



Curriculum Vitae

Gastón Ares Devincenzi

Actualizado: 23/10/2010

Publicado: 26/10/2010

Sistema Nacional de Investigadores

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Candidato

Ingreso al SNI: Candidato (01/03/2009)

Datos generales

Información de contacto

E-mail: gares@fq.edu.uy

Teléfono: +5982 9245735

Dirección: Sección Evaluación Sensorial. Facultad de Química. Gral. Flores 2124. CP 11800. Montevideo, Uruguay

Institución principal

Sección Evaluación Sensorial / Facultad de Química - UDeLaR / Universidad de la República / Uruguay

Formación

Formación concluida

Formación académica/Titulación

Posgrado

2006 - 2009

Doctorado

Doctorado en Química

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

Título: Aplicación de metodologías sensoriales al desarrollo de alimentos funcionales

Tutor/es: Adriana Gámbaro, Rosires Deliza

Obtención del título: 2009

Becario de: Comisión Sectorial de Investigación Científica , Uruguay

Palabras clave: Evaluación sensorial; Desarrollo de productos; Alimentos funcionales

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

Grado

1999 - 2005

Grado

Ingeniería de Alimentos

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay

Obtención del título: 2005

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

Formación complementaria

Cursos corta duración

2007 - 2007	LA TEXTURA EN EL DESARROLLO DE ALIMENTOS Fac de Ciencias Agronomicas , Chile <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Textura
2007 - 2007	Propiedades físicas y mecánicas de materiales poliméricos amorfos Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Ingeniería de los Materiales / Ingeniería de los Materiales
2006 - 2006	Teoría y aplicación de modelos lineales avanzados Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales / Matemáticas / Estadística y Probabilidad
2006 - 2006	Quimiometría y Cualimetría Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales / Matemáticas / Estadística y Probabilidad
2006 - 2006	Modelado y Optimización Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales / Matemáticas / Matemática Aplicada
2006 - 2006	Gastronomía molecular - Segundo módulo Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2006 - 2006	Gastronomía molecular - Primer módulo Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2006 - 2006	Métodos cuantitativos III Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales / Matemáticas / Estadística y Probabilidad
2005 - 2005	Extrusión de harinas y almidones Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2005 - 2005	Alimentos Funcionales Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2005 - 2005	Herramientas básicas para medir la satisfacción del consumidor Asociación Uruguaya de Ciencias Cosméticas , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2005 - 2005	Profiles of flavour and texture. Application to the industry Universidad de Buenos Aires , Argentina <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2005 - 2005	Producto, mercado e innovación: Métodos estadísticos utilizados en estudio de consumidor Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária , Brasil <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2005 - 2005	Composición y propiedades de la grasa de leche bovina Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2004 - 2004	Nuevas enzimas en panificación: los por qué y para qué Granotec Alimentos S.A. , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

2004 - 2004	Vida útil acelerada de alimentos Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2003 - 2003	La textura de los alimentos. Medición instrumental y aplicación en la industria Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
12 / 2008 - 12 / 2008	Actualización en Nutrición Aplicada a la Producción e Industrialización de Alimentos Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay
11 / 2009 - 11 / 2009	Análisis Sensorial aplicado a la calidad de quesos argentinos Instituto Nacional de Tecnología Industrial , Argentina <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Otras instancias

2007	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> 7th Rose Marie Pangborn Sensory Science Symposium <i>Institución organizadora:</i> Estados Unidos <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2005	Talleres <i>Nombre del evento:</i> Métodos de mediciones repetidas <i>Institución organizadora:</i> ISETA , Argentina <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2006	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> XIV seminario latinoamericano y del caribe de ciencia y tecnología de alimentos <i>Institución organizadora:</i> Asociación de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Cuba , Cuba <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2004	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> XIII seminario latinoamericano y del caribe de ciencia y tecnología de alimentos <i>Institución organizadora:</i> Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2005	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Jornadas de Análisis Sensorial - Tendencias actuales y Aplicaciones <i>Institución organizadora:</i> Facultad de Farmacia y Bioquímica. UBA , Argentina <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2005	Congresos <i>Nombre del evento:</i> XIII jornadas de jóvenes investigadores de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo <i>Institución organizadora:</i> Universidad de Tucumán , Argentina <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2003	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> III Symposium Iberoamericano de Análisis Sensorial - Sensiber <i>Institución organizadora:</i> Facultad de Química , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2003	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Asegurando la inocuidad en los productos lácteos procesados <i>Institución organizadora:</i> Programa para la Inocuidad Láctea en América del Sur. Department of Health and Human Services, U.S. Food and Drug Administration , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

2008	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> The 9th Sensometrics Meeting. Sensometrics 2008 <i>Institución organizadora:</i> Sensometrics Society , Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
2009	Congresos <i>Nombre del evento:</i> 8th Pangborn Sensory Symposium <i>Institución organizadora:</i> Italia
2009	Simposios <i>Nombre del evento:</i> Cuarto Simposio de Desarrollo e Innovación de Alimentos - INNOVA 2009 <i>Institución organizadora:</i> Uruguay
2010	Simposios <i>Nombre del evento:</i> VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial <i>Institución organizadora:</i> Asociación Brasileira de Ciencias Sensoriales (ABCS) , Brasil <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
2010	Congresos <i>Nombre del evento:</i> 4th European Conference on Sensory and Consumer Research <i>Institución organizadora:</i> España <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Idiomas

Español

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

Inglés

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

Areas de actuación

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

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

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Estudios con consumidores

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

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

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

Actuación Profesional

Cargos desempeñados actualmente

Desde: 03/2007

Asistente , (Docente Grado 2 Interino, 40 horas semanales) , Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

Producción científica/tecnológica

La Evaluación Sensorial es una disciplina de creciente utilización a nivel mundial, siendo aplicada en todas las grandes industrias de alimentos. En particular, la Evaluación Sensorial es una herramienta sumamente importante en un país productor de alimentos de calidad como Uruguay, ya que esta disciplina le otorga a la industria herramientas para elaborar productos de calidad sin la necesidad de grandes inversiones. Una de las características de esta disciplina es su constante dinamismo, lo que se manifiesta a través del continuo estudio, desarrollo y optimización de nuevas metodologías. En este contexto, mi investigación en el área se ha centrado en el estudio y desarrollo de metodologías; en particular relacionadas con dos grandes áreas: los estudios con consumidores y el desarrollo de nuevos productos. Los estudios con consumidores son una de las áreas más importantes de la Evaluación Sensorial. Este tipo de estudios busca determinar la aceptación de un alimento por parte de los consumidores, lo cual es indispensable durante el desarrollo, lanzamiento y mantenimiento del producto en el mercado. Las metodologías utilizadas comúnmente presentan una serie de inconvenientes que han llevado a cuestionar su validez. Por esta razón, resulta de sumo interés el

desarrollo y evaluación de técnicas alternativas para determinar la aceptación de los consumidores. En este contexto he trabajado en el desarrollo de técnicas alternativas para medir la aceptación de los consumidores, metodologías para determinar los factores determinantes de la aceptación de los consumidores, así como el estudio de variables no sensoriales que afectan la aceptación de los consumidores. Este tipo de estudios permitirán generar información sobre las mejores metodologías a aplicar para obtener información de calidad sobre la aceptación de los consumidores de productos alimenticios. Esta se aplica directamente a la industria uruguaya a través de la realización de diversos tipos de asesoramientos. En la actualidad la industria de alimentos se caracteriza por un continuo dinamismo, buscando continuamente desarrollar nuevos productos de forma de lograr satisfacer las demandas del consumidor moderno. Por lo tanto, son necesarias metodologías para el desarrollo de productos que permitan obtener productos exitosos, reduciendo a su vez los costos del proceso de desarrollo. A pesar del desarrollo de diversas técnicas estadísticas, el desarrollo de alimentos continúa siendo un proceso que se realiza a "prueba y error", sin utilizar metodologías definidas. En este contexto, el desarrollo de metodologías para el desarrollo de productos que permitan obtener productos que satisfagan los requerimientos de los consumidores, reduciendo a su vez los costos del proceso de desarrollo, permitiría generar información de suma importancia para la industria. En particular, en los últimos años he trabajado en el estudio del proceso de desarrollo de los denominados "alimentos funcionales". Estos alimentos buscan, además de satisfacer las necesidades nutricionales básicas del organismo, promover el estado de salud. Son productos con un alto valor agregado y pueden ser colocados en nichos de mercado más exigentes y con mayor poder adquisitivo, lo que permitiría aumentar la competitividad de las industrias nacionales.

Producción bibliográfica

Artículos publicados

Arbitrados

Completo

Ares, G.; BARREIRO, C.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, 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, p.: 286 - 294, 2010

Palabras clave: estudios con consumidores

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

ISSN: 09503293



Completo

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

Influence of three non-sensory factors on consumer choice of functional yogurts over regular ones. Food quality and preference, v.: 21, p.: 361 - 367, 2010

Palabras clave: Alimentos funcionales; estudios con consumidores

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



Completo

Ares, G.; BARREIRO, C.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

Comparison of two sensory profiling techniques based on consumer perception. Food quality and preference, v.: 21, p.: 471 - 426, 2010

Palabras clave: evaluación sensorial, estudios con consumidores

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



Completo

Ares, G.; BARREIRO, C.; GÁMBARO, A.

Evaluation of antioxidant extracts from Uruguayan native plants. Importance of sensory characteristics. *Ciencia y tecnología alimentaria*, v.: 8, p.: 201 - 207, 2010

Palabras clave: alimentos funcionales, extractos antioxidantes

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

ISSN: 11358122

SCOPUS

Completo

Ares, G.

Identifying important package features of milk desserts using free listing and word association. *Food quality and preference*, v.: 21, p.: 621 - 628, 2010

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

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

Ares, G.; BARREIRO, C.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

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

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

PUYARES, V.; Ares, G.; CARRAU, F.

Searching a specific bottle for Tannat wine using a check-all-that apply question and conjoint analysis. *Food quality and preference*, v.: 21, p.: 684 - 691, 2010

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

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

Ares, G.; BARREIRO, C.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, 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

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

PARENTE, M.E.; Ares, G.; MANZONI, A.V.

Application of two consumer profiling techniques to cosmetic emulsions. *Journal of Sensory Studies*, v.: 25, p.: 685 - 705, 2010

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

LADO, J.; VICENTE, E.; MANZZIONI, A.; Ares, G.

Application of a check-all-that-apply question during the evaluation of strawberry cultivars from a breeding program. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, v.: 90, p.: 2268 - 2275, 2010

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00225142



SCOPUS

Completo

VARELA P.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, 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

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

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

Relationship between involvement and functional milk desserts intention to purchase: Influence on attitude towards packaging characteristics. *Appetite*, v.: 55, p.: 298 - 304, 2010

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 01956663



SCOPUS

Completo

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

Consumer perceived healthiness and willingness to try functional milk desserts. Influence of ingredient, ingredient name and health claim. *Food quality and preference*, v.: 20, p.: 50 - 56, 2009

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Holanda



SCOPUS

Completo

Ares, G.; BARRIOS, S.; LAREO, C.; LEMA, P.

Development of a sensory quality index for strawberries based on correlation between sensory data and consumer perception. *Postharvest Biology and Technology*, v.: 52, p.: 97 - 102, 2009

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09255214



SCOPUS

Completo

Ares, G.; BAIXAULI, R.; SANZ, T.; VARELA P.; SALVADOR A.

New functional fibre in milk puddings: Effect on sensory properties and consumers acceptability. *Lebensmittel-Wissenschaft Und-Technologie-Food Science and Technology*, v.: 42, p.: 710 - 716, 2009

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00236438



SCOPUS

Completo

LAREO, C.; Ares, G.; FERRANDO, L.; LEMA, P.; GÁMBARO, 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

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 01469428



SCOPUS

Completo

Ares, G.; BARREIRO, C.; GÁMBARO, A.

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

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09639969



SCOPUS

Completo

Ares, G.; BARREIRO, C.; GIMÉNEZ, A.

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

Palabras clave: estudios con consumidores

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

FISZMAN S.M.; VARELA P.; SALVADOR A.; GÁMBARO, A.; GIMÉNEZ, A.; Ares, G.; WITTIG DE PENA, E.; LÓPEZ, L.; LÓPEZ, M.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, p.: 205 - 217, 2009

Palabras clave: vida útil

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

ISSN: 03027368

Completo

BRUM, J.; BARRIOS, S.; Ares, G.; LEMA, P.; CANETTI, R.; NEGREIRA, C.

Aplicación de elastografía por retorno temporal a la evaluación de textura en quesos. *INNOTECH*, v.: 4, p.: 37 - 40, 2009

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

ISSN: 16883691

Completo

ANTMANN, A.; Ares, G.; LAREO, C.; LEMA, P.

Influence of modified atmosphere packaging on sensory quality of shiitake mushrooms. *Postharvest Biology and Technology*, v.: 49, p.: 164 - 170, 2008

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09255214 ; Idioma/Pais: Inglés/Holanda



SCOPUS

Completo

GIMÉNEZ, A.; Ares, G.; GÁMBARO, A.

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

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

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



SCOPUS

Completo

PARENTE, M.E.; Ares, G.; GÁMBARO, A.

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

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

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



SCOPUS

Completo

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

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

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

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



SCOPUS

Completo

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

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

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

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



SCOPUS

Completo

PARENTE, M.E.; Ares, G.; GÁMBARO, 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

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 03928543 ; Idioma/Pais: Inglés/Italia

SCOPUS

Completo

MARTÍNEZ, I.; Ares, G.; LEMA, P.

Influence of type of cut and film on sensory quality of fresh-cut butterhead lettuce. *Journal of food quality*, v.: 31, p.: 48 - 66, 2008

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 01469428 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos



SCOPUS

Completo

Ares, G.; MARTÍNEZ, I.; LAREO, C.; LEMA, P.

Failure criteria based on consumers' rejection to determine the sensory shelf life of minimally processed lettuce. *Postharvest Biology and Technology*, v.: 49 2, p.: 255 - 259, 2008

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09255214 ; Idioma/Pais: Inglés/Holanda



SCOPUS

Completo

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

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

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

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 09503293 ; Idioma/Pais: Inglés/Holanda



SCOPUS

Completo

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

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

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

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



SCOPUS

Completo

ANTMANN, A.; LAREO, C.; Ares, G.; LEMA, P.

Influence of temperature on respiration rate of shiitake mushrooms under air and 15% O₂. *Fresh Produce*, v.: 2 1, p.: 14 - 16, 2008

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 17494788 ; Idioma/Pais: Inglés/Japón

Completo

Ares, G.; LAREO, C.; LEMA, P.

Sensory shelf life of butterhead lettuce in passive and active modified atmosphere packages. *International Journal of Food Science & Technology*, v.: 43, p.: 1671 - 1677, 2008

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09505423 ; Idioma/Pais: Inglés/Inglaterra



SCOPUS

Completo

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

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

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

GIMÉNEZ, A.; Ares, G.; GÁMBARO, A.

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

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

GIMÉNEZ, A.; Ares, G.; GÁMBARO, 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

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09586946



SCOPUS

Completo

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

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

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00225142



SCOPUS

Completo

GIMÉNEZ, A.; Ares, G.; GÁMBARO, A.

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

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

Ares, G.; GONCALVEZ, D.; PÉREZ, C.; REOLON G.; SEGURA N.; LEMA, P.; GÁMBARO, A.

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

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

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



SCOPUS

Completo

Ares, G.; GÁMBARO, A.

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

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

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



SCOPUS

Completo

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

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

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

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



SCOPUS

Completo

PARENTTELI C.; Ares, G.; CORONA M.; LAREO, C.; GÁMBARO, A.; LEMA, P.; SOUBES M.

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

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

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



SCOPUS

Completo

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

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

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293 ; Idioma/Pais: Inglés/Holanda



SCOPUS

Completo

PARENTE, M.E.; Ares, G.; GÁMBARO, A.

Development of sensory methods for skin diagnosis. *Journal of Applied Cosmetology*, v.: 25, p.: 29 - 57, 2007

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 03928543 ; Idioma/Pais: Inglés/Italia

SCOPUS

Completo

Ares, G.; GÁMBARO, 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

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

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



SCOPUS

Completo

Ares, G.; LAREO, C.; LEMA, P.

Modified atmosphere packaging for postharvest storage of mushrooms. A review. . *Fresh Produce*, v.: 1, p.: 32 - 40, 2007

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 17494788 ; Idioma/Pais: Inglés/Japón

Completo

GÁMBARO, A.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

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

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

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



SCOPUS

Completo

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

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

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

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



SCOPUS

Completo

Ares, G.; PARENTTELI C.; GÁMBARO, 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

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

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



SCOPUS

Completo

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

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

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

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



SCOPUS

Completo

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

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

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

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



SCOPUS

Completo

Ares, G.; HARTE F.; PAROLI C.

Measurement of firmness of stirred yogurt in routine quality control. . *Journal of food quality*, v.: 29, p.: 628 - 642, 2006

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

Medio de divulgación: Papel ; *ISSN:* 01469428 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Estados Unidos



SCOPUS

Completo

GONCALVEZ, D.; PÉREZ, C.; REOLON G.; SEGURA N.; LEMA, P.; GÁMBARO, A.; Ares, G.; VARELA P.

Effect of thickeners on stirred yogurt texture. *Alimentos e Nutrição*, v.: 16, p.: 207 - 211, 2005

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

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

[Artículos aceptados](#)

[Arbitrados](#)

Completo

Ares, G.

Studying the influence of package shape and colour on consumer expectations of milk desserts using word association and conjoint analysis. Food quality and preference, 2010

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

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

PIQUERAS-FISZMAN, B.; Ares, G.; ALCAIDE-MARZAL, J.; DIEGO-MÁS, J.A.

Comparing older and younger users perceptions of mobile phones and watches using CATA questions, preference mapping and design characteristics. Journal of Sensory Studies, 2010

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

ANTMANN, A.; Ares, G.; VARELA P.; SALVADOR A.; COSTE, B.; FISZMAN S.M.

Consumers creaminess perception: a cross-cultural study in three Spanish-speaking countries. Journal of Texture Studies, 2010

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

ISSN: 00224901



SCOPUS

Completo

ANTMANN, A.; Ares, G.; VARELA P.; SALVADOR A.; COSTE, B.; FISZMAN S.M.

Consumers texture vocabulary: Results from a free listing study in three Spanish-speaking countries. Food quality and preference, 2010

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

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

ANTMANN, A.; Ares, G.; SALVADOR A.; VARELA P.; FISZMAN S.M.

Exploring and explaining creaminess perception: consumers underlying concepts. Journal of Sensory Studies, 2010

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Trabajos en eventos

Completo

PARENTE, M.E.; Ares, G.; MANZONI, A.V.

Cosmetics and emotions: a tool for improving consumer satisfaction , 2010

Evento: Internacional , 26th Congress of the International Federation of Societies of Cosmetic Chemists - IFSCC 2010 , Buenos Aires , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Completo

PARENTE, M.E.; Ares, G.; PÉREZ DAMONTE S.; MANZONI, A.V.

Influence of name on consumers expectations of a bath foam , 2010

Evento: Internacional , 26th Congress of the International Federation of Societies of Cosmetic Chemists - IFSCC 2010 , Buenos Aires , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

PIQUERAS-FISZMAN, B.; Ares, G.

Application of CATA questions to identify consumer semantic space of mobiles and watches. Influence of age and familiarity , 2010

Evento: Internacional , Sensometrics 2010 , Rotterdam , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

RADO, G.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

Comparison of four consumer profiling methodologies , 2010

Evento: Internacional , Sensometrics 2010 , Rotterdam , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

Ares, G.; BARREIRO, C.; GIMÉNEZ, A.

Consideration of an ideal point in projective mapping , 2010

Evento: Internacional , Sensometrics 2010 , Rotterdam , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

ANTMANN, A.; Ares, G.; VARELA P.; SALVADOR A.; COSTE, B.; FISZMAN S.M.

Understanding sensations underlying consumers creaminess perception , 2010

Evento: Internacional , International Conference on Food Oral Processing - Physics, Physiology and Psychology of Eating , Leeds , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

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

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

Evento: Internacional , VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial , San Pablo, Brasil , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

PARENTE, M.E.; Ares, G.; MANZONI, A.V.

Consumer profiling of cosmetic emulsions using a check-all-that-apply question , 2010

Evento: Internacional , VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial , San Pablo, Brasil , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

GÁMBARO, A.; ELLIS, A.C.; DAUBER, 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 , San Pablo, Brasil , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

GIMÉNEZ, A.; Ares, G.

Identification of consumers texture vocabulary of milk desserts and yogurts using a free listing task , 2010

Evento: Internacional , VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial , San Pablo, Brasil , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; BRUZZONE, F.

Comparison of intensity scales and a check-all-that-apply question to characterize consumers texture perception of milk desserts , 2010

Evento: Internacional , VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial , San Pablo, Brasil , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

MIRABALLES, M.; Ares, G.; GÁMBARO, A.; GIMÉNEZ, A.

Evaluación sensorial de quesos artesanales tipo grana uruguayos , 2010

Evento: Internacional , VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial , San Pablo, Brasil , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

FERNÁNDEZ, M.E.; GÁMBARO, A.; Ares, G.

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

Evento: Internacional , VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial , San Pablo, Brasil , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

Exploring consumers food texture underlying concepts using word association , 2010

Evento: Internacional , VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial , San Pablo, Brasil , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

MIRABALLES, M.; Ares, G.; GÁMBARO, A.

Influencia de la utilización de imágenes en los resultados de un análisis conjunto , 2010

Evento: Internacional , VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial , San Pablo, Brasil , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

ANTMANN, A.; Ares, G.; VARELA P.; SALVADOR A.; COSTE, B.; FISZMAN S.M.

Food texture vocabulary for Spanish-speaking consumers , 2010

Evento: Internacional , Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research - A sense of Quality , Vitoria-Gasteiz , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

VARELA P.; GÁMBARO, A.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; BARREIRO, C.; ELLIS, A.C.

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

Evento: Internacional , Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research - A sense of Quality , Vitoria-Gasteiz , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

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

Application of survival analysis to the development of functional milk desserts , 2010

Evento: Internacional , Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research - A sense of Quality , Vitoria-Gasteiz , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

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

Influence of consumers involvement on attitude towards functional chocolate milk desserts , 2010

Evento: Internacional , Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research - A sense of Quality , Vitoria-Gasteiz , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

PIQUERAS-FISZMAN, B.; Ares, G.; DIEGO-MÁS, J.A.; ALCAIDE-MARZAL, J.

Belongings portraying personal and social values. Use of CATA to analyse user perceptions , 2010

Evento: Internacional , Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research - A sense of Quality , Vitoria-Gasteiz , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Completo

PARENTE, M.E.; MANZONI, A.V.; Ares, G.

Emulsiones cosméticas: método rápido para determinar la influencia de la formulación sobre sus características sensoriales y la percepción de los consumidores , 2009

Evento: Internacional , XIX Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos , Guayaquil , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

PARENTE, M.E.; MANZONI, A.V.; Ares, G.

Desarrollo de un cosmético despigmentante. Relevamiento de expectativas de potenciales consumidoras: una herramienta básica para el formulador , 2009

Evento: Internacional , XIX Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos , Guayaquil , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

BARRIOS, S.; Ares, G.; MARTÍN, A.; LAREO, C.; LEMA, P.

Influencia de la temperatura y el envasado en atmósfera modificada pasiva en el color y la textura de tomates cherry , 2009

Evento: Internacional , Congreso Americano de Tecnologías de Aire Acondicionado y Refrigeración 2009 , Buenos Aires , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

Applications of word association in food product development , 2009

Evento: Internacional , The Eighth Pangborn Sensory Science Symposium , Florencia , 2009

Anales/Proceedings: 8th Pangborn Sensory Science Symposium. Delegate Manual Arbitrado: SI

Palabras clave: estudios con consumidores; técnicas cualitativas

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

Resumen

PUYARES, V.; Ares, G.; CARRAU, F.

Studying the influence of the colour and shape of bottles on consumer perception of wines using check-all-that-apply methodology , 2009

Evento: Internacional , The Eighth Pangborn Sensory Science Symposium , Florencia , 2009

Anales/Proceedings: 8th Pangborn Sensory Science Symposium. Delegate Manual Arbitrado: SI

Palabras clave: vino; estudios con consumidores

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

Ares, G.; BARRIOS, S.; LAREO, C.; LEMA, P.

Sensory shelf life estimation of strawberries using a sensory quality index , 2009

Evento: Internacional , The Eighth Pangborn Sensory Science Symposium , Florencia , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: vida útil; estudios con consumidores

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

Comparison of rating-based and choice-based conjoint analysis to investigate the influence of package shape and colour on consumer purchase intention of milk desserts , 2009

Evento: Internacional , The Eighth Pangborn Sensory Science Symposium , Florencia , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: estudios con consumidores

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

GIMÉNEZ, A.; BARREIRO, C.; Ares, G.

Importance of interest in trying new foods on neophobia: A modification of the food neophobia scale , 2009

Evento: Internacional , The Eighth Pangborn Sensory Science Symposium , Florencia , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: neofobia

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

PARENTE, M.E.; MANZONI, A.V.; Ares, G.

Consumer expectations of a skin whitening cosmetic product , 2009

Evento: Internacional , The Eighth Pangborn Sensory Science Symposium , Florencia , 2009

Anales/Proceedings: 8th Pangborn Sensory Science Symposium. Delegate Manual Arbitrado: SI

Palabras clave: cosméticos

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

Resumen

DUPERTUIS, L.; GASCÓN, A.; GÁMBARO, A.; Ares, G.; RAIMONDO, E.; OBERTI, G.; DIP, G.; ESPEJO, C.

Pasta de aceitunas variedad Arauco: su aceptabilidad , 2009

Evento: Internacional , Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Córdoba , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: estudios con consumidores

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

Resumen

BARREIRO, C.; Ares, G.; GÁMBARO, A.

Evaluación de distintos inhibidores de amargor, astringencia y sabor característico de extractos antioxidantes , 2009

Evento: Nacional , XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Concordia , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: extractos antioxidantes, alimentos funcionales

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

Resumen

MIRABALLES, M.; GÁMBARO, A.; Ares, G.; BARREIRO, C.; MOYNA, P.

Evaluación sensorial de distintos métodos de desodorización de extractos acuosos de Marcela (*Achyrocline satureioides*) , 2009

Evento: Internacional , Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos - INNOVA 2009 , Montevideo , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: extractos antioxidantes, alimentos funcionales

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

Resumen

BARREIRO, C.; CÁNDIDO, G.; GÁMBARO, A.; MIRABALLES, M.; Ares, G.

Evaluación de extractos antioxidantes de orujo de *Vitis vinifera* variedad Tannat. , 2009

Evento: Internacional , Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos - INNOVA 2009 , Montevideo , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: extractos antioxidantes, alimentos funcionales

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

Resumen

BARREIRO, C.; GÁMBARO, A.; VARELA P.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; ELLIS, A.C.

Influencia de la marca en las expectativas y aceptabilidad de polvos para preparar refrescos , 2009

Evento: Internacional

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: evaluación sensorial, estudios con consumidores

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

Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos - INNOVA 2009

Resumen

BARRIOS, S.; LUZARDO, C.; Ares, G.; LAREO, C.; LEMA, P.

Envasado de tomates en atmósfera modificada pasiva , 2009

Evento: Internacional , Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos - INNOVA 2009 , Montevideo , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: atmósfera modificada

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

Resumen

BRUM, J.; BARRIOS, S.; Ares, G.; LEMA, P.; CANETTI, R.; NEGREIRA, C.

Aplicación de elastografía por retorno temporal a la evaluación de textura de quesos , 2009

Evento: Internacional , Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos - INNOVA 2009 , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: textura, quesos

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

Resumen

BARRIOS, S.; Ares, G.; MARTÍN, A.; LAREO, C.; LEMA, P.

Influencia de la temperatura y el envasado en atmósfera modificada pasiva en el color y la textura de tomates cherry , 2009

Evento: Internacional , Segundo Congreso Americano de Tecnologías de Aire Acondicionado y Refrigeración , Buenos Aires , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: Papel;

Completo

ANTMANN, A.; LAREO, C.; Ares, G.; LEMA, P.

Influencia de la temperatura en la velocidad de respiración de hongos shiitake , 2008

Evento: Regional , IV Encuentro Regional de Ingeniería Química , Montevideo, Uruguay , 2008

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom; *Idioma/Pais:* Español/Uruguay;

Completo

Ares, G.; MARTÍNEZ, I.; LAREO, C.; MARTÍN, A.; LEMA, P.

Modelado de la evolución de la textura y el color de tomates envasados en atmósfera modificada , 2008

Evento: Regional , IV Encuentro Regional de Ingeniería Química , Montevideo, Uruguay , 2008

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom; *Idioma/Pais:* Español/Uruguay;

Completo

PÉREZ-DAMONTE, S.; SELEM, C.; PARENTE, M.E.; Ares, G.; MANZONI, A.V.

Influencia de la formulación en la sensación de frescura de cremas refrescantes , 2008

Evento: Local , 1º Congreso Argentino de Ciencias Cosméticas y XXXV Reunión Anual de Químicos Cosméticos Argentinos , Tandil , 2008

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: cosméticos

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

Completo

PÉREZ-DAMONTE, S.; PARENTE, M.E.; SELEM, C.; Ares, G.

Freshness Evaluation of Refreshing creams. Influence of two types of peppermint oil and emulsion formulation , 2008

Evento: Internacional , 25th IFSCC Congress , Barcelona , 2008

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: cosméticos

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

Resumen

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; BARREIRO, C.; GÁMBARO, A.

Comparison of three methodologies to identify drivers of liking of milk desserts , 2008

Evento: Internacional , The 9th Sensometrics Meeting - Sensometrics 2008 , St. Catherines , 2008

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

BARREIRO, C.; ZUNINO, M.F.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

Comparación de metodologías para estudios de aceptabilidad , 2008

Evento: Internacional , 5to Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial - SENSIBER V , Bogotá , 2008

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

DUPERTUIS, L.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; BARREIRO, C.; BARRIOS, S.; ELLIS, A.C.; GÁMBARO, A.

Vida útil sensorial de pan para hamburguesas , 2008

Evento: Internacional , 5to Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial - SENSIBER V , Bogotá , 2008

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

BARREIRO, C.; Ares, G.; GÁMBARO, A.

Evaluación de extractos antioxidantes de plantas nativas uruguayas como ingredientes funcionales , 2008

Evento: Internacional , XVI Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo , Montevideo , 2008

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: Alimentos funcionales

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

Resumen

DUPERTUIS, L.; GÁMBARO, A.; Ares, G.; RAIMONDO, E.; GASCÓN, A.; OBERTI, G.; DIP, G.; ESPEJO, C.

Aceptabilidad de pasta de aceitunas variedad Arauco , 2008

Evento: Internacional , XXV Jornadas de Bromatología y X Jornadas de Nutrición , Entre Ríos , 2008

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: estudios con consumidores

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

Completo

PARENTE, M.E.; PÉREZ DAMONTE S.; Ares, G.; SERRAO R.

La consulta dermatológica como apoyo al tratamiento cosmetodermatológico , 2007

Evento: Internacional , XVIII Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos (COLAMIQC) , Ciudad de Guatemala, Guatemala , 2007

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

MARTÍNEZ, I.; Ares, G.; LEMA, P.

Influencia de dos tipos de corte y dos films en la calidad sensorial y la vida útil de lechuga mínimamente procesada en atmósfera modificada pasiva , 2007

Evento: Regional , XI CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS , Buenos Aires, Argentina , 2007

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

Ares, G.; MARTÍNEZ, I.; MARTÍN, A.; LAREO, C.; LEMA, P.

Influencia de la temperatura y el envasado en atmósfera modificada en la calidad sensorial de tomates , 2007

Evento: Regional , XI CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS , Buenos Aires, Argentina , 2007

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

Factores determinantes de la selección de alimentos de los consumidores uruguayos , 2007

Evento: Regional , XI CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS , Buenos Aires, Argentina , 2007

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

GIMÉNEZ, A.; Ares, G.; GÁMBARO, A.

Influencia de la temperatura en la cristalización de lactosa en dulce de leche , 2007

Evento: Regional , XI CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS , Buenos Aires, Argentina , 2007

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

PAHOR, S.; Ares, G.; ARAUJO C.; GÁMBARO, A.

Caracterización sensorial de aromas de mieles monoflorales uruguayas , 2007

Evento: Regional , XI CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS , Buenos Aires, Argentina , 2007

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

Relationship between food consumption frequency and motives underlying food choice , 2007

Evento: Internacional , 7th PANGBORN SENSORY SYMPOSIUM , Minneapolis, EEUU , 2007

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

Influence of gender and age on preferred health claim of functional foods , 2007

Evento: Internacional , 7th PANGBORN SENSORY SYMPOSIUM , Minneapolis, EEUU , 2007

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

GIMÉNEZ, A.; Ares, G.; GÁMBARO, A.

Survival analysis to study consumers' reaction to lactose hydrolysis in dulce de leche , 2007

Evento: Internacional , 7th PANGBORN SENSORY SYMPOSIUM , Minneapolis, EEUU , 2007

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

PARENTE, M.E.; Ares, G.; GÁMBARO, A.

Sensory methods for skin diagnosis , 2007

Evento: Internacional , 7th PANGBORN SENSORY SYMPOSIUM , Minneapolis, EEUU , 2007

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

Ares, G.; MARTÍNEZ, I.

Failure criteria based on consumers' rejection for shelf life estimation of minimally processed lettuce , 2007

Evento: Internacional , 7th PANGBORN SENSORY SYMPOSIUM , Minneapolis, EEUU , 2007

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Completo

PAHOR, S.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; ZLOTEJABLKO A.; ROMANOS S.; GÁMBARO, A.

Correlación entre aceptabilidad y medidas instrumentales de color de mieles uruguayas , 2006

Evento: Internacional , XIV SEMINARIO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS , La Habana, Cuba , 2006

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom; *Idioma/Pais:* Español/Uruguay;

Completo

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.; CHARPANTIER A.; THOMAS J.P.

Caracterización instrumental y sensorial de textura de dulce de leche , 2006

Evento: Internacional , XIV SEMINARIO LATINOAMERICANDO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS , La Habana, Cuba , 2006

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom; *Idioma/Pais:* Español/Uruguay;

Completo

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.

Mapeo de preferencia externo de textura de dulce de leche , 2006

Evento: Internacional , XIV SEMINARIO LATINOAMERICANDO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS , La Habana, Cuba , 2006

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom; *Idioma/Pais:* Español/Uruguay;

Completo

Ares, G.; PARENTELLI, C.; GÁMBARO, A.; LAREO, C.; LEMA, P.

Envasado de hongos shiitake en films macroperforados , 2006

Evento: Internacional , XIV SEMINARIO LATINOAMERICANDO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS , La Habana, Cuba , 2006

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom; *Idioma/Pais:* Español/Uruguay;

Completo

PARENTELLI, C.; Ares, G.; LAREO, C.; LEMA, P.

Modelado de la cinética respiratoria de hongos shiitake para el diseño del envasado en atmósfera modificada , 2006

Evento: Internacional , XIV SEMINARIO LATINOAMERICANDO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS , La Habana, Cuba , 2006

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom; *Idioma/Pais:* Español/Uruguay;

Resumen

GIMÉNEZ, A.; Ares, G.; GÁMBARO, A.

Consumer perception of sandiness in dulce de leche , 2006

Evento: Internacional , A sense of diversity - Second European Conference on Sensory Consumer Science of Food and Beverages , La Haya

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

BIANCULLI, L.; BILLIRIS, A.; CURUCHET, A.; PICARDO, L.; RODRÍGUEZ, S.; Ares, G.; LEMA, P.

Efecto del agregado de hidrocoloides sobre las propiedades reológicas y sinéresis de salsa ketchup , 2006

Evento: Nacional , VIII JORNADAS DE LA SOCIEDAD URUGUAYA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS , Montevideo

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Completo

Ares, G.; PARENTE, M.E.; URRUZOLA, N.; PAGANO, T.; GROMPONE, M.A.

Influencia de las condiciones de homogeneización en las propiedades reológicas y la estabilidad fisicoquímica de emulsiones de aceite de pescado , 2005

Evento: Internacional , XI CONGRESO LATINOAMERICANO DE GRASAS Y ACEITES , Buenos Aires, Argentina , 2005

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Completo

GONCALVEZ, D.; PÉREZ, C.; REOLON G.; SEGURA N.; LEMA, P.; GÁMBARO, A.; Ares, G.; VARELA P.

Effect of thickeners on stirred yogurt texture , 2005

Evento: Internacional , ENPROMER 2005 - 2nd MERCOSUR CONGRESS ON CHEMICAL ENGINEERING – 4th MERCOSUR CONGRESS ON PROCESS SYSTEMS ENGINEERING , Río de Janeiro, Brasil , 2005

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Completo

ROMANOS S.; SALVO, K.; SANTERO, N.; VIVAS, A.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; LEMA, P.

Effect of xanthan gum on rheological properties of tomato ketchup , 2005

Evento: Internacional , ENPROMER 2005 - 2nd MERCOSUR CONGRESS ON CHEMICAL ENGINEERING – 4th MERCOSUR CONGRESS ON PROCESS SYSTEMS ENGINEERING , Río de Janeiro, Brasil , 2005

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Completo

Ares, G.; PARENTELLI, C.; GÁMBARO, A.; LAREO, C.; LEMA, P.

Calidad y vida útil de hongos shiitake almacenados en atmósfera modificada pasiva , 2005

Evento: Regional , XIII JORNADAS DE JÓVENES INVESTIGADORES DE LA ASOCIACIÓN DE UNIVERSIDADES DEL GRUPO MONTEVIDEO , Tucumán, Argentina. , 2005

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, 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 , Harrogate, Reino Unido , 2005

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

Ares, G.; GÁMBARO, A.; GIMÉNEZ, A.

Vida útil de puré de manzana , 2005

Evento: Regional , JORNADAS DE ANALISIS SENSORIAL – TENDENCIAS ACTUALES Y APLICACIONES , Buenos Aires, Argentina , 2005

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

Ares, G.; PARENTELLI, C.; GÁMBARO, A.; LAREO, C.; LEMA, P.

Determinación de vida útil de hongos shiitake. Influencia del envasado en atmósfera modificada pasiva , 2005

Evento: Internacional , JORNADAS DE ANALISIS SENSORIAL – TENDENCIAS ACTUALES Y APLICACIONES , Buenos Aires, Argentina , 2005

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.; Ares, G.

Influencia del uso de enzimas en la textura de pan integral de molde , 2005

Evento: Regional , JORNADAS DE ANALISIS SENSORIAL – TENDENCIAS ACTUALES Y APLICACIONES , Buenos Aires, Argentina , 2005

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

PAHOR, S.; GÁMBARO, A.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; ZLOTEJABLKO A.

Aceptabilidad de color de mieles uruguayas , 2005

Evento: Regional , JORNADAS DE ANALISIS SENSORIAL – TENDENCIAS ACTUALES Y APLICACIONES , Buenos Aires, Argentina , 2005

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

Ares, G.; PAROLI C.; HARTE F.

Evolución del umbral de fluencia de yogur batido e identificación de los factores causantes de variación , 2004

Evento: Internacional , XIII SEMINARIO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS , Montevideo, Uruguay. , 2004

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

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

Resumen

GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A.; GARITTA L.; VARELA P.; Ares, G.; GILARDI V.; VERA, L.; RODRÍGUEZ, R.

Influencia de enzimas en la vida útil de pan integral de molde. Aplicación de estadística de supervivencia , 2004

Evento: Internacional , XIII SEMINARIO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS , Montevideo, Uruguay. , 2004

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom; *Idioma/Pais:* Español/Uruguay;

Resumen

AGORIO, F.; AMONTE, M.; Ares, G.; SOTO, B.; ALDROVANDI, A.

Optimización de un yogur frutado con durazno mediante el método de superficie de respuesta , 2003

Evento: Internacional , III SIMPOSIUM IBEROAMERICANO DE ANÁLISIS SENSORIAL - SENSIBER 2003 , Montevideo, Uruguay. , 2003

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom; *Idioma/Pais:* Español/Uruguay;

Texto en periódicos

Revista

BRUM, J.; BARRIOS, S.; Ares, G.; LEMA, P.; CANETTI, R.; NEGREIRA, C.

Aplicación de elastografía por retorno temporal a la evaluación de textura en quesos , Tecnología Lácteo Latinoamericana , v: 57 , p: 4446 , 2009

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

Medio de divulgación: Papel;

Revista

BRUM, J.; BARRIOS, S.; Ares, G.; LEMA, P.; CANETTI, R.; NEGREIRA, C.

Aplicación de elastografía por retorno temporal a la evaluación de textura en quesos , La Alimentación Latinoamericana , v: 283 , p: 5053 , 2009

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

Medio de divulgación: Papel;

Producción técnica

Trabajos Técnicos

Asesoramiento

Ares, G.

Determinación de textura instrumental de tres muestras de pan de molde , 2010

Aplicación: NO

Institución financiadora: Eresur

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Determinación de polifenoles de seis muestras de yerba mate , 2010

Aplicación: NO

Institución financiadora: Canarias S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Estudio de aceptabilidad de dos muestras de mortadela , 2010

Aplicación: NO

Institución financiadora: Frigorífico Centenario

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Estudio de aceptabilidad de jamón cocido extra , 2010

Aplicación: NO

Institución financiadora: Frigorífico Centenario

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Estudio de aceptabilidad de leche destinada a niños de 1 a 3 años , 2010

Aplicación: NO

Institución financiadora: Conaprole

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Estudio de aceptabilidad de panes rústicos , 2010

Aplicación: NO

Institución financiadora: Itacaré S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Estudio de aceptabilidad de salsas para postres 0% azúcar agregada , 2010

Aplicación: NO

Institución financiadora: Los Nietitos

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; DAUBER, C.; FERNÁNDEZ, E.; GÁMBARO, A.

Estudio de aceptabilidad de frankfurters , 2010

Aplicación: NO

Institución financiadora: Frigorífico Centenario

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; DAUBER, C.; MIRABALLES, M.; GÁMBARO, A.

Estudio de aceptabilidad de chorizos , 2010

Aplicación: NO

Institución financiadora: Frigorífico Centenario

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; FERNÁNDEZ, M.E.; DAUBER, C.; GÁMBARO, A.

Estudio de aceptabilidad de salsas para postres , 2010

Aplicación: NO

Institución financiadora: Los Nietitos

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; GÁMBARO, A.; FERNÁNDEZ, E.

Desarrollo de un concentrado a partir de extractos de plantas nativas , 2009

Aplicación: NO

Palabras clave: alimentos funcionales, extractos antioxidantes

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Determinación de textura instrumental de dos muestras de pan de molde , 2009

Aplicación: NO

Institución financiadora: Nipax S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Prueba triangular de 2 muestras de galletitas. , 2009

Aplicación: NO

Institución financiadora: El Trigal S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

Caracterización de extractos de yerba mate , 2009

Aplicación: NO

Institución financiadora: Canarias S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; BARREIRO, C.

Entrenamiento de un panel de jueces sensoriales de productos panificados , 2008

Aplicación: NO

Institución financiadora: Itacaré S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Determinación de textura instrumental de cuatro muestras de pan de viena , 2008

Aplicación: NO

Institución financiadora: Grupo Bimbo del Uruguay

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Estudio orientativo de aceptabilidad de croissants , 2008

Aplicación: NO

Institución financiadora: Itacaré S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Estudio de aceptabilidad de donuts , 2008

Aplicación: NO

Institución financiadora: Itacaré S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Estudio de aceptabilidad de raviolos envasados en atmósfera modificada , 2008

Aplicación: NO

Institución financiadora: Labrezza S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Estudio de aceptabilidad de sustitutos de sal , 2008

Aplicación: NO

Institución financiadora: Laboratorio Haymman S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; GÁMBARO, A.

Control de calidad de leche en polvo , 2007

Aplicación: NO

Institución financiadora: CubaControl

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; GÁMBARO, A.; BARREIRO, C.; GIMÉNEZ, A.

Determinación de calidad de productos de panadería, confitería y rotisería , 2007

Aplicación: NO

Institución financiadora: Supermercado Devoto

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Estudio de aceptabilidad de pan tipo baguette , 2007

Aplicación: NO

Institución financiadora: Itacaré S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; GÁMBARO, A.; GIMÉNEZ, A.

Estudio de aceptabilidad de chorizos y frankfurters , 2006

Aplicación: NO

Institución financiadora: Frigorífico Centenario

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; GÁMBARO, A.

Entrenamiento de un panel de jueces sensoriales para evaluación de aceites y mayonesas , 2006

Aplicación: NO

Institución financiadora: COUSA

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Estudio de aceptabilidad de bizcochos dulces y salados , 2006

Aplicación: NO

Institución financiadora: Itacaré S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Estudio de aceptabilidad de una muestra de mayonesa de aceite de arroz con bajo contenido lipídico , 2006

Aplicación: NO

Institución financiadora: Samur S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; GÁMBARO, A.; GIMÉNEZ, A.

Estudio de vida útil de carne de ñandú refrigerada , 2005

Aplicación: NO

Institución financiadora: Proyecto BID

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; GÁMBARO, A.; GIMÉNEZ, A.

Determinación de calidad de carne de ñandú congelada , 2005

Aplicación: NO

Institución financiadora: Proyecto BID

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

GÁMBARO, A.; PARENTE, M.E.; Ares, G.

Estudio de estabilidad oxidativa de cremas humectantes , 2004

Aplicación: NO

Institución financiadora: Química SILEX S.A.

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

Medio de divulgación: Papel; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GÁMBARO, A.; Ares, G.

Estudio de aceptabilidad de tabletas antiácidas masticables , 2004

Aplicación: NO

Institución financiadora: Cátedra de Farmacotecnia. Facultad de Química. Universidad de la República

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

Medio de divulgación: Papel; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; GÁMBARO, A.; PARENTE, M.E.

Desarrollo de una emulsión comestible a base de aceite de pescado , 2004

Aplicación: NO

Institución financiadora: LANDASUR S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Formación de RRHH

Tutorías concluidas

Posgrado

Tesis de maestría

Percepción de cremosidad , 2010

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Gabriela Antmann

Universidad de Buenos Aires , Argentina , Máster Internacional en Tecnología de Alimentos

Palabras clave: cremosidad

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

País/Idioma: Argentina/Español

Grado

Tesis/Monografía de grado

Vida útil de jugo de naranja pasteurizado , 2010

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Andrés Gagliardi

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

Palabras clave: vida útil

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

País/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Conservación de productos vegetales sin procesar en atmósfera modificada , 2009

Nombre del orientado: Carolina Cobas, Carolina Vidal

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

País/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Envasado en atmósfera modificada de hongos shiitake , 2007

Nombre del orientado: Gabriela Antmann

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

País/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Vida útil de lechuga envasada en atmósfera modificada pasiva , 2006

Nombre del orientado: Inés Martínez

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

País/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Caracterización de diferentes variedades de tomate y evaluación de parámetros de calidad y subproductos , 2006

Nombre del orientado: Bianculli, L., Billiris, A., Curuchet, A., Piccardo, L.

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

País/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Evolución postcosecha del perfil de aceites esenciales de albahaca almacenada a distintas temperaturas en envases de polietileno y polipropileno , 2006

Nombre del orientado: Matías Dobroyan

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

País/Idioma: Uruguay/Español

Otras

Iniciación a la investigación

Evaluación de extractos antioxidantes de orujo de Vitis vinifera , 2009

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Cecilia Barreiro

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

Palabras clave: extractos antioxidantes, alimentos funcionales

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

País/Idioma: Uruguay/Español

Tutorías en marcha

Grado

Tesis/Monografía de grado

Utilización de escalas de grado de compromiso para estudiar la percepción de los consumidores de postres lácteos funcionales enriquecidos con antioxidantes , 2010

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Mariángela Besio

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

País/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Evaluación de métodos de desodorización de extractos acuosos de plantas nativas Uruguayas , 2010

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Marcelo Miraballes

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

País/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Comparación de metodologías de caracterización sensorial con consumidores , 2009

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Germán Rado

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

Palabras clave: estudios con consumidores

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

País/Idioma: Uruguay/Español

Evaluaciones

Evaluación de Eventos

2010

Nombre: VI Sensiber – Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial,

Cantidad: Menos de 5

Brasil

Evaluación de Publicaciones

2010 / 2010

Nombre: Journal of Sensory Studies,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2010 / 2010

Nombre: Journal of Agricultural Science and Technology ,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2010 / 2010

Nombre: Food Chemistry,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2010 / 2010

Nombre: Clinical interventions in aging,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2009 / 2010

Nombre: Journal of Dairy Science,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2008 / 2010

Nombre: Appetite,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2008 / 2009

Nombre: International Journal of Food Sciences and Nutrition,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2008 / 2008

Nombre: Czech Journal of Food Sciences,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2008 / 2010

Nombre: International Journal of Food Science and Technology,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2008 / 2010

Nombre: Food Science and Technology International,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2008 / 2009

Nombre: Postharvest Biology and Technology,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2008 / 2010

Nombre: European Food Research and Technology,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2007 / 2010

Nombre: Food Quality and Preference,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2007 / 2008

Nombre: Journal of the Science of Food and Agriculture,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2007 / 2008

Nombre: Journal of Food Quality,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2007 / 2010

Nombre: International Dairy Journal,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2007 / 2007

Nombre: Scientia Agricola,

Cantidad: Menos de 5

Resumen período Octubre 2008 - Octubre 2010

En el período comprendido entre octubre de 2008 y octubre de 2010 finalicé mis estudios de doctorado en química y profundicé mis investigaciones sobre nuevas metodologías cuali y cuantitativas para el estudio de la percepción de los consumidores. Trabajé en la aplicación de las metodologías estudiadas en diversos proyectos de investigación, principalmente vinculados a la calidad de alimentos lácteos, frutas y vegetales, y aceite de oliva;

así como en el desarrollo de alimentos funcionales. Mi actividad de investigación en dicho período dio como resultado la publicación de 20 artículos en revistas referadas, la aceptación de otros 5 artículos, los cuales se encuentran en prensa, y la participación en diversos congresos internacionales. A nivel internacional, es importante destacar la colaboración con investigadores de otros institutos de investigación (EMBRAPA (Brasil), IATA (España) el INRA (Francia)), mi actuación como revisor de diversas revistas referadas, así como la integración del comité editorial del Journal of Sensory Studies, una de las revistas más importantes en evaluación sensorial. Además, en este período contribuí a la formación de estudiantes en el campo de la evaluación sensorial a través de tutorías de trabajos de grado, maestría e iniciación a la investigación.

Información adicional

Miembro del Comité Editorial del Journal of Sensory Studies (30/06/2010)

Otros datos relevantes

Premios y títulos

2007 Beca Rose Marie Pangborn Sensory Science Scholarship (Internacional) Sensory Science Scholarship Fund

2009 Primer premio al trabajo científico Aplicación de Elastografía por Retorno Temporal a la evaluación de textura de quesos (Internacional) Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos - INNOVA 2009

2009 Beca de finalización de doctorado (Nacional) Comisión Sectorial de Investigación Científica (UdeLaR)

2008 Integrante del Sistema Nacional de Investigadores - Categoría Candidato a Investigador (Nacional) ANII

2009 Mención de Honor al trabajo Emulsiones cosméticas: método rápido para determinar la influencia de la formulación sobre sus características sensoriales y la percepción de los consumidores (Internacional) XIX Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos. Guayaquil, Ecuador.

2005 Asistencia a las XIII Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo en representación de la Universidad de la República en el área Agroalimentos. (Nacional) Asociación de Universidades del Grupo Montevideo

2010 Investigador grado 3 del Área Química del PEDECIBA (Nacional) PEDECIBA

2010 Premio al segundo mejor trabajo oral con el trabajo titulado Influencia de la declaración del agregado de fibra en la percepción de los consumidores sobre postres lácteos funcionales (Internacional) VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial

2010 Beca para asistir al Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research (Internacional) Universidad del País Vasco

2009 Beca para asistir al 8th Pangborn Sensory Symposium (Internacional) Italian Society of Sensory Science

2008 Beca para asistir al 9th Sensometrics Meeting (Internacional) Sensometric Society

2007 Beca para asistir al 7th Pangborn Sensory Symposium (Internacional) University of Minnesota

2010 Miembro del Comité Editorial del Journal of Sensory Studies (Internacional) Journal of Sensory Studies

Jurado/Integrante de comisiones evaluadoras de trabajos académicos

Candidato: Cecilia Barreiro, Gabriela Cándido

Obtención y caracterización sensorial de extractos antioxidantes de orujo de uva variedad Tannat , 2010

(Ingeniería de Alimentos) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

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

Presentaciones en eventos

Congreso

Applications of word association in food product development , 2009

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: Italia; *Nombre del evento:* The Eighth Pangborn Sensory Science Symposium;

Palabras clave: estudios con consumidores

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: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* XIII Jornadas Uruguayas de Nutrición; *Nombre de la institución promotora:* Sociedad Uruguaya de Nutrición

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

Seminario

Determinación de vida útil de hongos shiitake. Influencia del envasado en atmósfera modificada pasiva , 2005

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: Argentina; *Nombre del evento:* Jornadas de Análisis Sensorial; *Nombre de la institución promotora:* UBA

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

Simposio

Consumer profiling of cosmetic emulsions using a check-all-that-apply question , 2010

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Brasileira de Análisis Sensorial

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

Simposio

Influence of non-sensory factors on consumers acceptance of functional foods , 2010

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Brasileira de Análisis Sensorial

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

Simposio

Application of two consumer profiling techniques to the development of chocolate milk desserts , 2010

Tipo de participación: Panelista,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Brasileira de Análisis Sensorial

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

Simposio

Comparison of three methodologies to identify drivers of liking of milk desserts , 2008

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: Canadá; *Nombre del evento:* The 9th Sensometrics Meeting - Sensometrics 2008; *Nombre de la institución promotora:* The Sensometrics Society

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

Actuación Profesional

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

Vínculos con la institución

06/2004 - 06/2004, *Vínculo:* Ayudante, Docente Grado 1 Interino, (20 horas semanales)

06/2004 - 02/2007, *Vínculo:* Ayudante, Docente Grado 1 Interino, (40 horas semanales)

03/2007 - Actual, *Vínculo:* Asistente, Docente Grado 2 Interino, (40 horas semanales)

Actividades

01/2007 - Actual

7 , Líneas de Investigación , Sección Evaluación Sensorial , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Desarrollo de Alimentos Funcionales , Integrante del Equipo , 1

02/2006 - Actual

8 , Líneas de Investigación , Sección Evaluación Sensorial , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Estudio de metodologías para el desarrollo de alimentos , Coordinador o Responsable , 1

03/2005 - Actual

28 , Líneas de Investigación , Sección Evaluación Sensorial , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Evaluación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación poscosecha de frutas y vegetales. , Integrante del Equipo , 1

03/2006 - Actual

26 , Líneas de Investigación , Sección Evaluación Sensorial , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Desarrollo y evaluación de metodologías novedosas de estudios con consumidores , Coordinador o Responsable , 1

06/2004 - Actual

9 , Líneas de Investigación , Sección Evaluación Sensorial , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Vida útil de alimentos , Integrante del Equipo , 1

06/2004 - Actual

10 , Líneas de Investigación , Sección Evaluación Sensorial , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Correlaciones entre métodos sensoriales y métodos instrumentales , Integrante del Equipo , 1

06/2008 - Actual

25 , Líneas de Investigación , Sección Evaluación Sensorial , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Influencia de factores no sensoriales en la percepción de alimentos , Coordinador o Responsable , 1

07/2009 - Actual

27 , Líneas de Investigación , Sección Evaluación Sensorial , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Aplicación de técnicas reológicas para predecir la textura de productos semisólidos , Integrante del Equipo , 1

03/2005 - Actual

1 , Docencia , Grado
Análisis de Alimentos , Ingeniería de Alimentos , 1

08/2004 - Actual

2 , Docencia , Grado
Evaluación Sensorial , Ingeniería de Alimentos , 1

05/2008 - 05/2008

16 , Docencia , Especialización
Textura en el Desarrollo de Alimentos , Ingeniería de Alimentos , 1

05/2009 - 05/2009

23 , Docencia , Especialización
Técnicas cuali-cuantitativas de estudios con consumidores. Métodos avanzados. Módulos teórico y práctico , Responsable , Ingeniería de Alimentos , 1

06/2006 - 08/2006

14 , Docencia , Especialización
Introducción a la evaluación sensorial de mieles para apicultores , 1

07/2008 - 09/2008

17 , Docencia , Especialización
Metodologías para la determinación de vida útil de alimentos , Ingeniería de Alimentos , 1

07/2007 - 10/2007

13 , Docencia , Especialización
Introducción a la Evaluación Sensorial para chefs , 1

06/2004 - Actual

15 , Docencia , Especialización
Sommelier Profesional , 1

09/2007 - 10/2007

19 , Pasantías , Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA)
Estancia de Investigación , 1

09/2010 - 10/2010

34 , Pasantías , Institut national de la recherche agronomique (INRA) , Dijon, Francia
Participación en el proyecto titulado , 1

06/2004 - Actual

18 , Extensión

Realización de asesoramientos para la industria relacionados con aplicaciones de la evaluación sensorial , 1

02/2005 - 06/2007

5 , Proyectos de Investigación y Desarrollo

Aplicación de metodologías novedosas para determinación de vida útil de dulce de leche , Integrante del Equipo , 1

04/2007 - 06/2009

3 , Proyectos de Investigación y Desarrollo

Obtención y evaluación de extractos antioxidantes de plantas nativas para su incorporación a alimentos dulces , Coordinador o Responsable , 1

07/2004 - 07/2006

12 , Proyectos de Investigación y Desarrollo

Aplicación de la tecnología de atmósfera modificada a hongos y lechugas , Integrante del Equipo , 1

03/2005 - 12/2006

6 , Proyectos de Investigación y Desarrollo

Caracterización de mieles uniflorales uruguayas , Integrante del Equipo , 1

03/2007 - 12/2008

31 , Proyectos de Investigación y Desarrollo

Adquisición de un Reómetro oscilatorio digital , Integrante del Equipo , 1

03/2007 - 12/2009

4 , Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química

Obtención de extractos de cereales y hongos conteniendo beta-glucanos para su incorporación a alimentos funcionales , Integrante del Equipo , 1

09/2009 - 12/2009

24 , Proyectos de Investigación y Desarrollo

Cracterización de Queso Grana Uruguay del Cluster de Quesería Artesanal de Colonia y San José , Integrante del Equipo , 1

06/2009 - Actual

20 , Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química

Desarrollo de alimentos funcionales con incorporación de extractos de plantas nativas con potencial capacidad antioxidante , Integrante del Equipo , 1

07/2009 - Actual

30 , Proyectos de Investigación y Desarrollo

Desarrollo de cultivares hortícolas, resistentes a plagas y adaptados a condiciones productivas locales , Integrante del Equipo , 1

07/2009 - Actual

22 , Proyectos de Investigación y Desarrollo

Desarrollo y evaluación de técnicas reológicas para predecir la textura sensorial de productos lácteos semisólidos , Integrante del Equipo , 1

07/2009 - Actual

21 , Proyectos de Investigación y Desarrollo

Proyecto Olivia , Integrante del Equipo , 1

07/2010 - Actual

32 , Proyectos de Investigación y Desarrollo

Revalorización de la producción artesanal de quesos y productos lácteos fermentados , Integrante del Equipo , 1

07/2010 - Actual

33 , Proyectos de Investigación y Desarrollo

Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación postcosecha de productos IV gama , Integrante del Equipo , 1

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

Vínculos con la institución

01/2007 - 08/2009, *Vínculo:* Asistente, Docente Grado 2 Interino, (20 horas semanales)

Actividades

07/2007 - 08/2009

3 , Docencia , Grado

Fluidodinámica , Ingeniería Química , 1

05/2007 - 05/2009

1 , Proyectos de Investigación y Desarrollo

Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación poscosecha de duraznos, frutillas, morrones, y tomates , Integrante del Equipo , 1

05/2007 - 07/2009

2 , Proyectos de Investigación y Desarrollo

Mejora del control de proceso de fabricación y la calidad de queso por aplicación de técnicas ultrasónicas , Integrante del Equipo , 1

07/2009 - Actual

4 , Proyectos de Investigación y Desarrollo

Monitoreo de las etapas de coagulación y desuerado del proceso de fabricación de queso aplicando métodos no destructivos , Integrante del Equipo , 1

Lineas de investigación

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

Tipo de participación: Integrante del Equipo

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

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

Título: Correlaciones entre métodos sensoriales y métodos instrumentales

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: En esta línea de investigación se estudia la posibilidad de utilizar técnicas instrumentales para predecir las características sensoriales de productos alimenticios. Principalmente se trabaja con predicción de las características de textura y apariencia de distintos tipos de alimentos.

Equipos: GIMÉNEZ, A.(Integrante); GÁMBARO, A.(Integrante)

Palabras clave: Evaluación sensorial; textura

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

Título: Desarrollo de Alimentos Funcionales

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: En los últimos años se ha observado un importante desarrollo y crecimiento de los denominados "alimentos funcionales". Estos alimentos buscan, además de satisfacer las necesidades nutricionales básicas del organismo, promover el estado de salud de los consumidores. En este contexto, se trabaja en el desarrollo de alimentos funcionales, en particular con alimentos enriquecidos con dos tipos de ingredientes: fibra y extractos antioxidantes. Se han estudiado diversas formas y materias primas para la obtención de los ingredientes funcionales, así como las modificaciones en las características sensoriales ocasionadas al agregar dichos ingredientes a diversos tipos de productos. Se busca desarrollar alimentos funcionales con modificaciones mínimas en sus características sensoriales, que sean aceptados por los consumidores.

Equipos: GIMÉNEZ, A.(Integrante); GÁMBARO, A.(Integrante)

Palabras clave: Alimentos funcionales; desarrollo de alimentos; Evaluación sensorial

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

Título: Desarrollo y evaluación de metodologías novedosas de estudios con consumidores

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Objetivo: Tradicionalmente, los estudios con consumidores se han centrado básicamente en la utilización de una escala hedónica de 9 puntos para determinar cuánto le gusta a los consumidores un producto. Sin embargo, esta metodología tiene una serie de inconvenientes que han llevado a cuestionar su validez. Por esta razón, resulta de sumo interés el desarrollo y evaluación de técnicas alternativas para determinar la aceptación de los consumidores. En este marco, se plantea el desarrollo, evaluación y optimización de metodologías de estudios con consumidores para determinar la aceptación y la percepción de características sensoriales de productos alimenticios. Se trabaja con productos de distinta aceptabilidad y se

busca comparar los resultados obtenidos con distintos tipos de escalas hedónicas y con técnicas para medir intención de compra. Además, se estudian distintas metodologías para determinar la percepción de los consumidores de las características sensoriales de productos alimenticios. Estos estudios permiten generar información sobre la aplicabilidad de distintas metodologías para obtener información de calidad sobre la aceptación de los consumidores de productos alimenticios, lo cual sería de aplicación directa y tendría un elevado impacto para las industrias elaboradoras de alimentos.

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

Título: Estudio de metodologías para el desarrollo de alimentos

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Objetivo: La industria de alimentos se encuentra actualmente bajo constante presión para lograr el desarrollo de nuevos productos alimenticios con ventajas comparativas superiores a los ya existentes, para poder de esta forma competir. Por otra parte el tiempo invertido en el desarrollo debe ser lo más corto y eficiente posible, para lanzarlos rápidamente al mercado, si la empresa quiere seguir manteniendo su vigencia en el mercado actual. Por lo tanto, existe un elevado interés en el desarrollo de metodologías que permitan aumentar la eficiencia de las metodologías utilizadas para su desarrollo para lograr el éxito de productos novedosos. En este contexto, se trabaja en el desarrollo de metodologías de estudio con consumidores para modelar sus preferencias y su variación frente a cambios en las características sensoriales de los productos. Se ha trabajado con diversas metodologías sensoriales y estadísticas novedosas a nivel mundial, como ser los mapeos proyectivos, mapeos de preferencia y la utilización de preguntas del tipo 'marque todo lo que corresponda' para evaluar la aceptación y la percepción de los consumidores de las características sensoriales de diversos tipos de producto y optimizar de esta forma los productos desarrollados.

Equipos: GIMÉNEZ, A.(Integrante); GÁMBARO, A.(Integrante)

Palabras clave: desarrollo de alimentos; Evaluación sensorial

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

Título: Evaluación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación poscosecha de frutas y vegetales.

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: Se busca estudiar la posibilidad de utilizar la tecnología de atmósfera modificada para la conservación poscosecha de diversas frutas y vegetales de importancia en el mercado nacional. Se realizan estudios de envasado en distintas condiciones, evaluándose, durante el almacenamiento, la evolución de la composición de la atmósfera interior del envase, el estado fisiológico del producto, el contenido de compuestos bioactivos, y las características sensoriales de los productos. El objetivo de dichos estudios es identificar los parámetros responsables del deterioro de los productos y evaluar la vida útil de dichos productos en diferentes condiciones de envasado y almacenamiento, identificándose aquellas condiciones que permitan maximizar su vida útil poscosecha.

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

Título: Influencia de factores no sensoriales en la percepción de alimentos

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Objetivo: El proceso de selección de alimentos de los consumidores es sumamente complejo e incluye diversos factores que interactúan entre sí. Dichos factores pueden agruparse en factores sensoriales, relacionados con la percepción del consumidor cuando prueba el producto, y factores no sensoriales, que incluyen características del consumidor, del contexto y del producto. Tradicionalmente en la evaluación sensorial se han considerado únicamente factores sensoriales durante el desarrollo de nuevos productos. Sin embargo, los factores no sensoriales tienen un elevado impacto en las decisiones de los consumidores. En este sentido, mediante la aplicación de diversas técnicas cuali y cuantitativas de estudios con consumidores se busca evaluar la influencia de diversos factores no sensoriales (como aspectos relacionados con la salud, precio, marca, características del envase) en la percepción de los consumidores de distintos tipos de alimentos.

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

Título: Vida útil de alimentos

Tipo de participación: Integrante del Equipo

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

Equipos: GIMÉNEZ, A.(Integrante); GÁMBARO, A.(Integrante)

Palabras clave: vida útil; Evaluación sensorial; estadística de supervivencia

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

Proyectos

2009 - Actual

Título: Desarrollo de alimentos funcionales con incorporación de extractos de plantas nativas con potencial capacidad antioxidante, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: GÁMBARO, A.(Responsable); MIRABALLES, M.(Integrante)

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

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

2009 - Actual

Título: Desarrollo de cultivares hortícolas, resistentes a plagas y adaptados a condiciones productivas locales, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Colaboración en los aspectos relacionados a estudios con consumidores del proyecto.

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: LADO, J.(Integrante); VICENTE, E.(Responsable)

Financiadores: Otra institución nacional / Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria / Apoyo financiero

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

2009 - Actual

Título: Desarrollo y evaluación de técnicas reológicas para predecir la textura sensorial de productos lácteos semisólidos, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: GIMÉNEZ, A.(Responsable); BRUZZONE, F.(Integrante)

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

Palabras clave: reología; cremosidad; Evaluación sensorial; textura

2010 - Actual

Título: Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación postcosecha de productos IV gama, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Se evaluará la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos prontos para consumir, enteros y cortados. Se realizarán ensayos de envasado de brócoli y frutilla, en atmósfera modificada pasiva y activa, almacenados a distintas temperaturas y en distintos envases. Estos ensayos permitirán evaluar el efecto de las condiciones de almacenamiento (temperatura, composición de la atmósfera de los envases, y permeabilidad de los films) en la calidad, fisiología y vida útil de los productos. A partir de estos resultados se determinará la vida útil de los productos envasados en las condiciones seleccionadas, y se conocerán los parámetros responsables del deterioro. Se realizarán determinaciones de cinéticas respiratorias para mejor selección de las condiciones de envasado.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: LEMA, P.(Responsable); LAREO, C.(Integrante); SOUBES M.(Integrante); BARRIOS, S.(Integrante); MARTÍN, A.(Integrante); ZÁCCARI, F.(Integrante)

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

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

2009 - Actual

Título: Monitoreo de las etapas de coagulación y desuerado del proceso de fabricación de queso aplicando métodos no destructivos, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: LEMA, P.(Responsable); BARRIOS, S.(Integrante); NEGREIRA, C.(Integrante); CANETTI, R.(Integrante)

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

2009 - Actual

Título: Proyecto Olivia, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: GÁMBARO, A.(Responsable)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Palabras clave: aceite de oliva

2010 - Actual

Título: Revalorización de la producción artesanal de quesos y productos lácteos fermentados, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Los objetivos generales de la acción QUEARTIB son revalorizar la producción artesanal de quesos y lácteos en Iberoamérica, mejorar la gestión de las queserías artesanales y pymes lácteas, procurando su sostenibilidad global (social-económicaecológica) y el mantenimiento de los productos y tradiciones heredadas. Para ello se ha constituido un equipo de trabajo de 9 integrantes abarcando 6 países: Universidad Autónoma de Barcelona (E) , Asociación Española de Productores Artesanos de Queso (E), Universidad de Luján (ARG), Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas Lácteas de la Provincia de Bs. As. (ARG), Centro de Gestión Tecnológica (UY), Universidad de la República (UY), Universidad del Zulia (VE), Universidad de Costa (CR) y Universidad Autónoma de Nuevo Leon (MX).

Tipo: Extensión

Alumnos:

Equipo: LEMA, P.(Integrante); PANIZZOLO, L.A.(Integrante); LÓPEZ, T.(Responsable); JORCÍN, S.(Integrante)

Financiadores: Institución del exterior / Apoyo financiero

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

2004 - 2006

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

Equipo: GÁMBARO, A.(Integrante); LEMA, P.(Integrante); LAREO, C.(Integrante); CORONA M.(Integrante); SOUBES M.(Responsable); PARENTELLI, C.(Integrante); FERRANDO, L.(Integrante)

Financiadores: DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

Palabras clave: atmósfera modificada; vida útil

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

2005 - 2006

Título: Caracterización de mieles uniflorales uruguayas, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Equipo: GIMÉNEZ, A.(Integrante); GÁMBARO, A.(Responsable); PAHOR, S.(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

2005 - 2007

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

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: GIMÉNEZ, A.(Integrante); GÁMBARO, A.(Responsable)

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

2007 - 2008

Título: Adquisición de un Reómetro oscilatorio digital, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Uno de los 8 proyectos financiados por el Programa Generación y/o Fortalecimiento de Servicios Científico-Tecnológicos: Adquisición de Equipamiento o Software no Disponible en el País

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: GIMÉNEZ, A.(Integrante); LEMA, P.(Responsable); LAREO, C.(Integrante); NEGREIRA, C.(Integrante); GROMPONE, M.A.(Integrante); PANIZZOLO, L.A.(Integrante); MARTÍNEZ, J.(Integrante); BOLOGNA, A.(Integrante)

Financiadores: DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

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

2009 - 2009

Título: Cracterización de Queso Grana Uruguay del Cluster de Quesería Artesanal de Colonia y San José, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Este proyecto pretende iniciar la identificación de características y atributos que aporten elementos para una futura tipificación del queso Grana del Uruguay. El proyecto se lleva a cabo con la participación de docentes de la UdelaR (Carrera de Ingeniería de Alimentos, Facultad de Ingeniería y Facultad de Química). La propuesta abarca el estudio de aspectos físicos, químicos, sensoriales y microbiológicos en muestras relevadas de 10 productores artesanales.

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: GÁMBARO, A.(Integrante); LEMA, P.(Responsable); SOUBES M.(Integrante); BARRIOS, S.(Integrante); MIRABALLES, M.(Integrante); GROMPONE, M.A.(Integrante); PANIZZOLO, L.A.(Integrante); LÓPEZ, T.(Integrante); BUDELLI, E.(Integrante); IRIGARAY, B.(Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / PAC-PYMES / Apoyo financiero

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

2007 - 2009

Título: Evaluación de la aplicación de la tecnología de atmósfera modificada para la conservación poscosecha de duraznos, frutillas, morrones, y tomates, Tipo de participación: Integrante del Equipo,

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: LEMA, P.(Responsable); LAREO, C.(Integrante); BARRIOS, S.(Integrante); LUZARDO, C.(Integrante); MARTÍN, A.(Integrante)

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

Otra institución nacional / Comisión Administradora del Mercado Modelo (I.M.M.) / Apoyo financiero

Palabras clave: atmósfera modificada; vida útil

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

2007 - 2009

Título: Mejora del control de proceso de fabricación y la calidad de queso por aplicación de técnicas ultrasónicas, Tipo de participación: Integrante del Equipo,

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: LEMA, P.(Integrante); BARRIOS, S.(Integrante); NEGREIRA, C.(Responsable); BRUM, J.(Integrante); PÉREZ, N.(Integrante)

Financiadores: DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

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

2007 - 2009

Título: Obtención de extractos de cereales y hongos conteniendo beta-glucanos para su incorporación a alimentos funcionales, Tipo de participación: Integrante del Equipo,

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: GIMÉNEZ, A.(Responsable); GÁMBARO, A.(Integrante)

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

Palabras clave: Alimentos funcionales; beta-glucanos

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

2007 - 2009

Título: Obtención y evaluación de extractos antioxidantes de plantas nativas para su incorporación a alimentos dulces, Tipo de participación: Coordinador o Responsable,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: GÁMBARO, A.(Integrante)

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

Palabras clave: extractos antioxidantes; Alimentos funcionales

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

Indicadores de producción

Producción bibliográfica	135
Artículos publicados en revistas científicas	52
Completo (Arbitrada)	52
Artículos aceptados para publicación en revistas científicas	5
Completo (Arbitrada)	5
Trabajos en eventos	76
Completo (Arbitrada)	19
Resumen (Arbitrada)	57
Libros y capítulos de libros publicados	0
Textos en periódicos	2
Revista	2
Documentos de trabajo	0
Producción técnica	32
Productos tecnológicos	0

<i>Procesos o técnicas</i>	0
<i>Trabajos técnicos</i>	32
<i>Otros tipos</i>	0
<i>Evaluaciones</i>	18
Evaluación de Eventos	1
Evaluación de Publicaciones	17
<i>Formación de RRHH</i>	11
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i>	8
Tesis de maestría	1
Tesis/Monografía de grado	6
Iniciación a la investigación	1
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i>	3
Tesis/Monografía de grado	3