



Curriculum Vitae

Gastón ARES DEVINCENZI

Actualizado: 27/10/2013

Publicado: 27/10/2013

Sistema Nacional de Investigadores

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel I

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

Datos personales

Identidad

Nombre en citas bibliográficas: Ares, G.

Sexo: Masculino

Nacionalidad: Uruguayo

Datos generales

Información de contacto

E-mail: gares@fq.edu.uy

Teléfono: +5982 9248003

Dirección: Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Química. Gral. Flores 2124. CP 11800. Montevideo, Uruguay

Institución principal

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

Dirección institucional

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

Teléfono: (+11800) 9245735

Fax: 9241906

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

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

03 / 2012 - 03 / 2012
Análisis de Discurso
Facultad de Ciencias Sociales - UDeLaR , Uruguay
Áreas del conocimiento: Ciencias Sociales / Sociología / Antropología, Etnología

10 / 2011 - 10 / 2011
Curso Introductorio al Desarrollo de Escalas
Facultad de Psicología - UDeLaR , Uruguay
Áreas del conocimiento: Ciencias Sociales / Psicología / Psicología

12 / 2010 - 12 / 2010
Introducción a los métodos multivariados para análisis de datos sensoriales
Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

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

12 / 2008 - 12 / 2008
Actualización en Nutrición Aplicada a la Producción e Industrialización de Alimentos
Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay

2007 - 2007
Propiedades físicas y mecánicas de materiales poliméricos amorfos
Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay
Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Ingeniería de los Materiales / Ingeniería de los Materiales

07 / 2007 - 07 / 2007
La textura en el desarrollo de alimentos
Fac de Ciencias Agronomicas , Chile
Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Textura

2006 - 2006
Teoría y aplicación de modelos lineales avanzados
Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay
Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Matemáticas / Estadística y Probabilidad

2006 - 2006
Quimiometría y Cualimetría
Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Matemáticas / Estadística y Probabilidad

2006 - 2006
Modelado y Optimización
Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay
Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Matemáticas / Matemática Aplicada

2006 - 2006
Gastronomía molecular - Segundo módulo
Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

2006 - 2006
Gastronomía molecular - Primer módulo
Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

2006 - 2006
Métodos cuantitativos III
Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay
Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Matemáticas / Estadística y Probabilidad

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	Produto, mercado e inovação: Métodos estadísticos utilizados em estudo 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
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
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

Otras instancias

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
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
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
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

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
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
2013	Congresos <i>Nombre del evento:</i> XXI COLAMIQC 2013 <i>Institución organizadora:</i> Brasil <i>Areas del conocimiento:</i> Química Cosmética
2012	Congresos <i>Nombre del evento:</i> 10th Sensometrics meeting - Sensometrics 2012 <i>Institución organizadora:</i> Sensometric Society , Francia <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
2012	Congresos <i>Nombre del evento:</i> 5th European Conference on Sensory and Consumer Research <i>Institución organizadora:</i> Suiza <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
2009	Congresos <i>Nombre del evento:</i> 8th Pangborn Sensory Symposium <i>Institución organizadora:</i> Italia
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
2013	Simposios <i>Nombre del evento:</i> 10th Pangborn Sensory Science Symposium <i>Institución organizadora:</i> Elsevier , Brasil
2011	Simposios <i>Nombre del evento:</i> 8th Pangborn Sensory Symposium <i>Institución organizadora:</i> Canadá <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
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

2009	Simposios <i>Nombre del evento:</i> Cuarto Simposio de Desarrollo e Innovación de Alimentos - INNOVA 2009 <i>Institución organizadora:</i> Uruguay
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

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: 06/2012
Profesor Adjunto , (Docente Grado 3 Titular, 36 horas semanales / Dedicación total) , Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

Desde: 12/2010
Investigador Asociado , (Docente Grado 3 Honorario, 5 horas semanales) , Facultad de Psicología - UDeLaR , Uruguay

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 - 06/2011, *Vínculo:* Asistente, Docente Grado 2 Interino, (40 horas semanales)

06/2011 - 06/2012, *Vínculo:* Asistente, Docente Grado 2 Titular, (40 horas semanales / Dedicación total)

03/2011 - 06/2011, *Vínculo:* Asistente , Docente Grado 2 Interino, (40 horas semanales)

06/2011 - 06/2012, *Vínculo:* Profesor Adjunto, Docente Grado 3 Titular, (36 horas semanales / Dedicación total)

06/2012 - Actual, *Vínculo:* Profesor Adjunto, Docente Grado 3 Titular, (36 horas semanales / Dedicación total)

Actividades

07/2009 - Actual
Líneas de Investigación , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Aplicación de técnicas reológicas para predecir la textura de productos semisólidos , Integrante del Equipo

06/2008 - Actual
Líneas de Investigación , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Influencia de factores no sensoriales en la percepción de alimentos , Coordinador o Responsable

03/2007 - Actual

Líneas de Investigación , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Selección de alimentos del consumidor uruguayo , Coordinador o Responsable

03/2007 - Actual

Líneas de Investigación , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Metodologías novedosas de caracterización sensorial de alimentos , Coordinador o Responsable

01/2007 - Actual

Líneas de Investigación , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Desarrollo de Alimentos Funcionales , Integrante del Equipo

03/2006 - Actual

Líneas de Investigación , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Desarrollo de metodologías novedosas de estudios con consumidores , Coordinador o Responsable

02/2006 - Actual

Líneas de Investigación , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Estudio de metodologías para el desarrollo de alimentos , Coordinador o Responsable

03/2005 - Actual

Líneas de Investigación , 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

06/2004 - Actual

Líneas de Investigación , Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Vida útil de alimentos , Integrante del Equipo

03/2005 - Actual

Docencia , Grado
Análisis de Alimentos , Ingeniería de Alimentos

08/2004 - Actual

Docencia , Grado
Evaluación Sensorial , Ingeniería de Alimentos

10/2012 - 10/2012

Docencia , Maestría
Nuevas metodologías para estudiar la percepción del consumidor , Responsable , Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

06/2004 - 12/2011

Docencia , Especialización
Sommelier Profesional

05/2009 - 05/2009

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

07/2008 - 09/2008

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

05/2008 - 05/2008

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

07/2007 - 10/2007

Docencia , Especialización
Introducción a la Evaluación Sensorial para chefs

06/2006 - 08/2006

Docencia , Especialización

Introducción a la evaluación sensorial de mieles para apicultores

08/2013 - 08/2013

Docencia , Perfeccionamiento

Nuevas metodologías de caracterización sensorial , Responsable , Educación Permanente

09/2011 - 09/2011

Pasantías , Universidad Nacional de Entre Ríos , Facultad de Bromatología

Pasantía de investigación en el marco del proyecto titulado "Calidad sensorial de productos cárnicos funcionales. Percepción por los consumidores e influencia de su composición"

09/2010 - 10/2010

Pasantías , Institut national de la recherche agronomique (INRA) , Dijon, Francia

Participación en el proyecto titulado

09/2007 - 10/2007

Pasantías , Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA)

Estancia de Investigación

06/2004 - Actual

Extensión

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

04/2013 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Caracterización de astringencia de vino Tannat , Coordinador o Responsable

04/2013 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Evaluación de metodologías alternativas para la caracterización sensorial de alimentos , Integrante del Equipo

08/2012 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Percepción del consumidor de frutas novedosas , Coordinador o Responsable

08/2012 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Avances metodológicos del desarrollo de alimentos funcionales , Integrante del Equipo

06/2012 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Espacio Interdisciplinario

Núcleo Interdisciplinario , Coordinador o Responsable

07/2011 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Tecnología de envasado en atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos hortofrutícolas: aspectos básicos y tecnológicos. , Integrante del Equipo

07/2010 - Actual

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

07/2009 - 07/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Proyecto Olivia , Integrante del Equipo

07/2009 - 07/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo

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

07/2009 - 07/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo

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

07/2010 - 12/2010

Proyectos de Investigación y Desarrollo

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

06/2009 - 12/2010

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

09/2009 - 12/2009

Proyectos de Investigación y Desarrollo

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

03/2007 - 12/2009

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

04/2007 - 06/2009

Proyectos de Investigación y Desarrollo

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

03/2007 - 12/2008

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Adquisición de un Reómetro oscilatorio digital , Integrante del Equipo

02/2005 - 06/2007

Proyectos de Investigación y Desarrollo

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

03/2005 - 12/2006

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Caracterización de mieles uniflorales uruguayas , Integrante del Equipo

07/2004 - 07/2006

Proyectos de Investigación y Desarrollo

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

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

Docencia , Grado

Fluidodinámica , Ingeniería Química

07/2009 - 07/2011

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

05/2007 - 07/2009

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

05/2007 - 05/2009

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

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

[Vínculos con la institución](#)

12/2010 - Actual, *Vínculo:* Investigador Asociado, Docente Grado 3 Honorario, (5 horas semanales)

[Actividades](#)

03/2011 - Actual

Líneas de Investigación , Centro de Investigación Básica en Psicología

Percepción del consumidor uruguayo de rotulación nutricional de alimentos , Coordinador o Responsable

03/2012 - Actual

Docencia , Grado

Pasantía en Psicología Experimental , Invitado , Licenciatura en Psicología

05/2012 - 05/2012

Docencia , Maestría

Introducción a la Investigación Cuantitativa en Psicología , Responsable , Maestría en Psicología Social

12/2011 - 12/2011

Docencia , Maestría

La construcción de la investigación , Invitado , Maestría en Psicología Social

12/2010 - 04/2013

Gestión Académica

Integrante de la Comisión Directiva del Centro de Investigación Básica en Psicología (CIBPsi)

12/2010 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Aplicación de las técnicas de búsqueda visual y detección de movimientos oculares al estudio de la percepción de productos alimenticios , Coordinador o Responsable

Universidad Nacional de Entre Ríos , Argentina

[Vínculos con la institución](#)

09/2011 - 09/2011, *Vínculo:* , (40 horas semanales)

[Actividades](#)

09/2011 - 09/2011

Docencia , Especialización

Nuevas tendencias en caracterización sensorial de alimentos , Responsable , Licenciatura en Bromatología

10/2013 - 10/2013

Docencia , Doctorado

Caracterización Sensorial de Alimentos , Responsable , Doctorado en Ingeniería mención Ciencia y Tecnología de Alimentos

Claim , Argentina

[Vínculos con la institución](#)

11/2008 - 05/2011, *Vínculo:* Asesor, (5 horas semanales)

Universidad Politècnica de Valencia , España

[Vínculos con la institución](#)

02/2011 - 06/2012, *Vínculo:* , (1 horas semanales)

[Actividades](#)

06/2012 - 06/2012

Docencia , Especialización

La elección del consumidor. Factores que influyen en la selección y el consumo de alimentos , Invitado , Programa de Formación Permanente

06/2012 - 06/2012

Docencia , Especialización

Nuevas tendencias en caracterización sensorial de alimentos , Invitado , Programa de Formación Permanente

02/2011 - 02/2011

Docencia , Especialización

Nuevas metodologías para estudiar la percepción del consumidor , Invitado , Programa de Formación Permanente

Facultad de Agronomía Universidad de Buenos Aires , Argentina

Vínculos con la institución

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

Actividades

04/2013 - 04/2013

Docencia , Maestría

Nuevas tendencias en caracterización sensorial de alimentos , Responsable , Programa de Formación Permanente

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: 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: Ana Giménez(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 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.

Equipos: Ana Giménez(Integrante); Leticia Vidal(Integrante)

Areas 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: Ana Giménez(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: Metodologías novedosas de caracterización sensorial de alimentos

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Equipos: Ana Giménez(Integrante); Leticia Vidal(Integrante)

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

Título: Percepción del consumidor uruguayo de rotulación nutricional de alimentos

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

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

Título: Selección de alimentos del consumidor uruguayo

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

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: Ana Giménez(Integrante)

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

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

Proyectos

2010 - Actual

Título: Aplicación de las técnicas de búsqueda visual y detección de movimientos oculares al estudio de la percepción de productos alimenticios, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Ana Giménez(Integrante); Fernanda Bruzzone(Integrante); Alejandro Maiche(Integrante)

Financiadores: Sin financiamiento

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

2012 - Actual

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

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Ana Giménez(Integrante); Rosires Deliza(Responsable); Rafael Cadena(Integrante); Carmen Marino Donangelo(Integrante)

Financiadores: Institución del exterior / CAPES / Apoyo financiero

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

2013 - Actual

Título: Caracterización de astringencia de vino Tannat, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Ana Giménez(Integrante); Leticia Vidal(Integrante); Karina Medina(Integrante); Eduardo Boido(Integrante); Alejandra Rodríguez(Integrante); Caterina Ruffo(Integrante)

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

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

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 listos 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: Patricia Lema(Responsable); Claudia Lareo(Integrante); Matilde Soubes(Integrante); Sofía Barrios(Integrante); Anabel Martín(Integrante); Fernanda Zaccari(Integrante)

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

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

2013 - Actual

Título: Evaluación de metodologías alternativas para la caracterización sensorial de alimentos, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Ana Giménez(Responsable); Paula Varela(Integrante); Lucía Antúnez(Integrante)

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

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

2012 - Actual

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

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Ana Giménez(Integrante); Alejandro Maiche(Integrante); Leticia Vidal(Integrante); Máximo Rossi(Responsable); María Rosa Curutchet(Integrante); Zuleika Ferre(Integrante); Alejandra Carboni(Integrante); Patricia Triunfo(Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / Espacio Interdisciplinario, Universidad de la Republica / Apoyo financiero

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

2012 - Actual

Título: Percepción del consumidor de frutas novedosas, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Convenio con el Plant & Food Research Institute de Nueva Zelanda para estudiar la percepción del consumidor de frutas novedosas utilizando la técnica de detección de movimientos oculares.

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Ana Giménez(Integrante); Alejandro Maiche(Integrante); Lucía Antúnez(Integrante); Leticia Vidal(Integrante); Sara Jaeger(Integrante)

Financiadores: Institución del exterior / Food & Plant Research Institute / Apoyo financiero

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

2011 - Actual

Título: Tecnología de envasado en atmósfera modificada para la conservación poscosecha de productos hortofrutícolas: aspectos básicos y tecnológicos., *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Patricia Lema(Responsable); Claudia Lareo(Integrante); Matilde Soubes(Responsable); Sofía Barrios(Integrante); Eliana Budelli(Integrante)

Financiadores: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / 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: Adriana Gámbaro(Integrante); Patricia Lema(Integrante); Claudia Lareo(Integrante); Mauricia Corona(Integrante); Matilde Soubes(Responsable); Carina Parentelli(Integrante); Lucía Ferrando(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: Ana Giménez(Integrante); Adriana Gámbaro(Responsable); Silvana Pahor(Integrante)

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

Palabras clave: miel; Evaluación sensorial

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

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: Ana Giménez(Integrante); Adriana Gámbaro(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: Ana Giménez(Integrante); Patricia Lema(Responsable); Claudia Lareo(Integrante); Carlos Negreira(Integrante); María Antonia Grompone(Integrante); Luis Alberto Panizzolo(Integrante); Jorge Martínez(Integrante); Aldo Bologna(Integrante)

Financiadores: DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

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

2009 - 2009

Título: Caracterización 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: Adriana Gámbaro(Integrante); Patricia Lema(Responsable); Matilde Soubes(Integrante); Sofía Barrios(Integrante); Marcelo Miraballes(Integrante); María Antonia Grompone(Integrante); Luis Alberto Panizzolo(Integrante); Tomás López(Integrante); Eliana Budelli(Integrante); Bruno Irigaray(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: Patricia Lema(Responsable); Claudia Lareo(Integrante); Sofía Barrios(Integrante); Carolina Luzardo(Integrante); Anabel Martín(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: Patricia Lema(Integrante); Sofía Barrios(Integrante); Carlos Negreira(Responsable); Javier Brum(Integrante); Nicolás Pérez(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: Ana Giménez(Responsable); Adriana Gámbaro(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: Adriana Gámbaro(Integrante)

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

Palabras clave: extractos antioxidantes; Alimentos funcionales

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

2009 - 2010

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: Adriana Gámbaro(Responsable); Marcelo Miraballes(Integrante)

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

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

2010 - 2010

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 UniversidadAutonoma de Nuevo Leon (MX).

Tipo: Extensión

Alumnos:

Equipo: Patricia Lema(Integrante); Luis Alberto Panizzolo(Integrante); Tomás López(Responsable); Santiago Jorcín(Integrante)

Financiadores: Institución del exterior / Apoyo financiero

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

2009 - 2011

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: Joanna Lado(Integrante); Esteban Vicente(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 - 2011

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: Ana Giménez(Responsable); Fernanda Bruzzone(Integrante)

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

Palabras clave: reología; cremosidad; Evaluación sensorial; textura

2009 - 2011

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: Patricia Lema(Responsable); Sofía Barrios(Integrante); Carlos Negreira(Integrante); Rafael Canetti(Integrante)

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

2009 - 2011

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

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Adriana Gámbaro(Responsable)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Palabras clave: aceite de oliva

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: la caracterización sensorial y los estudios con consumidores. La caracterización sensorial es una de las herramientas más potentes, sofisticadas y extensamente aplicadas en Evaluación Sensorial. El objetivo de esta metodología es obtener una descripción completa de las características sensoriales de una serie de productos. Este tipo de información es sumamente útil para la industria de alimentos en todas aquellas instancias en las cuales se deben tomar decisiones basadas en información detallada sobre las características sensoriales de los productos. Tradicionalmente la caracterización sensorial de alimentos se ha llevado a cabo mediante la aplicación de la metodología de Análisis Descriptivo con un panel de jueces entrenados. Si bien esta metodología provee resultados detallados, consistentes y confiables, la elevada inversión de tiempo y recursos que requiere limita su aplicación. Por este motivo existe una elevada presión por parte de las industrias a nivel mundial para lograr el desarrollo de metodologías rápidas, flexibles y confiables de caracterización sensorial de alimentos, que puedan realizarse con los consumidores de los productos en lugar de con un panel de jueces altamente entrenados. En este contexto, una de mis líneas de investigación se ha centrado en la evaluación de metodologías alternativas de caracterización sensorial de alimentos que no requieren el entrenamiento de un panel de jueces, trabajando sobre la validez y fiabilidad de diversas metodologías como preguntas marque todo lo que corresponda (CATA), mapeo proyectivo, técnicas de clasificación y posicionamiento sensorial polarizado. Estas metodologías han sido aplicadas en diversos proyectos de investigación y en trabajos para la industria. La información generada en estos estudios permitiría realizar recomendaciones a las industrias de alimentos nacionales sobre la aplicación de técnicas rápidas, flexibles y poco costosas de caracterización sensorial, lo que podría promover su implementación en industrias de todo tamaño (Pymes y grandes empresas del sector alimentario), contribuyendo al desarrollo de productos más exitosos. 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. En los últimos años he trabajado en la evaluación de nuevas metodologías procedentes de la psicología para estudiar la percepción del consumidor.

Producción bibliográfica

Artículos publicados

Arbitrados

Completo

VIDAL, L.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

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

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.; JAEGER, S.R.

Design of check-all-that-apply questions for product characterization: Influence of attribute order on conclusions. Food quality and preference, v.: 28, p.: 141 - 153, 2013

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

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

BRUZZONE, F.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

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

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

ISSN: 09586946



SCOPUS

Completo

ROCHA, M.; DELIZA, R.; Ares, G.; FREITAS, D.; SILVA, A.; CARMO, M.; ABOUD, A.

Identifying promising cultivars of cherry tomato: a sensory strategy using consumers and chefs. Journal of the Science of Food and Agriculture, v.: 93, p.: 1903 - 1914, 2013

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

ISSN: 00225142



SCOPUS

Completo

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

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

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

ISSN: 09637486



SCOPUS

Completo

VERAMENDI, M.; HERENCIA, P.; Ares, G.

Perfume odor categorization: to what extent do trained assessors reflect consumer perception?. Journal of Sensory Studies, v.: 28, p.: 76 - 89, 2013

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

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

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

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

VIDAL, L.; BARREIRO, C.; GÓMEZ, B.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

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

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

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

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

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

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

VARELA P.; Ares, G.; FISZMAN S.M.

Texture and Semantics: the conceptual structure in consumers minds. *Journal of Sensory Studies*, v.: 28, p.: 194 - 204, 2013

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

DE SALDAMANDO, L.; DELGADO, J.; HERENCIA, P.; GIMÉNEZ, A.; Ares, G.

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

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

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

JAEGER, S.R.; LEANG CCHEANG, S.; JIN, D.; BAVA, C.M.; GIMÉNEZ, A.; VIDAL, L.; Ares, G.

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

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

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

Ares, G.; JAEGER, S.R.; LEANG CCHEANG, S.; VIDAL, L.; YIN, D.; BAVA, C.M.; GIMÉNEZ, A.; FISZMAN S.M.; VARELA P. CATA questions for sensory product characterization: Raising awareness of biases. Food quality and preference, v.: 30, p.: 114 - 127, 2013

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

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

JAEGER, S.R.; GIANCALONE, D.; BAVA, C.M.; PINEAU, B.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; FROST, M.B.; Ares, G. Investigation of bias of hedonic scores when co-eliciting product attribute information using CATA questions. Food quality and preference, v.: 30, p.: 242 - 249, 2013

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

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

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

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

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

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

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

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

ISSN: 00224901



SCOPUS

Completo

BRUZZONE, F.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

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

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

ISSN: 00224901



SCOPUS

Completo

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

Evaluación de calidad de fruta y aceptabilidad de diferentes cultivares de frutilla. Agrociencia (Uruguay), v.: 16, p.: 51 - 58, 2012

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

ISSN: 15100839



Completo

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

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

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

ISSN: 10820132



SCOPUS

Completo

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

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

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

ISSN: 09637486



SCOPUS

Completo

VARELA P.; Ares, G.

Sensory characterization, the blurred line between sensory and consumer science. A review of novel methods for product characterization. Food Research International, v.: 48, p.: 893 - 908, 2012

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

ISSN: 09639969



SCOPUS

Completo

GIMÉNEZ, A.; ARES, F.; Ares, G.

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

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

ISSN: 09639969



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, v.: 26, p.: 1 - 12, 2011

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, v.: 42, p.: 50 - 60, 2011

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, v.: 22, p.: 165 - 172, 2011

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, v.: 26, p.: 40 - 47, 2011

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

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

External preference mapping of commercial anti-aging creams based on consumers responses to a check-all-that-apply question. Journal of Sensory Studies, v.: 26, p.: 158 - 166, 2011

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

PIQUERAS-FISZMAN, B.; Ares, G.; VARELA P.

Semiotics and perception: do labels convey the same messages to older and younger consumers?. Journal of Sensory Studies, v.: 26, p.: 197 - 208, 2011

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

ISSN: 08878250



SCOPUS

Completo

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

Are consumer profiling techniques equivalent for some product categories? The case of orange-flavoured powdered drinks. International Journal of Food Science & Technology, v.: 46, p.: 1600 - 1608, 2011

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

ISSN: 09505423



SCOPUS

Completo

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

Identifying ideal products using three different consumer profiling methodologies. Comparison with external preference mapping.. Food quality and preference, v.: 22, p.: 581 - 591, 2011

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

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

GÁMBARO, A.; DAUBER, C.; ELLIS, A.C.; Ares, G.

Studying Uruguayan consumers perception of vegetable oils using word association. Brazilian journal of food technology, v.: 12, p.: 131 - 139, 2011

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

ISSN: 15167275

Completo

Ares, G.; BRUZZONE, F.; GIMÉNEZ, A.

Identifying consumers texture vocabulary of milk desserts using free listing a a check-all-that-apply question. Brazilian journal of food technology, v.: 12, p.: 98 - 105, 2011

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

ISSN: 15167275

Completo

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

Influence of fibre enrichment declaration on consumers perception of functional milk desserts. Brazilian journal of food technology, v.: 12, p.: 106 - 114, 2011

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

ISSN: 15167275

Completo

Ares, G.; PIQUERAS-FISZMAN, B.; VARELA P.; MORANT MARCO, R.; LÓPEZ, A.M.; FISZMAN S.M.

Do consumers perceive what semiotics want to convey?. Food quality and preference, v.: 22, p.: 689 - 698 , 2011

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

ISSN: 09503293



Completo

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

Freshness evaluation of refreshing creams. Influence of type of peppermint oil and emulsion formulation.. Journal of Cosmetic Science, v.: 62, p.: 525 - 533, 2011

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

ISSN: 15257886



Completo

Ares, G.; BRUZZONE, F.; GIMÉNEZ, A.

Is a consumer panel able to reliably evaluate the texture of milk desserts using unstructured intensity scales? Evaluation of global and individual performance. Journal of Sensory Studies, v.: 26, p.: 363 - 370, 2011

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

ISSN: 08878250



Completo

OTEIZA, J.M.; Ares, G.; SANTANA, A.S.; SOTO, S.; GIANNUZZI, L.

Use of a multivariate approach to assess the incidence of Alicyclobacillus spp. In concentrate fruit juices marketed in Argentina: Results of a 14-year survey. International Journal of Food Microbiology, v.: 151, p.: 229 - 234, 2011

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

ISSN: 01681605



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.; DELIZA, R.

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.; DELIZA, R.; 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 tecnologia 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



Completo

Ares, G.; DELIZA, R.

Studying the influence of package shape and colour on consumer expectations of milk desserts using word association and conjoint analysis. Food quality and preference, v.: 21, p.: 930 - 937, 2010

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

ISSN: 09503293



Completo

Ares, G.; DELIZA, R.

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.; DELIZA, R.; 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.; DELIZA, R.; 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

Áreas 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

Áreas 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

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

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

Áreas 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

Áreas 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.; DELIZA, R.; GÁMBARO, A.

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

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09639969



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

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

ISSN: 08878250



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

Areas 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

Areas 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

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

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

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

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



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

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

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



Completo

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

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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

Areas 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

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

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



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



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



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



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



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



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

MIRABALLES, M.; GÁMBARO, A.; Ares, G.

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

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

ISSN: 10820132



Completo

GRANATO, D.; CARDOSO DE OLIVEIRA, C.; DE ARAÚJO CALADO, V.M.; Ares, G.

Statistical approaches to assess the association between phenolic compounds and the in vitro antioxidant activity of *Camellia sinensis* and *Ilex paraguariensis* teas. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 2013

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

ISSN: 10408398



Completo

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

Penalty analysis based on CATA questions to identify drivers of liking and directions for product reformulation. *Food quality and preference*, 2013

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

ISSN: 09503293



Completo

VICENTE, E.; VARELA, P.; DE SALDAMANDO, L.; Ares, G.

Evaluation of the sensory characteristics of strawberry cultivars throughout the harvest season using projective mapping. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2013

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

ISSN: 00225142



Completo

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

Influence of rational and intuitive thinking styles on food choice: Preliminary evidence from an eye-tracking study with yogurt labels. *Food quality and preference*, 2013

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

ISSN: 09503293



Completo

Ares, G.; TÁRREGA, A.; IZQUIERDO, L.; JAEGER, S.

Investigation of the number of consumers necessary to obtain stable sample and descriptor configurations from check-all-that-apply (CATA) questions. *Food quality and preference*, 2013

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

ISSN: 09503293



Completo

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

Visual attention by consumers to check-all-that-apply questions: Insights to support methodological development. *Food quality and preference*, 2013

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

ISSN: 09503293



Capítulos de Libro

Capítulo de libro publicado

Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

New trends in sensory characterization of food products , 2013

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

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

Editorial: Scrivener Publishing LLC

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

Capítulo de libro publicado

Ares, G.

Non-sensory factors which influence choice behavior of foods that have a positive effect on health , 2011

Libro: Handbook of Behavior, Food and Nutrition . *p.:* 757 - 770,

Organizadores: Victor R. Preedy, Ronald Ross Watson, Colin R. Martin

Editorial: Springer , New York

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

ISSN/ISBN: 9780387922706;

Trabajos en eventos

Completo

GINON, E.; DOS SANTOS LABOISSIÈRE, L.H.; Ares, G.; ISSANCHOU, S.; DELIZA, R.

Logos on environmental sustainability in wine production: How do Burgundy consumers perceive them? , 2013

Evento: Internacional , 134th EAAE Seminar , Paris, Francia , 2013

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

Completo

Ares, G.

Metodologías rápidas para la caracterización sensorial de productos cosméticos , 2013

Evento: Internacional , XXI Congreso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos (COLAMIQC 2013) , San Pablo , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Completo

IRAZOQUI, M.; SCHENCK, S.; VIDAL, L.; BARRIOS, S.; Ares, G.; LEMA, P.

Calidad de lechuga crespa (c.v. Vera) envasada en atmósfera modificada pasiva y activa , 2013

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

Ares, G.; JAEGER, S.R.

Using CATA questions for sensory profiling: dos and donts , 2013

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

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

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

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

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

Resumen

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

Cross-Cultural Conceptualization of Wellbeing in the Context of Food Consumption , 2013

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

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

Resumen

VIDAL, L.; CORREA, S.; ÁBALOS, R.A.; GÓMEZ, B.; Ares, G.

Assessment of global and individual reproducibility of projective mapping with consumers , 2013

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

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

Resumen

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

Methodological aspects of polarized sensory positioning , 2013

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.; Ares, G.

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

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

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

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

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

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

Resumen

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

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

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

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

Resumen

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

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

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

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

Resumen

CORREA, S.; GÓMEZ, B.; VIDAL, L.; Ares, G.

Influence of pictures on results from completion projective techniques , 2013

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

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

Resumen

MACHÍN, L.; GIMÉNEZ, A.; Ares, G.

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

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

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

Resumen

PARENTE, E.; OCHOA, A.; Ares, G.

Combination of projective mapping and check-all-that-apply questions for sensory characterization of bioadhesive gels , 2013

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

COSTE, B.; VIDAL, L.; PICALLO, A.; Ares, G.

Application of a completion projective technique to identify motives underlying consumer choice of two types of cheese , 2013

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

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

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

Evento: Internacional , IFT Annual Meeting , Chicago, USA , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

OCHOA, A.; PARENTE, E.; Ares, G.; RUSSO, F.

Desarrollo y caracterización de geles mucoadhesivos vaginales , 2013

Evento: Nacional , II Congreso Nacional de Servicios Farmacéuticos , Montevideo , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Áreas del conocimiento: Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud

Resumen

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

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

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

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

Relación entre alimentos y bienestar para el consumidor uruguayo , 2013

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

CADENA, R.S.; VIDAL, L.; ANTÚNEZ, L.; GIMÉNEZ, A.; Ares, G.

Mapa proyectivo no desenvolvimiento de sobremesas lácteas funcionais , 2013

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Completo

BRUZZONE, F.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

Temporal aspects of yogurt texture perception , 2012

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

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

Completo

PARENTE, M.E.; ESTÉVEZ, A.; Ares, G.

Desarrollo de cosméticos con aguas termales del Uruguay desde la perspectiva de una pequeña empresa , 2012

Evento: Internacional , XII Simposio Colombiano de Ciencia y Tecnología Cosmética , Cartagena de Indias , 2012

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

Completo

PARENTE, M.E.; Ares, G.; OCHOA, A.

Desarrollo y caracterización de geles bioadhesivos , 2012

Evento: Internacional , XV Congreso de la Federación Farmacéutica Sudamericana , Cartagena de Indias

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química

Resumen

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

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

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

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

Resumen

ANTÚÑEZ, L.; VIDAL, L.; MAICHE, A.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

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

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

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

Resumen

VIDAL, L.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

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

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

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

Resumen

ROCHA, M.C.; DELIZA, R.; Ares, G.; FREITAS, D.D.G.; ABOUD, A.C.S.

Sensory characteristics of organic cherry tomatoes: Do consumer and chef perception agree? , 2012

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

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

Resumen

Ares, G.; JIA, Y.; JAEGER, S.R.

What you should know when designing CATA ballots: Attribute order strongly influences conclusions , 2012

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

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

Resumen

ANTÚÑEZ, L.; VIDAL, L.; MAICHE, A.; GIMÉNEZ, A.; Ares, G.

What can eye-tracking techniques add to conjoint analysis on food label design? Application to healthiness perception of yogurt labels , 2012

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

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

Resumen

BARRIOS, S.; CHAO, G.; DE ACEREDO, A.; DE ARMAS, V.; Ares, G.; SOUBES M.; MARTÍN, A.; LEMA, P.

Evaluación de dos tecnologías de pelado para el desarrollo de gajos de naranja prontos para consumir , 2012

Evento: Internacional , Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios , Montevideo , 2012

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

Resumen

ANTÚÑEZ, L.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; MAICHE, A.; CURUTCHET, M.R.

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

Evento: Nacional , 4º Congreso Nacional de Nutrición , Montevideo , 2012

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

Resumen

ANTÚÑEZ, L.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.; CURUTCHET, M.R.

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

Evento: Nacional , 4º Congreso Nacional de Nutrición , Montevideo , 2012

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

Resumen

DELIZA, R.; FERREIRA, J.C.S.; MATTOS, C.T.G.B.; Ares, G.; FARAH, A.

Do roasting conditions affect consumer liking for coffee beverages? , 2012

Evento: Internacional , 24th International Conference on Coffee Science , San José, Costa Rica , 2012

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

DELIZA, R.; FERREIRA, J.C.S.; MATTOS, C.T.G.B.; Ares, G.; FARAH, A.

Effect on roasting conditions on sensory response to coffee brew: exploring consumer perception , 2012

Evento: Internacional , 24th International Conference on Coffee Science , San José, Costa Rica , 2012

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

GIMÉNEZ, A.; Ares, G.; MIRABALLES, M.

Evaluación sensorial y fisicoquímica de persistencia de sabor de yerba mate , 2011

Evento: Internacional , 5º Congreso Sudamericano de la yerba mate , Posadas, Argentina , 2011

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

Resumen

Ares, G.; GINON, E.; ISSANCHOU, S.; SUTAN, A.; DELIZA, R.

Influence of age on French consumers environmentally sustainable behaviour , 2011

Evento: Internacional , 5th International Consumer Sciences Research Conference , Bonn , 2011

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

Resumen

MENEZES, E.; DELIZA, R.; CHAN, S.M.; GUINARD, J.X.; Ares, G.

Effect of extrinsic and intrinsic factors on açai juice acceptance by North Americans consumers , 2011

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

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

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

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

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

Expectations raised by product names: Application of a free listing task , 2011

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

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

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

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

BRUZZONE, F.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

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

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

Ares, G.; BRUZZONE, F.; GIMÉNEZ, A.

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

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

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

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

Texture and Semantics: The conceptual structure in consumers minds , 2011

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

PIQUERAS-FISZMAN, B.; Ares, G.; VARELA P.

Semiotics in labels: Do elders and youngsters read the same messages? , 2011

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

Ares, G.; VARELA P.; PIQUERAS-FISZMAN, B.; MORANT MARCO, R.; LÓPEZ, A.M.; FISZMAN S.M.

The message in yogurt labels: Do semiotics and consumers agree? , 2011

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

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

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

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

BESIO, M.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

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

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

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Resumen

GINON, E.; Ares, G.; ISSANCHOU, S.; SUTAN, A.; DELIZA, R.

How do French consumers perceive organic labels in wine? , 2011

Evento: Internacional , International Conference on Organic Food Quality and Health Research , Praga , 2011

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

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

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

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

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

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

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

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

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

Resumen

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

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

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

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

Resumen

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

Evaluación del comportamiento de los consumidores frente a la información nutricional presente en etiquetas de productos alimenticios saludables , 2011

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

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

Resumen

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

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

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

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

Resumen

DAUBER, C.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

Percepción del consumidor de la textura de yogur , 2011

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

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

Resumen

BARRIOS, S.; DE ACEREDO, A.; CHAO, G.; DE ARMAS, V.; Ares, G.; MARTÍN, A.; SOUBES M.; LEMA, P.

Envasado de naranjas peladas en gajos en atmósfera modificada pasiva , 2011

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

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

Resumen

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

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

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

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

Resumen

MIRABALLES, M.; GÁMBARO, A.; Ares, G.

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

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

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

Resumen

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

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

Evento: Internacional , 14th AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils , Cartagena , 2011

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

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

Completo

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

Evaluación de calidad de fruta y aceptabilidad de diferentes cultivares de frutilla , 2010

Evento: Nacional , 12º Congreso de la Sociedad Uruguaya de Horti-Fruticultura , Montevideo, Uruguay , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Completo

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

Envasado de morrones en atmósfera modificada pasiva , 2010

Evento: Nacional , 12º Congreso de la Sociedad Uruguaya de Horti-Fruticultura , Montevideo, Uruguay , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

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.; DELIZA, R.; 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.; DELIZA, R.; 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 ManualArbitrado: 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 ManualArbitrado: 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.; DELIZA, R.

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

Evento: Internacional , 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.; DELIZA, R.

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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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 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.; 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 macroporados , 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

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.

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

VIDAL, L.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

Percepción de una ensalada pronta para consumir , Página web del Mercado Modelo , v: , p: , 2012

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

Medio de divulgación: Internet;

<http://www.mercadomodelo.net/percepciong.pdf>

Revista

VIDAL, L.; Ares, G.; GIMÉNEZ, A.

Percepción de una ensalada pronta para consumir , Tiempo agrario , v: , p: 1717 , 2012

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

Revista

VARELA P.; PIQUERAS-FISZMAN, B.; Ares, G.; MORANT, R.; FISZMAN S.M.

¿Qué mensaje transmiten las etiquetas de yogur? Un análisis semiótico , Alimentaria , v: 421 , p: 5557 , 2011

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

Medio de divulgación: Papel;

Revista

PARENTE, M.E.; Ares, G.

Estudios con consumidores: una herramienta fundamental para un exitoso desarrollo de productos cosméticos , Revista de la Sociedad de Químicos Cosmetólogos de México , v: , p: , 2011

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

Medio de divulgación: Internet;

<http://www.sqcm.org.mx/articulos/articulo1.pdf>

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

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

Medio de divulgación: Papel;

Producción técnica

Trabajos Técnicos

Asesoramiento

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

Estudio de preferencia de 6 muestras de galletas dulces con 3 comparaciones , 2013

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay

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

Ciudad: Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

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

Estudio de preferencia de 4 muestras de galletas dulces , 2013

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay

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

Ciudad: Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

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

Estudio de preferencia de 5 muestras de galletas dulces , 2013

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay

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

Ciudad: Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

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

Estudio de aceptabilidad de 3 variedades de maní con chocolate , 2013

Institución financiadora: Plucky S.A.

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

Ciudad: Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Dictado de curso de capacitación sobre nuevas metodologías de caracterización sensorial en el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) , 2013 , 1

Institución financiadora: INTI

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

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* Buenos Aires/Argentina

Asesoramiento

Ares, G.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.

Evaluación de aceptabilidad de frutos bañados en chocolate , 2012

Institución financiadora: Plucky S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.

Evaluación de aceptabilidad de alfajores triples bañados en chocolate , 2012

Institución financiadora: Plucky S.A.

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

Ciudad: Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.

Estudio de preferencia de 5 sabores de bombones rellenos , 2012

Institución financiadora: Plucky S.A.

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

Ciudad: Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Evaluación de textura de 2 panes de bollería durante el transcurso de su vida útil , 2012

Institución financiadora: Panificadora Bimbo

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

Ciudad: Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.

Estudio de preferencia de pan blanco de molde , 2012

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay S.A.

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

Ciudad: Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.

Caracterización sensorial de variedades de papa , 2012

Institución financiadora: Mercado Modelo, INIA

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; VIDAL, L.; GIMÉNEZ, A.

Estudio de preferencia de pan tipo tortuga , 2012

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

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

Estudio de aceptabilidad de galletas al agua , 2012

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay S.A.

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

Ciudad: Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

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

Estudio de preferencia de galletas de salvado sin sal , 2012

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay

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

Ciudad: Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

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

Estudio de aceptabilidad de nuevos productos de bollería , 2012

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay

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

Ciudad: Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; GÁMBARO, A.; MIRABALLES, M.

Evaluación comparativa de dos muestras de chorizo con 120 consumidores , 2011

Institución financiadora: Frigorífico Centenario

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Evaluación sensorial de dos muestras de bebidas gasificadas , 2011

Institución financiadora: Schicke Ciarlantini Rodolfo

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.; DAUBER, C.

Evaluación de aceptabilidad de dos muestras de bizcochos rellenos de dulce de leche , 2011

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.; GIMÉNEZ, A.; FERNÁNDEZ, M.E.

Estudio de aceptabilidad de manzanas , 2011

Institución financiadora: Comisión Administradora del Mercado Modelo (IMM)

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

Ciudad: Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

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

Estudio de aceptabilidad de panes tipo tortuga , 2011

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

Estudio de aceptabilidad de postres para niños entre 1 y 3 años , 2011

Institución financiadora: Conaprole

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Evaluación de textura instrumental de cuatro muestras de pan tipo tortuga , 2011

Institución financiadora: Itacaré S.A.

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

Ciudad: Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Evaluación de textura instrumental de dos muestras de pan de molde , 2011

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay

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

Ciudad: Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Estudio de aceptabilidad de pan tipo tortuga , 2011

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Estudio de aceptabilidad de pan de viena , 2011

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Estudio de aceptabilidad de pan de campo , 2011

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay

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 bollería , 2011

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Estudio de aceptabilidad de tortugas extra , 2011

Institución financiadora: Panificadora Bimbo del Uruguay

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 tres muestras de pan de molde , 2010

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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, M.E.; GÁMBARO, A.

Estudio de aceptabilidad de helado palito , 2010

Institución financiadora: Conaprole

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

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

Ares, G.

Entrenamiento de un panel de jueces sensoriales para evaluación de vino , 2010 , 6

Institución financiadora: Bodegas Carrau

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

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

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

Institución financiadora: El Trigo 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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Asesoramiento

GÁMBARO, A.; Ares, G.

Estudio de aceptabilidad de tabletas antiácidas masticables , 2004

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

Areas 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

Institución financiadora: LANDASUR S.A.

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

Ciudad: /Uruguay

Consultoría

Ares, G.

Actualización en técnicas de Evaluación Sensorial , 2013

Institución financiadora: BelStar S.A.

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

Ciudad: Bogotá/Colombia

Consultoría

Ares, G.

Metodologías para sustentar claims usando consumidores y jueces sensoriales , 2013

Institución financiadora: BelStar S.A.

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

Ciudad: Bogotá/Colombia

Consultoría

Ares, G.

Técnicas de análisis estadístico aplicadas a caracterización sensorial de alimentos , 2013

Institución financiadora: Cepas Argentinas S.A.

Palabras clave: Evaluación sensorial

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

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* Buenos Aires/Argentina

Consultoría

Ares, G.

Aplicación de nuevas metodologías de caracterización sensorial a nivel de laboratorio para estudiar la percepción del consumidor , 2012

Institución financiadora: BelStar S.A.

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

Ciudad: Bogotá/Colombia

Consultoría

Ares, G.

Capacitación sobre nuevas tendencias en evaluación sensorial , 2011

Institución financiadora: BelStar S.A.

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

Ciudad: Bogotá/Colombia

Evaluaciones

Evaluación de Proyectos

2013 / 2013

Institución financiadora: Comisión Sectorial de Investigación Científica

Cantidad: Menos de 5

Programa Iniciación a la Investigación

Evaluación de Proyectos

2012 / 2013

Institución financiadora: Centro de Investigación Básica en Psicología (CIBPsi), Facultad de Psicología, Universidad de la República

Cantidad: De 5 a 20

Uruguay

Evaluación de Eventos

2013

Nombre: 10th Pangborn Sensory Symposium,

Brasil

Evaluación de Eventos

2012

Nombre: 6th CEFood Congress,

Yugoslavia

Evaluación de Eventos

2011

Nombre: 9th Pangborn Sensory Science Symposium,

Canadá

Evaluación de Eventos

2010

Nombre: VI Sensiber – Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial,

Brasil

Evaluación de Publicaciones

2013 / 2013

Nombre: Catalan Journal of Functional Foods,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2013 / 2013

Nombre: Trends in Food Science and Technology,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2013 / 2013

Nombre: Market & Social Research,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2012 / 2012

Nombre: Packaging Technology and Science,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2012 / 2012

Nombre: American Journal of Experimental Agriculture,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2012 / 2012

Nombre: African Journal of Business Management,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2012 / 2012

Nombre: INNOTEC,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2012 / 2012

Nombre: CyTA - Journal of Food,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2012 / 2012

Nombre: Journal of Texture Studies,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2011

Nombre: Journal of Food Processing and Technology,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2013

Nombre: International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2011

Nombre: Brazilian Journal of Food Technology,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2011

Nombre: International Journal of Food Properties,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2013

Nombre: Journal of Food Science,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2011

Nombre: Ecology of Food and Nutrition,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2011

Nombre: African Journal of Biotechnology,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2011

Nombre: Food Policy,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2013

Nombre: Food Research International,

Cantidad: Mas de 20

Evaluación de Publicaciones

2010 / 2013

Nombre: Journal of Sensory Studies,

Cantidad: Mas de 20

Evaluación de Publicaciones

2010 / 2010

Nombre: Journal of Agricultural Science and Technology ,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2010 / 2012

Nombre: Food Chemistry,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2010 / 2010

Nombre: Clinical Interventions in Aging,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2009 / 2013

Nombre: Journal of Dairy Science,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2008 / 2013

Nombre: Appetite,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2008 / 2011

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 / 2012

Nombre: International Journal of Food Science and Technology,

Cantidad: Mas de 20

Evaluación de Publicaciones

2008 / 2012

Nombre: Food Science and Technology International,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2008 / 2011

Nombre: Postharvest Biology and Technology,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2008 / 2012

Nombre: European Food Research and Technology,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2007 / 2013

Nombre: Food Quality and Preference,

Cantidad: Mas de 20

Evaluación de Publicaciones

2007 / 2012

Nombre: Journal of the Science of Food and Agriculture,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2007 / 2011

Nombre: Journal of Food Quality,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2007 / 2013

Nombre: International Dairy Journal,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2007 / 2007

Nombre: Scientia Agricola,

Cantidad: Menos de 5

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

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

Pais/Idioma: Argentina/Español

Grado

Tesis/Monografía de grado

Evaluación de formatos alternativos de rotulación nutricional del frente del paquete , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Lucía Antúnez

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Evaluación de métodos de desodorización de extractos acuosos de plantas nativas Uruguayas , 2012

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Marcelo Miraballes

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Utilización de escalas de grado de compromiso para estudiar la percepción de los consumidores de postres lácteos funcionales enriquecidos con antioxidantes , 2011

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Mariángela Besio

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

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

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Alejandra Sapolski, Letiica Vidal

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Evaluación de metodologías para estudiar la percepción del consumidor de la textura del yogur , 2011

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Cecilia Dauber

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

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

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

Pais/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

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

Pais/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

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

Pais/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

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

Pais/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

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

Pais/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

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

Pais/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

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Otras

Iniciación a la investigación

Evaluación de la facilidad para encontrar e interpretar la información nutricional presente en distintos formatos de etiquetado de productos alimenticios , 2012

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: María Lucía Antúnez

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Iniciación a la investigación

Aspectos metodológicos del mapeo proyectivo para la caracterización sensorial de alimentos , 2012

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Leticia Vidal

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Financiado por la Agencia Nacional de Investigación e Innovación

Otras tutorías/orientaciones

Identificación de factores responsables de la selección de alimentos del consumidor uruguayo , 2012

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Leandro Machín

Facultad de Psicología - UDeLaR , Uruguay

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Otras tutorías/orientaciones

Efecto de los estilos de pensamiento intuitivo y racional en la selección de alimentos , 2012

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Franco Mawad

Facultad de Psicología - UDeLaR , Uruguay

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Iniciación a la investigación

Ceguera de elección en la evaluación sensorial de postres lácteos , 2011

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Francisco Marichal, Lucía Antúnez, Leticia Vidal

Facultad de Psicología - UDeLaR , Uruguay

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Proyecto realizado en el marco del Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil (PAIE) de la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) de la Universidad de la República (UdelaR)

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

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tutorías en marcha

Posgrado

Tesis de maestría

Significados asociados a los alimentos en las prácticas de alimentación en la infancia , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Alejandra Girona

Facultad de Psicología - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Psicología Social

Areas del conocimiento: Ciencias Sociales / Psicología / Psicología

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis de maestría

Optimización de postres lácteos funcionales , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Fernanda Bruzzone

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis de doctorado

Aspectos metodológicos del desarrollo de alimentos funcionales , 2012

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Vanessa Vasconcelos

Universidad Federal de Río de Janeiro , Brasil , Doctorado en Ciencia de Alimentos

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

Pais/Idioma: Brasil/Español

Grado

Tesis/Monografía de grado

Aspectos metodológicos de las preguntas marque todo lo que corresponda , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Eliana Etchemendy

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Caracterización de aroma de vino tinto utilizando técnicas fisicoquímicas y mapeo proyectivo , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Luis de Saldamando, Lucía Guzzo

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Influencia del estilo de pensamiento en la selección de alimentos , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Franco Mawad

Facultad de Psicología - UDeLaR , Uruguay , Psicología

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Caracterización sensorial y fisicoquímica de astringencia de vino Tannat , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Ignacio Rege

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Química

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Elaboración de vino tinto Tannat a escala piloto e industrial: efecto de fermentación mixta , 2012

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: María Eugenia Gómez de Acevedo

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Otras

Iniciación a la investigación

Caracterización de aroma de vino tinto utilizando técnicas fisicoquímicas y metodologías sensoriales novedosas , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Luis de Saldamando, Lucía Guzzo, Carolina Vello

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil (CSIC, Universidad de la República)

Iniciación a la investigación

Efecto de los estilos de pensamiento intuitivo y racional en la selección de alimentos , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Franco Mawad

Facultad de Psicología - UDeLaR , Uruguay

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil (CSIC, Universidad de la República)

Iniciación a la investigación

Evaluación de mapeo proyectivo polarizado para caracterización sensorial de alimentos , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Luis de Saldamando

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Iniciación a la investigación

Impacto de variables psicológicas en la selección de alimentos de adolescentes , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Franco Mawad

Facultad de Psicología - UDeLaR , Uruguay

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

Pais/Idioma: Uruguay/Español

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
- 2011 Miembro del Comité Editorial del Food Quality and Preference (Internacional) Food Quality and Preference
- 2011 Miembro del Comité Científico del 9th Pangborn Sensory Science Symposium (Internacional) 9th Pangborn Sensory Science Symposium
- 2010 Miembro del Comité Científico del VI Sensiber – Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial (Internacional) Asociación Brasileira de Análisis Sensorial
- 2011 Integrante del Sistema Nacional de Investigadores - Nivel 1 (Nacional) ANII
- 2011 Premio Elsevier Food Quality and Preference Award for a young researcher (Internacional) Elsevier
Premio entregado a jóvenes investigadores por su contribución a la Evaluación Sensorial a nivel mundial
- 2011 Premio Scopus Uruguay 2011 en el área de Ingeniería y Tecnología (Nacional) Editorial Elsevier
Premio entregado a científicos afiliados a instituciones uruguayas que tengan el mayor número de trabajos publicados en la base SciVerse Scopus, índice h elevado, así como a aquellos científicos cuyos trabajos hayan recibido el mayor número de citas en los últimos años, en distintas áreas del conocimiento.
- 2011 Top Reviewer in 2011 for Food Quality and Preference (Internacional) Food Quality and Preference, Elsevier
Reconocimiento por la contribución como evaluador del Food Quality and Preference durante el año 2011
- 2012 Editor Asociado a cargo de la sección Sensory aspects of foods del Food Research International (Internacional) Elsevier
- 2013 Miembro del Comité Científico del 10th Pangborn Sensory Science Symposium (Internacional) Elsevier
- 2013 Beca para Asistir al 10th Pangborn Sensory Science Symposium (Internacional) Elsevier
- 2013 Premio al mejor trabajo en la categoría Tecnología farmacéutica con el trabajo 'Desarrollo y caracterización de geles mucoadhesivos vaginales' de los autores A.T. Ochoa, M.E. Parente, G. Ares y F.L. Russo (Nacional) II Congreso Nacional de Servicios Farmacéuticos

Jurado/Integrante de comisiones evaluadoras de trabajos académicos

Candidato: Cecilia Barreiro, Gabriela Cándido

Ares, G.

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

Métodos rápidos para caracterización sensorial de productos cosméticos , 2013

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* XXI COLAMIQC ; *Nombre de la institución promotora:* Federación Latinoamericana de Sociedades de Ciencias Cosméticas

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

Congreso

Cross-Cultural Conceptualization of Wellbeing in the Context of Food Consumption , 2013

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* 10th Pangborn Sensory Science Symposium;

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

Congreso

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

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* 10th Pangborn Sensory Science Symposium;

Congreso

Using CATA questions for sensory profiling: do's and don'ts , 2013

Tipo de participación: Moderador,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* 10th Pangborn Sensory Science Symposium;

Congreso

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

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: Francia; *Nombre del evento:* 10th Sensometrics meeting - Sensometrics 2012;

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

Congreso

Influence of age on French consumers environmentally sustainable behaviour , 2011

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: Alemania; *Nombre del evento:* 5th International Consumer Sciences Research Conference; *Nombre de la institución promotora:* Universidad de Bonn

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

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

Participación como expositor en el Seminario Alimentación y Bienestar , 2012

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Seminario Alimentación y Bienestar; *Nombre de la institución promotora:* Núcleo Interdisciplinario Alimentación y Bienestar

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

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

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

Simposio

Consumer behaviour: What have we been missing? , 2011

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Canadá; *Nombre del evento:* 9th Panborn Sensory Science Symposium;

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

Simposio

Nuevas metodologías para la caracterización sensorial de alimentos , 2011

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* V Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos - INNOVA 2011; *Nombre de la institución promotora:* LATU

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

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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

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

Información adicional

(17/05/2012)

Indicadores de producción

<i>Producción bibliográfica</i>	242
<i>Artículos publicados en revistas científicas</i>	90
Completo (Arbitrada)	90

<i>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</i>	7
Completo (Arbitrada)	7
<i>Trabajos en eventos</i>	137
Completo (Arbitrada)	23
Completo (No Arbitrada)	4
Resumen (Arbitrada)	80
Resumen (No Arbitrada)	30
<i>Libros y capítulos de libros publicados</i>	2
Capítulo de libro publicado	2
<i>Textos en periódicos</i>	6
Revista	6
<i>Documentos de trabajo</i>	0
<i>Producción técnica</i>	67
<i>Productos tecnológicos</i>	0
<i>Procesos o técnicas</i>	0
<i>Trabajos técnicos</i>	67
<i>Otros tipos</i>	0
<i>Evaluaciones</i>	41
Evaluación de Proyectos	2
Evaluación de Eventos	4
Evaluación de Publicaciones	35
<i>Formación de RRHH</i>	31
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i>	19
Tesis de maestría	1
Tesis/Monografía de grado	12
Iniciación a la investigación	4
Otras tutorías/orientaciones	2
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i>	12
Tesis de maestría	2
Tesis de doctorado	1
Tesis/Monografía de grado	5
Iniciación a la investigación	4