12 , 6

*Institución financiadora:* EMPRESA CANARIAS

*Palabras clave:* té

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

*Medio de divulgación:* Papel; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.; ELLIS, A.C.

Control de calidad de leche en polvo , 2015 , 20 , 10

*Institución financiadora:* MARONI GROUP

*Palabras clave:* leche en polvo

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

*Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.; ELLIS, A.C.

Control de calidad de aceites de oliva importados , 2015 , 60 , 30

*Institución financiadora:* Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

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

*Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.; ELLIS, A.C.

Control de calidad de leche en polvo , 2014 , 200 , 84

*Institución financiadora:* CUBA CONTROL

*Palabras clave:* leche en polvo

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

*Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.; ELLIS, A.C.

Formación de panel de jueces sensoriales para control de calidad de suero lácteo , 2014 , 12 , 10

*Institución financiadora:* CONAPROLE

*Palabras clave:* suero lácteo

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

*Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.

Desarrollo de productos alimenticios a partir de jugo de caña de azúcar , 2012 , 20 , 12

*Institución financiadora:* Dirección de Cultura (Ministerio de Cultura)

*Palabras clave:* caña de azúcar

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

*Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

GAMBARO, A.; MIRABALLES, M.

Formación de un panel de jueces sensoriales para evaluación de refrescos y de yerba mate , 2012 , 20 , 12

*Institución financiadora:* MONTEVIDEO REFRESCOS

*Palabras clave:* refrescos

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

*Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Consultoría

GAMBARO, A.

## Sistema Nacional de Investigadores

Consultora, en vinculación con el Quím. Carlos Silvera, de las empresas: Luis Cirilli e Hijos y Lokotas , 1993

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Ciudad:* /Uruguay

Consultoría

GAMBARO, A.

Control de Calidad Sensorial , 2007 , 20 , 6

*Institución financiadora:* Supermercado DEVOTO

*Palabras clave:* control de calidad

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

*Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Otra

GAMBARO, A.

Practicantado en el Laboratorio Tecnológico del Uruguay. Área Bromatología. Secciones Lácteos y Frutas y Hortalizas , practicantado , 1989 , 6

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

*Medio de divulgación:* Otros; *Ciudad:* /Uruguay

Otros

## Sistema Nacional de Investigadores

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Medición de la satisfacción del consumidor. Técnicas de estudios. , 1999

Uruguay , Español

Preparación del material de apoyo para el curso teórico-práctico de Evaluación Sensorial de Alimentos y para cursos de Educación Continua

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

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Control de calidad sensorial de alimentos , 1996

Uruguay , Español

Preparación del material de apoyo para el curso teórico-práctico de Evaluación Sensorial de Alimentos y para cursos de Educación Continua

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

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Análisis sensorial de alimentos. Metodologías básicas. , 1995

Uruguay , Español , Papel

Preparación del material de apoyo para el curso teórico-práctico de Evaluación Sensorial de Alimentos

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

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Evaluación Sensorial de Alimentos (Carrera de Ingeniería de Alimentos) , 1995

Uruguay , Español

Preparación del programa y currículo del curso teórico-práctico

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

Edición o revisión

Otro

Integrante del Comité Científico en las JORNADAS DE ANÁLISIS SENSORIAL. TENDENCIAS ACTUALES Y APLICACIONES , 2005

Argentina , Español

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

Edición o revisión

Otro

Integrante del Comité Científico del III SIMPOSIUM IBEROAMERICANO DE ANÁLISIS SENSORIAL-SENSIBER 2003 , 2003

Uruguay , Español

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

Edición o revisión

Otro

Integrante del Comité Organizador de las 6tas. JORNADAS URUGUAYAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE SUCTAL , 2001

Uruguay , Español

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

Organización de eventos

Congreso

Secretaría de la Comisión Organizadora del XIII SEMINARIO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS , 2004

Uruguay , Español

Montevideo

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

Organización de eventos

Congreso

Presidenta del III SIMPOSIUM IBEROAMERICANO DE ANÁLISIS SENSORIAL - SENSIBER 2003 , 2003

Uruguay , Español

Montevideo

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

Otra producción técnica

Integrante del Comité Científico del VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial. SENSIBER , 2010

Brasil , Portugués , Papel

Sao Pablo

*Palabras clave:* Evaluación sensorial

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

## Evaluaciones

Evaluación de Proyectos

2014

*Institución financiadora:* Fondo María Viñas

*Cantidad:* Mas de 20

Evaluación de Proyectos

2014

*Institución financiadora:* Consejo Consultivo de Enseñanza Terciaria Privada

*Cantidad:* Menos de 5

Ministerio de Educación y Cultura

Evaluación de Proyectos

2014 / 2015

*Institución financiadora:* Sistema Nacional de Investigadores

*Cantidad:* Menos de 5

Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación de Panamá

Evaluación de Proyectos

2014

*Institución financiadora:* Becas de Posgrado

*Cantidad:* Menos de 5

Agencia Nacional de Investigación e Innovación

Evaluación de Proyectos

2014

*Institución financiadora:* Sistema Nacional de Becas

*Cantidad:* Menos de 5

Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII)

Evaluación de Proyectos

2013 / 2015

*Institución financiadora:* Becas de posgrado nacionales

*Cantidad:* Mas de 20

Evaluación de Proyectos

2012 / 2014

*Institución financiadora:* Investigación y Desarrollo

*Cantidad:* Menos de 5

Comisión Sectorial de Investigaciones Científicas - UdelaR

Evaluación de Proyectos

2012 / 2015

*Institución financiadora:* Iniciación a la Investigación

*Cantidad:* Mas de 20

Comisión Sectorial de Investigaciones Científicas (CSIC) de la Universidad de la República

Evaluación de Proyectos

2010 / 2015

*Institución financiadora:* Fondo María Viñas

*Cantidad:* De 5 a 20

Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII)

Evaluación de Proyectos

2006 / 2014

*Institución financiadora:* Fondo para la Investigación Científica y Tecnológica

*Cantidad:* De 5 a 20

AGENCIA NACIONAL DE PROMOCIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA - de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva

Evaluación de Eventos

2010

*Nombre:* Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial SENSIBER,

Brasil

Integrante del Comité Científico

Evaluación de Eventos

2005

*Nombre:* Jornadas de Análisis Sensorial. Tendencias Actuales y Aplicaciones,

Argentina

Integrante del Comité Científico

Evaluación de Eventos

2003

*Nombre:* III Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial,

Uruguay

Integrante del Comité Científico

Evaluación de Publicaciones

2015

*Nombre:* British Food Journal,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2014

*Nombre:* Flavour and Fragrance Journal,

*Cantidad:* Menos de 5

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores



Evaluación de Publicaciones

2013

*Nombre:* Journal of the Science of Food and Agriculture,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2012

*Nombre:* Journal of Science and Technology of the Americas,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2014

*Nombre:* Journal of Food Science,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2014

*Nombre:* Food Research International,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2014

*Nombre:* International Journal of Food Science and Technology,

*Cantidad:* De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2011

*Nombre:* Revista Agrociencia,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2014

*Nombre:* Revista INNOTECH-LATU,

*Cantidad:* De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2015

*Nombre:* Appetite,

*Cantidad:* De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2014

*Nombre:* Food Science and Technology International,

*Cantidad:* De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2010 / 2013

*Nombre:* Journal of Food Quality,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2010 / 2011

*Nombre:* Brazilian Journal of Food Technology,

*Cantidad:* Menos de 5

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores

Evaluación de Publicaciones

2009 / 2011

*Nombre:* Journal of Food Science and Technology,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2009 / 2013

*Nombre:* Interciencia,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2007 / 2008

*Nombre:* Ciencia y Tecnología Alimentaria,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2007

*Nombre:* European Food Research and Technology,

*Cantidad:* Menos de 5

Sistema Nacional de Investigadores

Evaluación de Premios

2010 / 2010

*Nombre:* Premio a la presentación oral ,

*Cantidad:* Menos de 5

VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial. SENSIBER , Brasil

Evaluación de Premios

2005 / 2005

*Nombre:* Mención de Honor ,

*Cantidad:* Menos de 5

XVII CONGRESO LATINOAMERICANO E IBÉRICO DE QUÍMICOS COSMÉTICOS , Perú

Evaluación de Premios

2003 / 2003

*Nombre:* Mención de Honor ,

*Cantidad:* Menos de 5

XVI CONGRESO LATINOAMERICANO E IBÉRICO DE QUÍMICOS COSMÉTICOS , Colombia

Evaluación de Premios

1999 / 1999

*Nombre:* Premio al Mejor Trabajo en Presentación Póster ,

*Cantidad:* Menos de 5

Sistema Nacional de Investigadores

II SIMPOSIO IBEROAMERICANO DE ANÁLISIS SENSORIAL , México

Evaluación de Premios

1998 / 1998

*Nombre:* Primer Premio en la categoría Investigación del llamado al Premio Nacional de Nutrición 1998,

*Cantidad:* Menos de 5

Ministerio de Trabajo y Seguridad Social y el Instituto Nacional de Alimentación , Uruguay

Evaluación de Premios

1995 / 1995

*Nombre:* Premio al Mejor Trabajo en Presentación Póster,

*Cantidad:* Menos de 5

III JORNADAS URUGUAYAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS , Uruguay

Evaluación de Convocatorias Concursables

2014 / 2015

*Nombre:* Sistema Nacional de Investigadores,

*Cantidad:* Menos de 5

Secretaria Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación

Evaluación de Convocatorias Concursables

1995 / 2015

*Nombre:* Cargos docentes,

*Cantidad:* Mas de 20

UdelaR

## Formación de RRHH

### Tutorías concluidas

#### Posgrado

Tesis de maestría

Efecto de la información en la percepción del consumidor de un queso de untar funcional , 2014

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Sheila Giacaman

Universidad de Buenos Aires , Argentina , Master Internacional en Tecnología De Alimentos

*Palabras clave:* Alimentos funcionales

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Argentina/Español

Tesis de doctorado

Aplicación de metodologías novedosas al desarrollo de productos alimenticios , 2009

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Gastón Ares

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química

*Palabras clave:* desarrollo de productos

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis de doctorado

Aplicación de metodologías sensoriales en la caracterización de emolientes y desarrollo de productos cosméticos , 2006

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Emma Parente

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Farmacia

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Defensa de tesis en setiembre de 2006. Aprobada con la calificación de Notable por el tribunal integrado por la Dra. Ma Antonia Grompone, el Dr. Pietro Fagiolino y el Dr. Patrick Moyna.

#### Grado

Tesis/Monografía de grado

Entrenamiento de un panel de jueces sensoriales para análisis descriptivo de queso de cabra y caracterización sensorial y fisicoquímica de quesos de cabra de producción nacional , 2014

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Verónica González, Añés Arechavaleta y Sofía Jiménez

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* queso de cabra

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

*País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Caracterización fisicoquímica y sensorial de quesos de leche de oveja , 2014

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Florencia Erramouspe, Lucía Maceiras y Lucía Nogues

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

*País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Desarrollo de una conserva de tentáculos de calamar en escabeche , 2014

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Juan Pablo Tulic y Virginia Varela

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* conserva

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

*País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Desarrollo de mermeladas con antioxidantes utilizando extractos polifenólicos de plantas nativas como ingrediente funcional , 2012

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Inés Deandréis y Irene Purtscher

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* extractos antioxidantes

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

*Medio de divulgación:* Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Desarrollo y caracterización de antioxidantes encapsulados a partir de orujos de uva , 2012

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Marcela Pearce y Antonella Roascio

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* extractos antioxidantes

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

*Medio de divulgación:* Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Influencia de la destilación con vapor en las características fisicoquímicas y sensoriales de extractos acuosos de plantas nativas sudamericanas , 2012

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Marcelo Miraballes

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* extractos antioxidantes

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ciencia y Tecnología de Alimentos

*Medio de divulgación:* Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Caracterización fisicoquímica y sensorial de aceites de oliva de variedades no tradicionales en Uruguay y estudio del color de aceites de oliva de producción nacional , 2012

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Lucia Ocampos y Nadia Mlynarski

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Caracterización de aceites de oliva extra virgen uruguayos, obtenidos a escala piloto, de las variedades de aceituna Leccino, Arbequina y Coratina , 2011

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* E. Fernández, L. Raggio, A. Alvarez y A. Friedman

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Caracterización fisicoquímica y sensorial de aceites de oliva de variedades no tradicionales en Uruguay y estudio del color de aceites de oliva de producción nacional , 2011

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Lucia Ocampos y Nadia Mlynarski

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Obtención de extractos antioxidantes de orujo de Tanat y de Sauvignon Blanc , 2010

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Cecilia Barreiro, Gabriela Candido

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* Vino; extractos antioxidantes

*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

Desarrollo de mermeladas artesanales de bajas calorías , 2010

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Isabel Araujo, Guadalupe Chacon, Leonardo Gomez

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* mermeladas

*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

Análisis de textura y evaluación sensorial en hamburguesas de minced de merluza con incorporación de transglutaminasa , 2010

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Mariana Quintero y María Laura Solé

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* transglutaminasa

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

*Medio de divulgación:* Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Influencia del agregado de almidón resistente a postres lácteos de chocolate sobre las características sensoriales y la percepción de los consumidores , 2010

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Florencia Ares, Eloísa Arrarte y Tania De León

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* almidon resistente

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

*Medio de divulgación:* Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Estudio de calidad y genuinidad de mieles uruguayas , 2008

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Claudia Alzugaray

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Química

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

*Medio de divulgación:* Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Desarrollo de mermeladas artesanales de bajas calorías , 2008

*Nombre del orientado:* I. Araújo, G. Chacón, L. Gómez y M.J. Pardo

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

*Medio de divulgación:* Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Influencia de enzimas en la vida útil de pan integral de molde , 2004

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Rossana Rodríguez

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Bioquímica

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

*Medio de divulgación:* Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Influencia de distintos espesantes en la textura del Yogur , 2003

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* N. Segura, G. Reolon, C. Perez y D. Goncalvez

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

*Medio de divulgación:* Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Influencia del espesante en la textura de salsa ketchup. Correlaciones entre metodos sensoriales e instrumentales , 2002

*Nombre del orientado:* Paula Varela

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Produccion de papas prefritas congeladas , 2000

*Nombre del orientado:* R. Weyrauch, A. Sposito, M. Hill

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Obtencion de productos lacteos de imitacion , 2000

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* A. Gutman, F. Bianchi y J. Cardellino

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Obtencion de queso por ultrafiltracion , 2000

*Nombre del orientado:* E. Acher, M. Rodríguez, G. Ottonello, T. Corominas

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Produccion de cremogenados de frutas citricas , 2000

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* V. Krasek, E. Boido, G. Perez y J. Oxandabart

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Obtencion de cremogenados de manzana , 2000

*Nombre del orientado:* J. Hirschfeld, M. Gallas y J. Garci-a

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Aprovechamiento de proteinas del lactosuero , 2000

*Nombre del orientado:* A. Ossi, A. Loaces, A. Lazcano y M. Alvarez

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Conservacion de frutas por metodo de factores combinados , 2000

*Nombre del orientado:* R. Corrales, R. Lucas, B. Zecchi y A. Erdman

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Elaboracion de snacks (Beef-Jerky) por secado de carnes. , 2000

*Nombre del orientado:* M. Dopaso y J. Meneses

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Diseño de una planta de Irradiacion Industrial. , 2000

*Nombre del orientado:* Alfaro, F. Demicheri, Y. Hana y P. Lombardi

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

## Otras

Iniciación a la investigación

Estudio de la transferencia de antioxidantes desde agentes aromatizantes al aceite de oliva virgen , 2014

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Lucía Nogues

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* Antioxidantes; aceite de oliva

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Iniciación a la investigación

CALIDAD SENSORIAL Y FISICOQUÍMICA DEL ACEITE DE OLIVA NACIONAL DE VARIEDAD ARBEQUINA , 2011

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Cecilia Dauber

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* aceite de oliva

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Grasas y aceites

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Iniciación a la investigación

Obtención y evaluación de extractos antioxidantes de plantas nativas para su utilización como ingredientes funcionales , 2009

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Gastón Ares

Universidad de la República , Uruguay

*Palabras clave:* extractos antioxidantes

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español



Iniciación a la investigación

Evaluación de extractos antioxidantes de orujo de variedades Tannat y Sauvignon Blanc como ingredientes funcionales , 2009

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Cecilia Barreiro

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* extractos antioxidantes

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Iniciación a la investigación

Estudio comparativo entre productos elaborados en forma artesanal por la cooperativa Delicias Criollas y productos elaborados en forma industrial por empresas líderes del mercado nacional , 2008

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Fernanda Zunino

Ministerio de Educación y Cultura , Uruguay

*Palabras clave:* productos artesanales

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Iniciación a la investigación

Vida útil de dulce de leche , 2007

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Ana Gimenez

Universidad de la República , Uruguay

*Palabras clave:* Vida útil; Dulce de leche

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Iniciación a la investigación

Caracterización de vinos tintos uruguayos , 2003

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Paula Varela

Universidad de la República , Uruguay

*Palabras clave:* vino tinto

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

## Tutorías en marcha

### Posgrado

Tesis de doctorado

Empleo de megasonido y uso de talco en la extracción de aceite de oliva virgen extra , 2015

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Miguel Amarillo

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis de doctorado

Diseño de un alimento novedoso destinado a incrementar el consumo de vegetales en la población infantil , 2014

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Laura Raggio

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química

*Palabras clave:* vegetales

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

*País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis de doctorado

Aplicación de métodos descriptivos rápidos en el desarrollo de bebidas a partir de subproductos de la industria láctea , 2014

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Marcelo Miraballes

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química

*Palabras clave:* lácteos

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

*País/Idioma:* Uruguay/Español

Sistema Nacional de Investigadores

Tesis de doctorado

Desarrollo y estudio de estabilidad oxidativa de aceites de oliva aromatizados , 2014

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Antonella Roascio

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis de doctorado

Estudio y aplicación de modelos de inferencia borrosos para evaluar calidad sensorial de alimentos , 2011

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Matilde Césari

Universidad de Jujuy , Argentina , Doctorado Orientación Ciencia y Tecnología de Alimentos

*Palabras clave:* modelos de inferencia borrosos

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

*País/Idioma:* Argentina/Español

Tesis de doctorado

Influencia de variables agronómicas en la calidad sensorial y fisicoquímica de aceites de oliva de producción nacional , 2009

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Ana Claudia Ellis

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Medio de divulgación:* Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis de doctorado

Aplicación de metodologías novedosas para la determinación de vida útil de productos lácteos , 2002

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Ana María Giménez

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

*Medio de divulgación:* Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

## Grado

Tesis/Monografía de grado

Estudio de la estabilidad oxidativa de aceites de oliva aromatizados , 2015

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Ingrid Weinberg

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Química

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Estudio de carotenoides in vitro e in silico, extraídos de cáscaras de naranja que son desecho industrial; y su rol en la salud humana , 2014

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Robert Rodríguez

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Ciencias Biológicas

*Palabras clave:* carotenoides

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

*País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Estudio de estabilidad y vida útil de diferentes formulaciones de licor de Dulce de Leche , 2008

*Nombre del orientado:* Beatriz Leal

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Química

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

*Medio de divulgación:* Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Caracterización fisicoquímica de cuero de pescado obtenido por dos métodos de curtido , 2008

*Nombre del orientado:* Juan Iade

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Química

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de alimentos

*Medio de divulgación:* Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

## Otras

Iniciación a la investigación

Aplicación de métodos descriptivos rápidos en el desarrollo de bebidas a partir de subproductos de la industria láctea , 2015

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Marcelo Miraballes

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* lácteos

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

*País/Idioma:* Uruguay/Español

## Otros datos relevantes

## Premios y títulos

2003 Mención de Honor al trabajo Correlación entre propiedades sensoriales y físico-químicas de Emolientes de uso Cosmético XVI CONGRESO LATINOAMERICANO E IBÉRICO DE QUÍMICOS COSMÉTICOS

1999 Premio al Mejor Trabajo en Presentación Póster: Análisis Descriptivo de Aroma de Vino Tannat II SIMPOSIO IBEROAMERICANO DE ANÁLISIS SENSORIAL

1998 Primer Premio en la categoría Investigación del llamado al Premio Nacional de Nutrición: Desarrollo de Pastas Rellenas enriquecidas con Salvado de Arroz Ministerio de Trabajo y Seguridad Social y el Instituto Nacional de Alimentación

1995 Premio al Mejor Trabajo en Presentación Póster: Aplicación del Método de Elgedaily en el Desarrollo de Cocoa con Canela III JORNADAS URUGUAYAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

1994 Coordinadora nacional de la Red Iberoamericana de Evaluación de las Propiedades Sensoriales de los Alimentos CYTED

2005 Mención de Honor al trabajo Propuesta de evaluación de dos tratamientos cosméticos conteniendo aceite de Ñandú XVII CONGRESO LATINOAMERICANO E IBÉRICO DE QUÍMICOS COSMÉTICOS (COLAMIQC)

1998 PREMIO NACIONAL DE NUTRICIÓN. Diseños de pastas rellenas enriquecidas con salvado de arroz. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS) e Instituto Nacional de Alimentación (INDA)

## Jurado/Integrante de comisiones evaluadoras de trabajos académicos

Tesis

*Candidato:* Adriana Fernández

GAMBARO, A.; Añón, M.C.

Caracterización y estudios de biodisponibilidad de liposomas como nano vehículosa de hidrolizados de péptidos lácteos , 2015

Tesis (Maestría en Química (UDELAR-PEDECIBA)) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* péptidos

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

Tesis

*Candidato:* Ignacio Machado

GAMBARO, A.

Estudio conjunto de trazas de metales y compuestos orgánicos en cultivos menores, como insumos para evaluar su calidad nutracéutica e inocuidad toxicológica , 2013

Tesis (Ingeniería de Alimentos) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* metales

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

Tesis

*Candidato:* Carolina Villadóniga

GAMBARO, A.; CANTERA, A.M.

Inhibidores de la enzima convertidora de angiotensina-I peptídicos. , 2009

Tesis (Maestría en Química (UDELAR-PEDECIBA)) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* péptidos

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

Tesis

*Candidato:* Nadia Segura

GAMBARO, A.; DOL, ISABEL; SERRA, G.

Valorización de grasas y aceites comestibles de origen nacional mediante interesterificación enzimática , 2010

Tesis (Doctorado en Química) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* interestificación enzimática

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

Tesis

*Candidato:* Yenny Pinchak

GAMBARO, A.; LEMA, P.; POMBO, S.

Evaluación de los cambios fisicoquímicos producidos en los aceites usados en la fritura de alimentos , 2010

Tesis (Doctorado en Química) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* fritura

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

Tesis

*Candidato:* Carolina Villadoniga

GAMBARO, A.; PANDOLFI, E.

Inhibidores de la enzima convertidora de angiotensina I peptídicos: obtención por hidrólisis enzimática de Pr de lactosuero, asilamiento y caracterización , 2009

Tesis (Doctorado en Química) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Candidato:* María Dolores Estradé, María Cecilia Rebellato

GAMBARO, A.; PANIZZOLO, L.A.

Determinación del contenido de tocoferoles y polifenoles de diferentes frutos secos , 2015

(Ingeniería de Alimentos) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* frutos secos

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

*Candidato:* Valeria Lozano

GAMBARO, A.

Determinación y caracterización de péptidos con potenciales propiedades antioxidantes , 2015

(Ingeniería de Alimentos) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* péptidos

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

*Candidato:* Camila Gómez, Natalia Rodríguez

GAMBARO, A.

Determinación del contenido de polifenoles y tocoferoles en frutos secos sometidos a calentamiento , 2015

(Ingeniería de Alimentos) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* frutos secos

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

*Candidato:* Valeria Andrade, Natalia Rodríguez

GAMBARO, A.

Influencia de las condiciones de procesamiento en la estabilidad fisicoquímica de una bebida vegetal a base de arroz , 2014

(Ingeniería de Alimentos) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* arroz

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

*Candidato:* Danah Patricia Galeazzi, María Viviana Rahi

GAMBARO, A.

Caracterización fisicoquímica de zapallo tipo Butternut y tipo Iron Cup , 2014

(Ingeniería de Alimentos) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* zapallo

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

*Candidato:* Leandro Cabrera, Nicolás Callejas, Marcela Saibene

GAMBARO, A.; VIEITEZ, I.; GROMPONE, M.A.

Estudio de las propiedades térmicas y del contenido de CLA y grasas trans en alimentos de ingesta frecuente en la población uruguaya , 2013

(Ingeniería de Alimentos) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* grasas trans

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

*Candidato:* Karina Latorre, Sibila Gómez, Sofía Bracco

GAMBARO, A.; MEDRANO, A.; PANIZZOLO, L.A.

Obtención de péptidos con propiedades antioxidantes a partir de proteínas de soja , 2010

(Ingeniería de Alimentos) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* péptidos

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

## Presentaciones en eventos

Congreso

Problemas actuales y tendencias mundiales de alimentación , 2014

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 4

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Congreso Iberoamericano de Ciencia, Tecnología, Innovación e Educación;

*Nombre de la institución promotora:* Organización de Estados Iberoamericanos

*Palabras clave:* alimentación

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

Congreso

Metodologías sensoriales aplicadas al estudio del aceite de oliva , 2012

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios;

*Palabras clave:* Análisis sensorial

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ciencia y Tecnología de Alimentos

Congreso

Conferencia: Calidad de los aceites de oliva vírgenes producidos en Uruguay e importados. , 2011

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* JORNADAS TÉCNICAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CARNES Y ALIMENTOS;

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

Congreso

Conferencia: Bondades del aceite de oliva , 2011

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 16as JORNADAS DE NUTRICION;

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

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

Congreso

Conferencia: Problemas con el uso de las escalas hedónicas tradicionales. , 2011

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

*Palabras clave:* escalas hedónicas

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

Congreso

Evaluación sensorial de alimentos: aspectos metodológicos de las pruebas de aceptabilidad y preferencia , 2010

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 15as Jornadas de Nutrición;

*Palabras clave:* pruebas de aceptabilidad

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

Congreso

Chocolate: amor, sabor y nutrición , 2009

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 14as Jornadas de Nutrición;

*Palabras clave:* chocolate

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

Congreso

Control de Calidad Sensorial de Leche en Polvo , 2009

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 3er Congreso Internacional de Lechería; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Uruguaya de Técnicos en Lechería

*Palabras clave:* leche en polvo

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

Congreso

Estudiando los hábitos de consumo de la población uruguaya , 2008

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 13as. JORNADAS DE NUTRICIÓN;

Congreso

La evaluación sensorial aplicada a la Cosmética , 2006

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* JORNADAS DE ACTUALIZACIÓN COSMÉTICA; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Uruguaya de Ciencias Cosméticas

Congreso

La problemática del control de calidad sensorial en vinos , 2005

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* JORNADAS DE ANÁLISIS SENSORIAL. TENDENCIAS ACTUALES Y APLICACIONES;

Congreso

Caracterización de mieles monoflorales uruguayas , 2005

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 1er CONGRESO DE APICULTURA DEL MERCOSUR;

Congreso

La enseñanza de la Evaluación Sensorial en las escuelas de gastronomía , 2005

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* FORO PANAMERICANO DE GASTRONOMÍA;

Congreso

Factores de importancia en el control de calidad , 2005

*Tipo de participación:* Moderador,

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* JORNADAS DE ANÁLISIS SENSORIAL. TENDENCIAS ACTUALES Y APLICACIONES.;

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

Congreso

Caracterización sensorial de edulcorantes , 2004

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 9as. JORNADAS DE NUTRICIÓN;

Congreso

Mesa Redonda: Productos Dietéticos ¿Verdad o Propaganda? .Tema de la disertación: Percepción del Consumidor sobre Alimentos Dietéticos. , 2000

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 7as JORNADAS DE ACTUALIZACIÓN EN MEDICINA AMBULATORIA y 5as JORNADAS DE NUTRICIÓN; *Nombre de la institución promotora:* Nutr. Zenia Toribio (coordinadora)

Congreso

Desarrollo de Productos. (Coordinadora de Mesa Redonda) , 1999

*Tipo de participación:* Moderador,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 5tas JORNADAS URUGUAYAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS; *Nombre de la institución promotora:* Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

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

Congreso

Mesa Redonda: Estudios de Aceptabilidad Sensorial con Consumidores. Tema de la disertación: Consumo y Aceptabilidad de Alimentos. , 1995

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* III JORNADAS URUGUAYAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS;

*Nombre de la institución promotora:* SUCTAL (Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Congreso

Estudios de Aceptabilidad Sensorial con Consumidores. (Coordinadora de Mesa Redonda) , 1995

*Tipo de participación:* Moderador,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* III JORNADAS URUGUAYAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS;

*Nombre de la institución promotora:* Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

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

Simposio

Moderadora de la sesión oral del área temática Aplicaciones del Análisis Sensorial , 2010

*Tipo de participación:* Moderador,

*Referencias adicionales:* Brasil; *Nombre del evento:* VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial;

*Palabras clave:* Análisis sensorial

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

Simposio

Una nueva mirada a las pruebas de preferencia , 2009

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA;

*Nombre de la institución promotora:* Laboratorio Tecnológico del Uruguay

*Palabras clave:* pruebas de preferencia

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

Simposio

Una experiencia de paneles de jueces sensoriales con invidentes , 2008

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Colombia; *Nombre del evento:* V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial; *Nombre de la institución promotora:* Sociedad Colombiana de Ciencias Químicas

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



## Simposio

Factores que afectan las preferencias del consumidor: Estudios de hábitos de consumo , 2003

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* III SIMPOSIUM IBEROAMERICANO DE ANÁLISIS SENSORIAL – SENSIBER 2003;

## Simposio

Mesa Redonda ;Pruebas con Consumidores. Tema de la disertación: Análisis Sensorial con Niños. , 1999

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* II SIMPOSIO IBEROAMERICANO DE ANÁLISIS SENSORIAL (SENSIBER 99); *Nombre de la institución promotora:* Dra. Alejandra Muñoz (coordinadora)

## Simposio

Vida de Anaquel (Coordinadora de la Mesa Redonda) , 1999

*Tipo de participación:* Moderador,

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* II SIMPOSIO IBEROAMERICANO DE ANÁLISIS SENSORIAL (SENSIBER 99);

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

## Taller

Comer bien, comer mal: los uruguayos y la alimentación saludable , 2014

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Laboratorio de Ideas para Desarrollar Alimentos Saludables en la Pequeña y Mediana Industria; *Nombre de la institución promotora:* Cámara de Industrias

*Palabras clave:* alimentación saludable

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

## Taller

La evaluación sensorial en el desarrollo de alimentos funcionales , 2012

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* España; *Nombre del evento:* CAROTENOIDES COMO INGREDIENTES DE ALIMENTOS FUNCIONALES;

*Palabras clave:* carotenoides

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ciencia y Tecnología de Alimentos

## Taller

Vida Útil Sensorial de Alfajores , 2002

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* II REUNIÓN ANUAL DEL PROGRAMA IBEROAMERICANO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA PARA EL DESARROLLO. Proyecto XI.16 "Vida Útil Sensorial de Alimentos";

## Encuentro

Métodos Afectivo Cualitativos para estudios con consumidores , 1999

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado,

*Referencias adicionales:* Bolivia; *Nombre del evento:* JORNADAS IBEROAMERICANAS DE DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS RIEPSA-CYTED; *Nombre de la institución promotora:* Centro Iberoamericano de Formación de la Agencia Española de Cooperación Internacional

# Sistema Nacional de Investigadores

## Indicadores de producción

<i>Producción bibliográfica</i>	214
<i>Artículos publicados en revistas científicas</i>	72
Completo (Arbitrada)	68
Completo (No Arbitrada)	4
<i>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</i>	0
<i>Trabajos en eventos</i>	127
Completo (Arbitrada)	4
Completo (No Arbitrada)	4
Resumen (Arbitrada)	45
Resumen (No Arbitrada)	70
Resumen expandido (No Arbitrada)	4
<i>Libros y capítulos de libros publicados</i>	6
Capítulo de libro publicado	6
<i>Textos en periódicos</i>	9

Revista	9
<i>Documentos de trabajo</i>	0
<i>Producción técnica</i>	66
<i>Productos tecnológicos</i>	0
<i>Procesos o técnicas</i>	0
<i>Trabajos técnicos</i>	56
<i>Otros tipos</i>	10
<i>Evaluaciones</i>	38
Evaluación de Proyectos	10
Evaluación de Eventos	3
Evaluación de Publicaciones	17
Evaluación de Premios	6
Evaluación de Convocatorias Concursables	2
<i>Formación de RRHH</i>	49
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i>	37
Tesis de maestría	1
Tesis de doctorado	2
Tesis/Monografía de grado	27
Iniciación a la investigación	7
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i>	12
Tesis de doctorado	7
Tesis/Monografía de grado	4
Iniciación a la investigación	1

Sistema Nacional de Investigadores