



Curriculum vitae

Apellido: GALMARINI

Nombre: MARA VIRGINIA



DATOS PERSONALES - LUGAR DE TRABAJO

Institución:

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BS. AS." (UCA)

Calle: **Av. Alicia Moreau de Justo**

Nº: **1600** Piso: Depto/Ofi.

País: **Argentina**

Provincia: **Capital Federal**

Partido: **Capital Federal**

Localidad **Capital Federal**

Código **C1107AAZ**

Casilla postal:

Teléfono **0054-011-4349-0200-**

Teléfono

Fax:

E-mail: **mara_galmarini@uca.edu.ar**

Web: **http://**

EXPERTICIA EN CYT

Resumen:

Mi actividad en la investigación se suscribe al Análisis Sensorial de alimentos y también al estudio de sus componentes y propiedades físico químicas. Estas dos áreas se correlacionan buscando las propiedades que explican la percepción de alimentos o ingredientes. De esta manera se puede determinar la influencia de la composición de las matrices en la retención aromática de productos liofilizados, su estabilidad físico-química durante el almacenamiento, etc. Para complementar las evaluaciones sensoriales objetivas trabajo con consumidores buscando entender sus preferencias.

Areas de Actuación y Líneas de Investigación:

2.11 - Otras Ingenierías y Tecnologías

2.11.1 - Alimentos y Bebidas

análisis sensorial

Palabras clave **análisis sensorial, preservación de alimentos, métodos sensoriales**

Palabras clave **sensory analysis, food preservation, sensory methodology**

FORMACION

■ **FORMACION ACADEMICA - Nivel Universitario de Posgrado/Doctorado:**

Situación del **Completo**

Fecha inicio: **12-2005**

Fecha egreso: **03-2010**

Denominación de la **Doctorado de la Universidad de Buenos Aires**

Título: **Doctor de la Universidad de Buenos Aires**

Número de **A 753-99**

Instituciones otorgantes del título:

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (UBA)

Título de la tesis : **Estudios sensoriales y fisicoquímicos del disacárido trehalosa en relación a su uso como ingrediente funcional en alimentos.**

Porcentaje de avance de la **100**

Apellido del director/tutor: **Zamora**

Nombre del director/tutor: **María Clara**

Institución del director/tutor:

Apellido del codirector/cotutor:

Nombre del codirector/cotutor:

Institución del codirector/cotutor:



¿Realizó su posgrado con una **Si**

Institución:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

Área de

Sub-área de

Especialidad:

Información

■ **FORMACION ACADEMICA - Nivel Universitario de Grado:**

Situación del **Completo**

Fecha inicio: **02-1999**

Fecha egreso: **02-2004**

Denominación de la carrera: **Licenciatura en Tecnología de los Alimentos**

Obtención de título intermedio: **No**

Denominación del título

Título: **Licenciada en Tecnología de los Alimentos**

Instituciones otorgantes del título:

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BS. AS." (UCA)

Título de la tesina:

% de avance de la

Apellido del director/tutor:

Nombre del director/tutor:

Área de conocimiento:

Sub-área de

Especialidad:

Información

■ **FORMACION COMPLEMENTARIA - Cursos de posgrado y/o capacit. extracurriculares:**

Situación del **Incompleto**

Fecha inicio: **28/05/2019**

Fecha

Tipo de curso:

Denominación del **Entornos Virtuales de Aprendizaje**

Carga **Entre 25 Y 50 horas**

Tipo de certificación

Institución en que realiza o realizó el curso:

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BS. AS." (UCA)

Área de **Ciencias de la Educación**

Sub-área de **Educación General (incluye capacitación, pedagogía y didáctica)**

Especialidad: **Educación a Distancia - Entornos Virtuales**

Información

Situación del **Completo**

Fecha inicio: **01/04/2019**

Fecha

16/09/2019

Tipo de curso:

Denominación del **Curso-taller de introducción al periodismo científico**

Carga **Entre 51 Y 100 horas**

Tipo de certificación

Certificado de aprobación

Institución en que realiza o realizó el curso:

FUNDACION INSTITUTO LELOIR

Área de **Comunicación y Medios**

Sub-área de **Periodismo**

Especialidad: **Periodismo científico y divulgación de la ciencia**



Información

■ **FORMACION COMPLEMENTARIA - Idiomas:**

Idioma: **Inglés**

Nivel de dominio del **Avanzado**

Certificado/s obtenido/s: **ICE**

Institución emisora del **Cambridge University**

Año de obtención del

1998

Información

Idioma: **Francés**

Nivel de dominio del **Avanzado**

Certificado/s obtenido/s:

Institución emisora del

Año de obtención del

Información

Capacidades adquiridas con profesor particular y gracias a vivir durante dos años en Francia.

Idioma: **Portugués**

Nivel de dominio del **Básico**

Certificado/s obtenido/s:

Institución emisora del

Año de obtención del

Información

■ **FORMACION COMPLEMENTARIA - Estancias y pasantías:**

Fecha inicio: **06-2018**

Fecha fin: **08-2018**

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y**

Tema del plan de **"Dominancia Temporal de Sensaciones: estudio de los efectos de**

Actividades realizadas y/o logros alcanzados:

Formación teórica en el campo de su especialidad, Adquisición de habilidades para conducir trabajos de investigación, Contactos con otros grupos de investigación, Acceso a fuentes de información especializadas y literatura de frontera, Manejo de bases de datos especializadas, Contribución en la producción de publicaciones científicas, Participación en redes científicas, Contribución o participación en actividades de investigación

Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
CENTRE DES SCIENCES DU GOÛT ET DE LALIMENTATION	Si	100

Nombre del **Pascal**

Apellido: **Schlich**

Institución:

Institución
CENTRE DES SCIENCES DU GOÛT ET DE LALIMENTATION

Areas de conocimiento:

Otras Ingenierías y Tecnologías - Alimentos y Bebidas



Fecha inicio: **05-2017**

Fecha fin: **07-2017**

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y**

Tema del plan de **?Dominancia Temporal de Sensaciones: estudio de los efectos de**

Actividades realizadas y/o logros alcanzados:

Formación teórica en el campo de su especialidad, Adquisición de habilidades para conducir trabajos de investigación, Desarrollo de capacidades y/o destrezas para realizar proyectos de investigación, Contactos con otros grupos de investigación, Desarrollo de capacidades experimentales (trabajos en laboratorios), Manejo de bases de datos especializadas, Participación en eventos científicos (talleres, conferencias, seminarios, etcétera), Participación en redes científicas, Contribución o participación en actividades de investigación

Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
CENTRE DES SCIENCES DU GOÛT ET DE L'ALIMENTATION	Si	100

Nombre del **Pascal** Apellido: **Schlich**

Institución:

Institución
CENTRE DES SCIENCES DU GOÛT ET DE L'ALIMENTATION

Areas de conocimiento:

Otras Ingenierías y Tecnologías - Alimentos y Bebidas

Fecha inicio: **06-2014**

Fecha fin: **09-2016**

Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y**

Tema del plan de **"Dominancia Temporal de Sensaciones: estudio de los efectos de**

Actividades realizadas y/o logros alcanzados:

Formación teórica en el campo de su especialidad, Adquisición de habilidades para conducir trabajos de investigación, Desarrollo de capacidades y/o destrezas para realizar proyectos de investigación, Contactos con otros grupos de investigación, Desarrollo de capacidades experimentales (trabajos en laboratorios), Acceso a fuentes de información especializadas y literatura de frontera, Manejo de bases de datos especializadas, Participación en eventos científicos (talleres, conferencias, seminarios, etcétera), Contribución en la producción de publicaciones científicas, Contribución o participación en actividades de investigación, Participación en actividades de capacitación (cursos, talleres, entrenamiento en metodologías específicas)

Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
INSTITUTO NATIONAL DE RECHERCHES AGRONOMIQUES, ALIMETATION ET ENVIRONNEMENT (INRAE)	Si	50
AGREENSKILLS	No	50

Nombre del **Pascal** Apellido: **Schlich**

Institución:

Institución
INSTITUTO NATIONAL DE RECHERCHES AGRONOMIQUES, ALIMETATION ET ENVIRONNEMENT (INRAE)

Areas de conocimiento:

Otras Ingenierías y Tecnologías - Alimentos y Bebidas

CARGOS

■ **DOCENCIA - Nivel superior universitario y/o posgrado:**

Fecha inicio: **08-2017**

Hasta:

Institución:



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BS. AS." / FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS AGRARIAS

Cargo: **Profesor adjunto**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Por contrato**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Análisis de la Calidad Sensorial	María Clara Zamora

Fecha inicio: **07-2014**

Hasta: **02-2017**

Institución:

E INGENIERÍA

Cargo: **Profesor adjunto**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Parcial**

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Por contrato**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Química Analítica	Alejandro Gobbi

Fecha inicio: **10-2013**

Hasta: **12-2013**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES / DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Cargo: **Profesor instructor**

Tipo de honorarios: **Ad Honorem**

Dedicación: **Parcial**

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Por contrato**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Evaluación Sensorial	María Clara Zamora

Fecha inicio: **03-2007**

Hasta: **05-2014**

Institución:

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BS. AS." / FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS AGRARIAS

Cargo: **Profesor adjunto**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Parcial**

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Por contrato**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Química Analítica Instrumental	Alejandro Gobbi

Fecha inicio: **03-2004**

Hasta: **12-2006**

Institución:

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BS. AS." / FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS AGRARIAS

Cargo: **Otro de nivel superior**

Tipo de honorarios:

Dedicación:

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición:

Nivel

Universitario de grado

Actividades



■ **CARGOS EN GESTION INSTITUCIONAL:**

Fecha inicio: **01/11/2019** Fin: _____
Cargo: **Coordinador** Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**
Tipo de función desempeñada: **De coordinación**
Institución:
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BS. AS." / FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS AGRARIAS / DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS / LABORATORIO DE ANALISIS SENSORIAL

■ **OTROS CARGOS:**

Fecha inicio: **15/06/2003** Fin: **15/09/2003**
Cargo: **Laboratorista**
Categoría: **Pasante** Dedicación horaria **De 20 hasta 39 horas**
Institución:
VERILAB

ANTECEDENTES

■ **FORMACION DE RRHH EN CYT - Becarios:**

Año desde: **2021** Año **2023**
Nombre/s: **Izmarí Jasel** Apellido/s: **Alvarez Gaona**
Institución de trabajo del becario:
FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS AGRARIAS ; PONT. UNIVERSIDAD CATOLICA ARG."STA.MARIA DE LOS BS.AS."
Institución financiadora de la beca:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Posdoctorado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2020** Año **2025**
Nombre/s: **Mariela** Apellido/s: **Guberman**
Institución de trabajo del becario:
CENTRO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (CIAP) ; INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA
Institución financiadora de la beca:
CONICET
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**
Función **Director o tutor**



Año desde: **2020** Año **2025**
Nombre/s: **Javier Alejandro** Apellido/s: **Bazoberi**
Institución de trabajo del becario:
FACULTAD DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y DISEÑO ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA
Institución financiadora de la beca:
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2016** Año **2018**
Nombre/s: **Caterina** Apellido/s: **Bater**
Institución de trabajo del becario:
FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS AGRARIAS ; PONT. UNIVERSIDAD CATOLICA ARG."STA.MARIA DE LOS BS.AS."
Institución financiadora de la beca:
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BS. AS." (UCA)
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**
Función **Director o tutor**

■ **FORMACION DE RRHH EN CYT - Tesistas:**

Año desde: **2020** Año **2025**
Nombre/s: **Trinidad** Apellido/s: **Soteras**
Institución otorgante del título:
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS ; UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
Tipo de trabajo **Tesis de Doctorado** Calificación obtenida:
Función **Co-director o co-tutor**

Año desde: **2020** Año **2025**
Nombre/s: **Mariela** Apellido/s: **Guberman**
Institución otorgante del título:
FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUIMICA ; UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
Tipo de trabajo **Tesis de Doctorado** Calificación obtenida:
Función **Director o tutor**

Año desde: **2015** Año **2015**
Nombre/s: **Doëtte** Apellido/s: **Debreyer**
Institución otorgante del título:
UNIVERSITÉ CLAUDE BERNARD
Tipo de trabajo **Tesina o trabajo final de Grado** Calificación obtenida: **15/20**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2014** Año **2015**
Nombre/s: **Gabriela** Apellido/s: **Mena**
Institución otorgante del título:
DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
Tipo de trabajo **Tesina o trabajo final de Grado** Calificación obtenida: **8/10**
Función **Director o tutor**



Año desde: **2013** Año **2013**
Nombre/s: **Mathilde** Apellido/s: **Humeau**
Institución otorgante del título:
ECOLE SUPÉRIEURE D'AGRICULTURE D'ANGERS
Tipo de trabajo **Tesina o trabajo final de Grado** Calificación obtenida: **9**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2012** Año **2017**
Nombre/s: **Luis Fernando** Apellido/s: **Díaz Barrios**
Institución otorgante del título:
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (UBA)
Tipo de trabajo **Trabajo final, proyecto, obra o tesis de** Calificación obtenida:
Función **Director o tutor**

Año desde: **2009** Año **2009**
Nombre/s: **Mariana** Apellido/s: **Martinez Sarrasague**
Institución otorgante del título:
Tipo de trabajo **Tesina o trabajo final de Grado** Calificación obtenida:
Función **Director o tutor**

Año desde: **2009** Año **2009**
Nombre/s: **Charlotte** Apellido/s: **De La Taupinière**
Institución otorgante del título:
Tipo de trabajo **Tesina o trabajo final de Grado** Calificación obtenida:
Función **Director o tutor**

■ **FORMACION DE RRHH EN CYT - Pasantes de I+D y/o formación académica :**

Año desde: **2019** Año **2019**
Nombre/s: **Reynaldo Justino** Apellido/s: **Silva Paz**
Institución de trabajo:
UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Estudio transmodal de las emociones ligadas a los alimentos**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de posdoctorado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2019** Año **2019**
Nombre/s: **Davna** Apellido/s: **Enciso**
Institución de trabajo:
UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Estudio transmodal de las emociones ligadas a los alimentos**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función **Director o tutor**



Año desde: **2018** Año **2018**
Nombre/s: **Ophelia** Apellido/s: **Leichtman**
Institución de trabajo:
CENTRE DES SCIENCES DU GOÛT ET DE LALIMENTATION
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Analyse Sensorielle des Associations Vin-Fromage par la Méthode de**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función **Co-director o co-tutor**

Año desde: **2018** Año **2018**
Nombre/s: **Alejandro** Apellido/s: **Chiflets**
Institución de trabajo:
UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Estudio de la percepción del amargo en bebidas y alimentos**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2017** Año **2017**
Nombre/s: **Fernando** Apellido/s: **Pino**
Institución de trabajo:
CENTRE DES SCIENCES DU GOÛT ET DE LALIMENTATION
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **COUPLAGE DE LA DOMINANCE TEMPORELLE DES SENSATIONS À DES**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de posgrado/maestría**
Función **Co-director o co-tutor**

Año desde: **2015** Año **2015**
Nombre/s: **Lucie** Apellido/s: **Dufau**
Institución de trabajo:
CENTRE DES SCIENCES DU GOÛT ET DE LALIMENTATION
Tipo de tareas: **Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y**
Ámbito institucional:
Tema del plan de trabajo: **Perception and appreciation of cheese and wine associations**
Nivel educativo del pasante: **Universitario de grado**
Función **Director o tutor**

■ **FINANCIAMIENTO CYT - Proyectos I+D:**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**
Denominación del proyecto:
Impacto del ritmo circadiano en la percepción de los alimentos
Tipo de
Código de **1430**
Fecha desde: **04-2022** Fecha hasta: **04-2024**
Descripción del proyecto:



2.Objetivos generales.Evaluar si la percepción sensorial y la apreciación de los alimentos presenta un ritmo circadiano y si se asocia a cambios en la actividad del sistema nervioso autónomo.**3.Objetivos específicos.-** Evaluar si existen variaciones en la percepción sensorial, especialmente en relación a los gustos básicos, en diferentes momentos del día en una población de jóvenes.-Evaluar si existen variaciones en la percepción sensorial en función del cronotipo del sujeto-Evaluar si hay cambios en la variabilidad del ritmo cardíaco al degustar un mismo alimento en diferentes momentos del día y conocer si esta medida puede ser predictora de la apreciación.

Campo **Higiene, alimentación y nutrición-Otros**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Análisis sensorial y cronobiología**

Palabra **Ritmo circadiano, Análisis sensorial, Variabilidad ritmo cardíaco**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **350000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BS. AS." (UCA)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Galmarini	Mara V.	27283800992	Director

Fecha de inicio de participación en el **05-2022**

Fecha fin: **04-2024**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Desarrollo experimental o tecnológico**

Denominación del proyecto:

Estrategias tecnológicas innovadoras para la transformación y preservación de alimentos

Tipo de

Código de

Fecha desde: **10-2019**

Fecha hasta: **09-2022**

Descripción del proyecto:

Proyecto Disciplinario I153 (INTA) Las actividades de las tesis Mariela Guberman y Trinidad Soteras se enmarcan en este proyecto disciplinario I153 de INTA bajo las líneas: - Aplicación de tecnologías innovadoras para el desarrollo de alimentos con foco en los consumidores. Trinidad Soteras, presupuesto anual previsto de \$ 132.000,00- Tecnologías de deshidratación para elaborar un snack a base de frutas. Mariela Guberman, presupuesto anual previsto de \$ 88.800,00

Campo **Alimentos, bebidas y tabaco-Carnes y deriva**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **Desarrollo y análisis sensorial de alimentos**

Palabra **Desarrollo, A base de plantas, Alimentos**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **220000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA)	Si	No	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Szerman	Natalia	27-24940299-6	Director

Fecha de inicio de participación en el **04-2020**

Fecha fin: **09-2022**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Relación entre las preferencias alimenticias y la sensibilidad a la percepción del gusto amargo



en consumidores con diferente Índice de Masa Corporal (IMC)

Tipo de

Código de

Fecha desde: **04-2015**

Fecha hasta: **04-2017**

Descripción del proyecto:

La alta y creciente prevalencia de obesidad observada constituye en la actualidad uno de los principales problemas de salud pública. Mientras que el consumo frecuente de alimentos de alta densidad energética ha sido reconocido entre las circunstancias que aumentan el riesgo de obesidad, se sabe también que la ingesta de frutas y verduras constituyen un importante factor protector de enfermedades y sobrepeso. La sensibilidad en la percepción del gusto amargo juega un papel fundamental en la aceptación o rechazo de alimentos amargos, por lo que ha sido ampliamente estudiada. Sin embargo, se encuentran pocos estudios en la bibliografía que relacionen esta sensibilidad en consumidores con distinto Índice de Masa Corporal (IMC). Por lo tanto, el estudio de la percepción del gusto amargo y su influencia sobre las preferencias alimenticias será el núcleo de este trabajo, con el fin de identificar factores que puedan contribuir al consumo de alimentos saludables. Las hipótesis planteadas son: Si el nivel de preferencia por alimentos amargos es producido por una diferente sensibilidad en la percepción del gusto amargo, entonces los ?gustadores de amargo? deberían presentar menores valores de intensidad, tiempos de reacción más largos, tiempos de extinción más cortos y expresiones faciales de disgusto de menor intensidad comparados con los ?no gustadores?. Por otro lado, si la obesidad tiene alguna relación con el rechazo de alimentos amargos, entonces la mayoría de las personas con alto IMC (> 25) serían ?no gustadores de amargo?. Por lo tanto, los objetivos específicos propuestos están basados en la obtención de datos a través de encuestas con el fin de conocer hábitos alimentarios y caracterizar a la población como gustadores y no gustadores de alimentos amargos. Se podrá conocer también el tipo de dieta de estas poblaciones, y caracterizarlas por el IMC. Por lo tanto, se realizará un cuestionario de preferencia de alimentos, de frecuencia de consumo y del historial de dieta en poblaciones con distinto IMC (<25 y >25). A partir de la sumatoria de las respuestas obtenidas se calculará un índice de preferencias de alimentos amargos (IPBF). Los sujetos con puntuaciones extremas en el IPBF serán asignados en dos grupos: ?No Gustadores de amargo? y ?Gustadores de amargo?. La población encuestada será lo suficientemente grande a fin de obtener dos grupos con un mínimo de 30 personas en cada grupo de IMC, y que además tengan la misma cantidad de ?Gustadores? y ?No gustadores?, o bien comprobar que los ?gustadores de amargo? son más escasos dentro del grupo de IMC alto. Para la evaluación de sensibilidad e intensidad del gusto amargo se utilizarán como estímulos soluciones de PROP (6-n-propylthiouracil) y bebidas amargas como infusiones de yerba mate, té, café soluble y jugo de pomelo sin azúcar. Se medirá la intensidad de amargo aplicando los métodos de intensidad con escalas no estructuradas, Intensidad en función del tiempo y tiempo de reacción. La evaluación de preferencias se realizará sobre las bebidas amargas y además, con jugo de pomelo edulcorado aplicando la siguiente metodología: Escala hedónica, Intensidad en función del tiempo (múltiple sorbo), Tiempo de reacción y Registro de las expresiones faciales para medir las emociones.

Campo **Higiene, alimentación y nutrición**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **análisis sensorial**

Palabra **Índice de masa corporal, amargo, evaluación dinámica**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **150000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	No	No	No	No	No	100
LABORATORIO DE ANALISIS SENSORIAL ; DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS ; FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS AGRARIAS ; PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BS. AS."	Si	No	No	No	No	

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Maria Clara Zamora			Director

Fecha de inicio de participación en el

04-2015

Fecha fin:

Función desempeñada: **Investigador**



Tipo de actividad de **Desarrollo experimental o tecnológico**

Denominación del proyecto:

Desarrollo de un polvo de alta calidad conteniendo los polifenoles del vino tinto y su aplicación como ingrediente en bebidas saludables"

Tipo de

Código de

Fecha desde: **12-2013**

Fecha hasta: **12-2015**

Descripción del proyecto:

Desarrollar una nueva bebida saludable utilizando como ingrediente principal un polvo con alto contenido de polifenoles y sin alcohol obtenido a partir de la liofilización del vino tinto.

Campo **Alimentos, bebidas y tabaco-Otras bebidas**

Área del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Sub-área del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Especialidad: **alimentos**

Palabra **polifenoles, vino, análisis sensorial, salud**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **120000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
LABORATORIO DE ANALISIS SENSORIAL ; DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS ; FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS AGRARIAS ; PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BS. AS."	Si	No	No	No	No	
ARCOR	No	Si	No	No	No	100
AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	No	Si	No	No	No	

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Maria Clara Zamora			Director

Fecha de inicio de participación en el

12-2013

Fecha fin: **12-2015**

Función desempeñada: **Investigador**

■ **FINANCIAMIENTO CYT - Becas recibidas:**

Fecha inicio: **04-2006**

Fin: **04-2011**

Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**

Denominación de la beca:

Tipo de tareas:

Institución de trabajo del becario:

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BS. AS." (UCA)

Institución financiadora de la Beca:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

Nombre del

Apellido del

Nombre del CoDirector:

Apellido del CoDirector:

¿Financia/financió un Post-grad con esta

Si

Porcentaje de

50%

Fecha inicio: **03-2005**

Fin: **02-2006**

Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**

Denominación de la beca:

Tipo de tareas:

Institución de trabajo del becario:



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BS. AS." (UCA)

Institución financiadora de la Beca:

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BS. AS." (UCA)

Nombre del

Apellido del

Nombre del CoDirector:

Apellido del CoDirector:

¿Financia/financió un Post-grado con esta **No**

■ **EXTENSION - Comunicación pública de la ciencia y la tecnología:**

Título: **Webinar: Uno para todos y todos para uno. La interacción de los sentidos en la evaluación de**

Fecha inicio: **09-2022**

Hasta: **09-2022**

Función **Organizador o coordinador**

Descripción:

**Webinar en el marco del congreso SenseLatam a desarrollarse en noviembre. [Medios divulgación:](https://2022.senselatam.com/es/webinar-espanol/Es sorprendente hasta qué punto nuestros sentidos están interconectados. Por ejemplo, si bien en nuestro cerebro hay una zona visual y una auditiva, hoy sabemos que una imagen puede alterar lo que escuchamos. Lo mismo ocurre con la percepción de los alimentos. Sonidos externos, entornos, colores, aromas?todo interacciona para construir la experiencia perceptual de comidas y bebidas. En este webinar discutiremos sobre como estímulos externos como la música, las vibraciones o un entorno virtual (y sus combinaciones multisensoriales), pueden impactar y modificar la percepción a la hora de comer.</p>
</div>
<div data-bbox=)**

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	https://2022.senselatam.com/es/webinar-espanol/		No

Tipos de destinatario:

Comunidad científica

Fuentes de financiamiento:

Ninguna

Título: **Pint of Science**

Fecha inicio: **05-2022**

Hasta:

Función **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Pint of Science es un festival de ciencia que se lleva a cabo cada año, en el mes de mayo, en distintas partes del mundo. Científicos locales te cuentan los últimos avances científicos en un bar de tu ciudad. Es la oportunidad perfecta para que conozcas a los hombres y las mujeres que trabajan en la frontera del conocimiento. En este contexto presenté la charla "Tinder culinario: en busca del match perfecto". Es la historia de un amor, como no hay otro igual"...bueno, siempre y cuando nazca en el lugar y momento correctos. Así como el flechazo entre dos personas puede tratar de explicarse por factores biológicos, culturales y un poco de no sé qué ? ¿será que ocurre lo mismo por el amor que sentimos por los alimentos que se encuentran en nuestra boca? A la hora de comer, está el team ?reglas estrictas?, que considera pecado mortal que el dulce ananá toque la pizza. En la otra vereda, está el que aduce que ?no importa, total en la panza se mezcla todo?. ¿Podrá la ciencia darle la razón a uno de estos equipos? Por el momento, puedo adelantarles que la unión agradable de dos elementos culinarios dependerá de muchas cosas. Intervienen la química y la física, así como nuestra cultura y expectativas. ¿Y entonces? ¿Pega onda el café con la pizza? ¿O hace mejor pareja con el chocolate? ¿En algún lugar del universo combinarán bien las pastas con mermelada? ¿Cualquier vino le guiña el ojo a cualquier queso? Veamos que dice el Tinder culinario del análisis sensorial, donde la primera impresión -tal vez- no sea la única que cuenta.

Medios divulgación:



Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Conferencia /debate público	Pint of Science		No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Titulo: **Entrevista en el programa de interés general "Tenemos para hoy"**

Fecha inicio: **05-2022**

Hasta:

Función **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

En el marco del programa conducido por Daniel Campomenosi emitido por el Canal de la Ciudad, fui entrevistada sobre el tema "Tinder culinario: en búsqueda del match perfecto". https://www.youtube.com/watch?v=1eAf8mh8fU8&ab_channel=CanalDeLaCiudad

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Televisión	Canal de la Ciudad	CABA	No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Titulo: **Entrevista en el programa de radio "Historias del Colon"**

Fecha inicio: **03-2022**

Hasta:

Función **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Entrevista para el programa "Historias del Colon", conducido por Martín Leopoldo Díaz por radio CNN en español. <https://ar.radiocut.fm/audiocut/como-musica-afecta-gusto-y-emociones><https://cnnespanol.cnn.com/radio/2022/03/13/mara-galmarini-la-musica-afecta-el-gusto-y-las-emociones/>

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Radio	CNNArg	telefónica	No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Titulo: **Infoalimentos**

Fecha inicio: **02-2022**

Hasta:

Función **Integrante de equipo**

Descripción:

Preparo una nota y un hilo de Twitter de manera mensual para ser divulgado por el sitio Infoalimentos.

Medios divulgación:



Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	Infoalimentos		Si

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Nota de divulgación**

Fecha inicio: **01-2022**

Hasta:

Función

Otra (especificar)

Otra función

Autora de la nota

Descripción:

Realización de una nota de divulgación para el medio Chequeado.com sobre las enfermedades transmitidas por alimentos. <https://chequeado.com/el-explicador/que-son-las-intoxicaciones-alimentarias-y-como-podemos-evitarlas-en-verano/>

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	Chequeado		No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Nota de divulgación**

Fecha inicio: **11-2021**

Hasta:

Función

Otra (especificar)

Otra función

Entrevistada

Descripción:

Nota de divulgación para Infobae sobre el estudio transmodal música-café publicado en Food Research International. https://www.infobae.com/america/tendencias-america/2021/11/13/endulzar-los-oidos-y-la-dieta-el-inesperado-poder-de-la-musica/?utm_medium=Echobox&utm_source=Twitter

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	Infobae		No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Entrevista en el programa de televisión CiencaIP**

Fecha inicio: **11-2021**

Hasta: **11-2021**

Función

Otra (especificar)

Otra función

Entrevistada

Descripción:

Se me entrevistó en relación a los resultados obtenidos en el paper publicado sobre las interacciones transmodales música-gusto.

Medios divulgación:



Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Televisión	IP Ciencia	Estudios de IPnoticias	No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Nota de divulgación**

Fecha inicio: **08-2021**

Hasta: **08-2021**

Función

Otra (especificar)

Otra función

Autora de la nota

Descripción:

Nota de divulgación sobre el análisis sensorial publicada en el portal digital [www.infoalimentos.org.ar](https://infoalimentos.org.ar) <https://infoalimentos.org.ar/temas/nutricion-y-estilos-de-vida/550-analisis-sensorial-los-sentidos-como-instrumento-de-medicion>

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	Infoalimentos		No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Ninguna

Título: **Entrevista radial "El Frasco", am 1270**

Fecha inicio: **07-2021**

Hasta: **07-2021**

Función

Conferencista/expositor/entrevistado individual

Descripción:

Entrevista personal en el programa de radio "El Frasco" conducido por Gilespi y Valeria Weize. Link con audio y resumen: http://provinciaradio.com.ar/noticia.php?noti_id=2418

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Radio	Radio Provincia		No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Pint of Science**

Fecha inicio: **05-2021**

Hasta: **05-2021**

Función

Conferencista/expositor/entrevistado individual

Descripción:

El festival Pint of Science tiene como objetivo ofrecer charlas interesantes, divertidas y relevantes sobre investigación científica actual en un formato accesible para todo público, Está gestionado por voluntarios y se lleva a cabo, durante tres días en bares de todo el mundo simultáneamente. Este año, dada la pandemia causada por COVID-19 será on line. Pint of Science es una organización sin fines de lucro El título de la charla fue "Para comer mejor" en el marco de la categoría



"Nuestro cuerpo". Además de dar la charla participé como voluntaria en la organización,

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	Encuentro por zoom, también está en youtube		No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Entrevista en el programa de televisión CiencaIP**

Fecha inicio: **05-2021**

Hasta: **05-2021**

Función

Conferencista/expositor/entrevistado individual

Descripción:

Entrevista en el programa de divulgación Ciencia IP, emitido en vivo por el canal de cable e internet IPNoticias conducido por Gabriela Zagordo. Tema: funciones del gluten Link aquí: <https://twitter.com/i/status/1391700083062804483>

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Televisión	Ciencia IP	Estudios de IPnoticias	No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Entrevista en el programa de radio "La Burbuja"**

Fecha inicio: **12-2020**

Hasta: **12-2020**

Función

Conferencista/expositor/entrevistado individual

Descripción:

Entrevista en el programa de radio "La Burbuja" conducido por Federico Seeber emitido por Radio Rivadavia. <https://rivadavia.com.ar/noticias/la-burbuja/curiosos-del-2020>

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Radio	Radio Rivadavia	CABA	No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Video Centro Cultural de la Ciencia**

Fecha inicio: **10-2020**

Hasta: **10-2020**

Función

Conferencista/expositor/entrevistado individual

Descripción:

Realización de un video promocional sobre la ciencia para el Centro Cultural de la Ciencia sobre los sentidos y nuestra percepción. Puede verse aquí: <https://www.youtube.com/watch?>



v=gPUdeDr5Nbo&t=3s

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	twitter, instagram, facebook y página propia	Centro Cultural de la Ciencia	No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Charlas sobre el Coronavirus**

Fecha inicio: **04-2020**

Hasta: **07-2020**

Función **Integrante de equipo**

Descripción:

Charlas de divulgación en relación al Coronavirus (el virus, prevención, cuidados, tratamientos, etc.) en escuela primaria.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Encuentros	Encuentro por Zoom con alumnos	5to y 6to grado del colegio Armonía del barrio de Palermo, CABA	No

Tipos de destinatario:

Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Ninguna

Título: **CoronaConsultas**

Fecha inicio: **03-2020**

Hasta:

Función **Integrante de equipo**

Descripción:

Miembro de un grupo interdisciplinario que responde dudas comunica información científica y chequeda en relación al Coronavirus, en redes sociales y medio de comunicación masiva.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	twitter, instagram, facebook y página propia		Si

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Ninguna

Título: **Presentación en Todo Tiene un Porque**

Fecha inicio: **01-2020**

Hasta: **01-2020**

Función **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Entrevista y exposición sobre los sentidos en el programa "Todo tiene un Porque" emitido por la TV Pública en enero de 2020. Se puede ver en <https://www.youtube.com/watch?v=HZce40JJhpw&t=6s>

Medios divulgación:



Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Televisión	TV Pública	CABA	No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Mundo Universitario**

Fecha inicio: **05-2019**

Hasta: **05-2019**

Función: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Presentar las incumbencias del análisis sensorial en el marco de la ingeniería en alimentos a alumnos del último año del secundario mediante una exposición y un trabajo práctico.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Exposición	Mundo Universitario	UCA, sede Puerto Madero	No

Tipos de destinatario:

Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Seminarios Biomed - Sobre gustos no hay nada escrito...¿o si?**

Fecha inicio: **11-2018**

Hasta: **11-2018**

Función: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Disertante invitada al seminario de divulgación de investigación organizado por el Instituto Biomed.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Exposición	Biomed	UCA, sede Puerto Madero	No

Tipos de destinatario:

Comunidad científica

Fuentes de financiamiento:

Ninguna

Título: **Los gustos en radio abierta**

Fecha inicio: **10-2018**

Hasta: **10-2018**

Función: **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Participación en Index, el programa de radio del Vicerrectorado de Investigación e Innovación Académica de la UCA. Como parte de un panel interdisciplinario, se compartieron datos acerca de la percepción de los alimentos. https://www.youtube.com/watch?time_continue=80&v=-XOd--8M-2c

Medios divulgación:



Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Radio	Index - UCA	UCA, sede Puerto Madero	No
Videos	Index - UCA	UCA, sede Puerto Madero	No

Tipos de destinatario:

Público en general, Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Diálogos acerca de sonidos y sabores**

Fecha inicio: **10-2018**

Hasta: **10-2018**

Función **Conferencista/expositor/entrevistado**

Descripción: **individual**

Entrevista acerca del impacto del sonido en la percepción de los alimentos para Index, el programa de radio del Vicerrectorado de Investigación e Innovación Académica. <https://www.youtube.com/watch?v=rXJILlxkmmk>

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	Index - UCA	UCA, sede Puerto Madero	No
Radio	Index - UCA	UCA, sede Puerto Madero	No
Videos	Index - UCA	UCA, sede Puerto Madero	No

Tipos de destinatario:

Comunidad educativa

Fuentes de financiamiento:

Fondos de la propia institución donde se desarrolló o desarrolla la actividad

Título: **Nota periodística de divulgación**

Fecha inicio: **07-2018**

Hasta: **07-2018**

Función **Integrante de equipo**

Descripción:

Nota periodística en el diario Clarin, resaltando los resultados de los trabajos de investigación realizados durante la estadía en el Centre des Sciences du Gout et l'Alimentation (CSGA). https://www.clarin.com/buena-vida/vino-queso-investigadores-argentinos-franceses-revelan-secretos-maridaje_0_H1-nLon4m.html

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Prensa escrita	Clarín digital		No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Ninguna

Título: **Divulgación de un artículo científico por parte de la prensa**

Fecha inicio: **06-2017**

Hasta: **06-2017**

Función **Otra (especificar)**

Otra función

Entrevistada para un medio escrito

Descripción:



El periodista Thomas Pellechia publicó en la revista Forbes on-line los resultados de uno de nuestros estudios haciéndolos accesibles al público en general. <https://www.forbes.com/sites/thomaspellechia/2017/06/26/a-new-look-at-the-wine-and-cheese-marriage/#57e983543a89>

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Prensa escrita	Forbes		No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Ninguna

Título: **Entrevista en relación a la investigación realizada**

Fecha inicio: **10-2016**

Hasta: **10-2016**

Función **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Se dio un entrevista al periodista Jeffrey Kluger en relación a los resultados publicados en el Journal of Food Science.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	Time Magazine		No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Ninguna

Título: **Entrevista en relación a la investigación realizada**

Fecha inicio: **10-2016**

Hasta: **10-2016**

Función **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Se realizó una entrevista explicando los resultados obtenidos en la investigación en relación a los quesos y vinos.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	NRP		No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Ninguna

Título: **Entrevista en relación a la investigación realizada**

Fecha inicio: **10-2016**

Hasta: **10-2016**

Función **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:



Se realizó una entrevista explicando los resultados obtenidos en la investigación en relación a los quesos y vinos.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Radio	Eat this podcast		No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Ninguna

Título: **Entrevista en relación a la investigación realizada**

Fecha inicio: **10-2016**

Hasta: **10-2016**

Función **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Se realizó una entrevista explicando los resultados obtenidos en la investigación en relación a los quesos y vinos.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	Phys Org	Inglaterra	No

Tipos de destinatario:

Público en general, Comunidad científica

Fuentes de financiamiento:

Ninguna

Título: **Entrevista en relación a la investigación realizada**

Fecha inicio: **10-2016**

Hasta: **10-2016**

Función **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Se realizó una entrevista explicando los resultados obtenidos en la investigación en relación a los quesos y vinos.

Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	The New Zeland Herald		No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Ninguna

Título: **Entrevista en relación a la investigación realizada**

Fecha inicio: **10-2016**

Hasta: **10-2016**

Función **Conferencista/expositor/entrevistado individual**

Descripción:

Se realizó una entrevista explicando los resultados obtenidos en la investigación en relación a los quesos y vinos.



Medios divulgación:

Tipo de medio	Nombre de medio	Lugar de realización	Part.
Internet	Munchies		No

Tipos de destinatario:

Público en general

Fuentes de financiamiento:

Ninguna

■ **EXTENSION - Otro tipo de actividad de extensión:**

Denominación: **Capacitación de líderes de panel**

Función **Organizador o coordinador**

Descripción:

Capacitación del personal de Arcor en evaluación sensorial (STAN).

Institución del trabajo:

ARCOR

Fecha inicio: **09-2022**

Hasta: **09-2022**

Denominación: **Profesora invitada en Plumpton University**

Función **Disertante**

Descripción:

Profesora invitada en el marco del M. Sc. Viticulture & Oenology. Disertación sobre el tema: Novel Methods in Wine Description para los alumnos de la maestría.

Institución del trabajo:

PLUMPTON COLLEGE

Fecha inicio: **03-2021**

Hasta: **03-2021**

Denominación: **Análisis Sensorial de Alimentos - Metodología dinámica y aplicaciones con**

Función **Disertante**

Descripción:

Dictado de una capacitación para el sector agroalimentario en el marco del congreso CyTAI.

Institución del trabajo:

ASOCIACIÓN ARGENTINA DE TECNÓLOGOS DE ALIMENTOS

Fecha inicio: **11-2019**

Hasta: **11-2019**

Denominación: **Jornada de Análisis Sensorial**

Función **Organizador y Presentador**

Descripción:

Desde el Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agrarias de la UCA, invitamos a participar de una Jornada Sensorial el 13 de Abril en nuestro campus de Puerto Madero. Técnicas de degustación de vanguardia que pueden realizarse con panel entrenado o consumidores, análisis e interpretación de los datos obtenidos, enfoque científico acerca del maridaje de vinos y quesos, evaluación del efecto de los alimentos en las emociones del consumidor y algunas sorpresas más. Todo esto de la mano del Dr. Pascal Schlich, director del equipo ChemoSens en el Centro de Evaluación del Gusto y Conducta Alimentaria, en la ciudad de Dijon y la participación de la Dra. Mara Galmarini, docente de la UCA e investigadora de Conicet en el área de evaluación sensorial de alimentos y bebidas. <http://uca.edu.ar/es/noticias/jornada-de-analisis-sensorial:-nuevas-metodologias-dinamicas-y-sus-aplicaciones-con-consumidores>

Institución del trabajo:

FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS AGRARIAS ; PONT. UNIVERSIDAD CATOLICA ARG."STA.MARIA DE LOS BS.AS."

Fecha inicio: **04-2018**

Hasta: **04-2018**



Denominación: **Degustación experimental en el marco del congreso Eurosense**

Función **Organizador o coordinador**

Descripción:

En el marco del congreso internacional de análisis sensorial Eurosense, fui la coordinadora de una degustación guiada experimental de la cual participaron unas 150 personas, asistentes al congreso. El objetivo de la degustación era que la gente pudiera probar dos muestras de vino y dos de queso utilizando la técnica de Dominancia Temporal de Sensaciones (novedosa para gran parte de los asistentes) y el software TimeSens. Detrás del objetivo pedagógico estaba el objetivo científico de conocer el impacto de un producto sobre la percepción del otro. Los resultados fueron analizados durante un taller que se llevó a cabo al día siguiente en el mismo congreso.

Institución del trabajo:

EUROSENSE 2016, CONFERENCE ON SENSORY SCIENCE

Fecha inicio: **09-2016**

Hasta: **09-2016**

Denominación: **Experimentarium**

Función **Integrante de equipo**

Descripción:

En el marco del programa de divulgación de la ciencia Experimentarium, que se lleva a cabo dos veces al año en la ciudad de Dijon, se realizó una jornada de puertas abiertas en la que se presentaron diferentes métodos de análisis sensorial. Los participantes, personas amantes del chocolate amargo con más de 8 años de edad, realizaron una degustación dinámica guiada como parte de la experiencia. <http://www.dijon.inra.fr/Toutes-les-actualites/Experimentarium>

Institución del trabajo:

INST.NATIONAL DE RECHERCHES AGRONOMIQUES / CENTRE DES SCIENCES DU GOÛT ET DE LALIMENTATION

Fecha inicio: **11-2015**

Hasta: **11-2015**

■ **EVALUACION - Evaluación de trabajos en revistas CyT:**

Título de la **FOOD QUALITY AND PREFERENCE**

ISSN: País: **Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del** Ciudad:

Web

Año inicio: **2019** Año fin:

Observaciones:

Reviso trabajos en relación a métodos sensoriales dinámicos.

Título de la **JOURNAL OF SENSORY STUDIES**

ISSN: País: **Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del** Ciudad:

Web

Año inicio: **2018** Año fin:

Observaciones:

Título de la **FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL**

ISSN: País: **Estados Unidos de América** Ciudad:

Web

Año inicio: **2018** Año fin:

Observaciones:

Título de la **FOOD RESEARCH INTERNATIONAL**

ISSN: País: **Canadá** Ciudad:

Web

Año inicio: **2017** Año fin:

Observaciones:

Título de la **AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH**

ISSN: País: **Australia** Ciudad:

Web

Año inicio: **2016** Año fin:



Observaciones:

Título de la **FOOD QUALITY AND PREFERENCE**

ISSN:

País: **Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del**

Ciudad:

Web

Año inicio: **2014**

Año fin:

Observaciones:

Soy reviewer de trabajos en mi área de expertise que me son enviados cuando el editor de la revista considera que puedo realizar un aporte al manuscrito.

■ **EVALUACION - Otro tipo de evaluación:**

Tipo de evaluación: **Revisor de trabajos 14th Pangborn Symposium**

Año inicio: **2021**

Año fin: **2021**

Institución convocante:

ELSEVIER - PANGBORN SENSORY SCIENCE SYMPOSIUM

País: **Países Bajos (Holanda)**

Ciudad:

Observaciones:

Revisor de trabajos presentados al 14th Pangborn Sensory Symposium.

Tipo de evaluación: **Comité de Evaluación del Trabajo de Congreso**

Año inicio: **2020**

Año fin:

Institución convocante:

SENSELATAM

País: **Brasil**

Ciudad:

Observaciones:

Evaluación de trabajos enviado al congreso internacional SenseLatam 2020

PRODUCCION

■ **PUBLICACIONES - Artículos publicados en revistas:**

ALVAREZ GAONA, I.J.; FANZONE, M.; SARI, S; CATANIA, A.; CORONADO, I.; JOFRÉ, V.; ZAMORA, M.C.; GALMARINI, M.V.. Multi-method sensory approach to describe the effect of microwave-assisted extraction and addition of stems on the mouthfeel sensations of Bonarda wines from Mendoza (Argentina). *Wine Studies.*: PAGEPress. 2022 vol. n°. p - . . eissn 2039-4446

VISALLI, MICHEL; GALMARINI, MARA VIRGINIA. Multi-attribute temporal descriptive methods in sensory analysis applied in food science: Protocol for a scoping review. *PLOS ONE*.null: PUBLIC LIBRARY SCIENCE. 2022 vol.17 n°7 July. p - . issn 1932-6203.

ALVAREZ GAONA, I.J.; FANZONE, M.; GALMARINI, M.V.; CHIRIFE, J.; FERRERAS-CHARRO, R.; GARCÍA-ESTÉVEZ, I.; ESCRIBANO-BAILÓN, M.T.. Encapsulation of phenolic compounds by spray drying of Ancellotta and Aspirant Bouchet wines to produce powders with potential use as natural food colorants. *Food Bioscience.*: Elsevier. 2022 vol. n°. p - . issn 2212-4292.

GALMARINI, MARA V.; SILVA PAZ, R. ; ENCISO CHOQUEHUANCA, D. ; ZAMORA, M.C.; MESZ, BRUNO. Impact of music on the dynamic perception of coffee and evoked emotions evaluated by temporal dominance of sensations (TDS) and emotions (TDE). *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*.Amsterdam: ELSEVIER SCIENCE BV. 2021 vol.150 n°. p - . issn 0963-9969.

GALMARINI, MARA V.. The role of sensory science in the evaluation of food pairing. *Current Opinion in Food Science.*: Elsevier. 2020 vol.33 n°. p149 - 155. issn 2214-7993.

BATER, CATERINA; GALMARINI, MARA V.; SANTOS, MAURICIO; GÓMEZ-ZAVAGLIA, ANDREA; CHIRIFE, JORGE. Influence of different storage conditions on the performance of spray-dried yogurt used as inoculum for milk fermentation. *Journal of Dairy Research*.Cambridge: CAMBRIDGE UNIV PRESS.



2019 vol. n°. p - . issn 0022-0299.

LEÓN BIANCHI, L.; GALMARINI, M.V.; GARCÍA-BURGOS, D.; ZAMORA, M.C.. Time-intensity and reaction-time methodology applied to the dynamic perception and liking of bitterness in relation to body mass index. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*.: ELSEVIER SCIENCE BV. 2018 vol. n°. p - . issn 0963-9969.

GALMARINI, MARA; DUFAU, LUCIE; LOISEAU, ANNE-LAURE; VISALLI, MICHEL; SCHLICH, PASCAL. Wine and Cheese: Two Products or One Association? A New Method for Assessing Wine-Cheese Pairing. *Beverages*.Basilea: MDPI. 2018 vol.4 n°1. p - . . eissn 2306-5710

IGLESIAS, HÉCTOR; GALMARINI, MARA VIRGINIA; DIAZ BARRIOS, LUIS F; CHIRIFE, JORGE. Kinetics of water sorption and sugar crystallization in freeze-dried bananas previously immersed in concentrated sucrose and trehalose solution. *Anales de la Asociación Química Argentina*.Buenos Aires: ASOCIACIÓN QUÍMICA ARGENTINA. 2017 vol.104 n°. p - . issn 0365-0375.

RODRIGUES, H. ; CIELO, D.P.; GÓMEZ-CORONA, C.; SILVEIRA, A.A.S.; MARCHESAN, T.A.; GALMARINI, MARA VIRGINIA; RICHARDS, N.S.P.S.. Eating flowers? Exploring attitudes and consumers' representation of edible flowers. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*.Amsterdam: ELSEVIER SCIENCE BV. 2017 vol. n°. p - . issn 0963-9969.

GALMARINI, MARA V.; LOISEAU, ANNE-LAURE; DEBREYER, DOËTTE; VISALLI, MICHEL; SCHLICH, PASCAL. Use of Multi-Intake Temporal Dominance of Sensations (TDS) to Evaluate the Influence of Wine on Cheese Perception. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*.null: WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC. 2017 vol. n°. p - . issn 0022-1147.

GALMARINI, M.V.; SYMONEAUX, R.; VISALLI, M.; ZAMORA, M.C.; SCHLICH, P.. Could Time?Intensity by a trained panel be replaced with a progressive profile done by consumers? A case on chewing-gum. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*.: ELSEVIER SCI LTD. 2016 vol.48 n°. p274 - 282. issn 0950-3293.

GALMARINI, M.V.; LOISEAU, A-L; VISALLI, M.; SCHLICH, P.. Use of Multi-Intake Temporal Dominance of Sensations (TDS) to Evaluate the Influence of Cheese on Wine Perception. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*.: WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC. 2016 vol.81 n°. p - . issn 0022-1147.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; VISALLI, MICHEL; SCHLICH, PASCAL. Advances in representation and analysis of mono and multi-intake Temporal Dominance of Sensations data. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*.Amsterdam: ELSEVIER SCI LTD. 2016 vol. n°. p - . issn 0950-3293.

GALMARINI, M.V.; SYMONEAUX, R.; VISALLI, M.; ZAMORA, M.C.; SCHLICH, P.. Static vs. dynamic liking in chewing gum: A new approach using a background task and a natural setting. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*.: ELSEVIER SCI LTD. 2015 vol. n°. p - . issn 0950-3293.

ROCHA PARRA, DIEGO; GALMARINI, MARA VIRGINIA; CHIRIFE, JORGE; ZAMORA, MARÍA CLARA. Influence of information, gender and emotional status for detecting small differences in the acceptance of a new healthy beverage. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*.Amsterdam: ELSEVIER SCIENCE BV. 2015 vol.76 n°2. p269 - 276. issn 0963-9969.

YAMUL, D.K.; GALMARINI, M.V.; LUPANO, C.E.; ZAMORA, M.C.. Whey protein concentrate gels with different sucrose content: Instrumental texture measurements and sensory perception. *INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL*.: ELSEVIER SCI LTD. 2013 vol. n°. p - . issn 0958-6946.

GALMARINI, M.V.; SYMONEAUX, R.; CHOLLET, S.; ZAMORA, M.C.. Understanding apple consumers? expectations in terms of likes and dislikes. Use of comment analysis in a cross-cultural study. *APPETITE*.: ACADEMIC PRESS LTD-ELSEVIER SCIENCE LTD. 2013 vol. n°. p - . issn 0195-6663.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; MAURY, CHANTAL; MEHINAGIC, EMIRA; SANCHEZ, VIRGINIA; BAEZA, ROSA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. Stability of Individual Phenolic Compounds and Antioxidant Activity During Storage of a Red Wine Powder. *FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY*.Berlin: SPRINGER. 2013 vol. n°. p1 - 11. issn 1935-5130.

SYMONEAUX, RONAN; GALMARINI, MARA VIRGINIA; MEHINAGIC, EMIRA. Comment analysis of consumer's likes and dislikes as an alternative tool to preference mapping. A case study on apples.. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*.: ELSEVIER SCI LTD. 2012 vol.24 n°1. p59 - 66. issn 0950-3293.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; BAEZA, ROSA; SANCHEZ, VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. Comparison of the viscosity of trehalose and sucrose solutions at various temperatures and effect of guar gum addition. *LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*.: ELSEVIER SCIENCE BV. 2011 vol. n°. p186 - 190. issn 0023-6438.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; VAN BAREN, CATALINA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE; DI LEO LIRA, PAOLA; BANDONI, ARNALDO. Impact of trehalose, sucrose and/or maltodextrin addition



on aroma retention in freeze dried strawberry puree. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*.: WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC. 2011 vol.46 n°7. p1337 - 1345. issn 0950-5423.

SANCHEZ, VIRGINIA; BAEZA, ROSA; GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. Freeze-Drying Encapsulation of Red Wine Polyphenols in an Amorphous Matrix of Maltodextrin. *FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY*.: SPRINGER. 2011 vol. n°. p1 - 7. issn 1935-5130.

CHIRIFE, JORGE; SANSIÑENA, MARINA; GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA. Physicochemical changes and sensory characterization of a balsamic vinegar dressing at different °Brix.. *FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY*.: SPRINGER. 2009 vol. n°. p1 - 7. issn 1935-5130.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. Gustatory reaction time and time intensity measurements of trehalose and sucrose solutions and their mixtures.. *JOURNAL OF SENSORY STUDIES*.Oxford, UK: Blackwell Publishing. 2009 vol.24 n°2. p166 - 181. issn 0887-8250.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; SCHEBOR, CAROLINA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. The effect of trehalose, sucrose and maltodextrin addition on physicochemical and sensory aspects of freeze - dried strawberry puree. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*.: WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC. 2009 vol.44 n°10. p1869 - 1876. issn 0950-5423.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; BABY, ROSA; CHIRIFE, JORGE; MESINA, VALERIA. Aromatic profiles of spray dried encapsulated orange flavours: influence of matrix composition on aroma retention evaluated by sensory analysis and electronic nose techniques.. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*.Oxford, UK: Blackwell Publishing. 2008 vol.43 n°. p1569 - 1576. issn 0950-5423.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; CHIRIFE, JORGE; ZAMORA, MARÍA CLARA; PÉREZ, ADRIANA. Determination and correlation of the water activity of unsaturated, supersaturated and saturated trehalose solutions. *LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*.Amsterdam, Holanda: Elsevier. 2008 vol. n°41. p628 - 631. issn 0023-6438.

ZAMORA, MARÍA CLARA; GOLDNER, MARÍA CRISTINA; GALMARINI, MARA VIRGINIA. SOURNESS–SWEETNESS INTERACTIONS IN DIFFERENT MEDIA: WHITE WINE, ETHANOL AND WATER. *JOURNAL OF SENSORY STUDIES*.Oxford, UK: Blackwell Publishing. 2006 vol. n°21. p601 - 611. issn 0887-8250.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA. Perfil dinámico del chicle de menta: comparación de metodologías.. *Revista de Ciencias Agrarias y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Católica Argentina*..Capital Federal, Argentina: Fundación de la Universidad Católica Argentina Sta. María de los Buenos Aires . 2004 vol. n°22. p1 - 4. issn 1668-1940.

■ **PUBLICACIONES - Partes de libro:**

GALMARINI, MARA V.; ZAMORA, M.C.; GÓMEZ-CORONA, C.; LELIÈVRE, M.. *Métodos descriptivos dinámicos*. Introducción al análisis sensorial y estudios con consumidores: Nuevas perspectivas. : XOC ESTUDIO. 2019. p233 - 269. isbn 9786079854904

SYMONEAUX, RONAN; GALMARINI, MARA VIRGINIA; ARES, GASTON; VARELA, PAULA. *Open-ended questions*. Novel Techniques in Sensory Characterization and Consumer Profiling. : CRC Press. 2014. p1 - 26. isbn 9781466566293

GALMARINI, MARA VIRGINIA; VAN BAREN, CATALINA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. *Trehalose as a drying aid of fruit products: influence on physical properties, sensory characteristics and volatile retention*. Multidisciplinary Approaches on Food Science and Nutrition for the XXI Century. India: Research Signpost.. 2010. p - . isbn 978-81-7895-504-9

■ **PUBLICACIONES - Trabajos en eventos c-t publicados:**

SOTERAS, TRINIDAD ; DENOYA G. I.; VAUDAGNA, S.R.; SZERMAN, N.; GALMARINI, MARA V.. Carnes y proteínas vegetales: hábitos de consumo y percepción de la población argentina. Uruguay. Montevideo. 2021. Revista. Artículo Breve. Simposio. Innova.

GUBERMAN, M.; GALMARINI, M.V.; LEAL, M.; CARDOZO, F.; SOTERAS, T.. Evaluación del conocimiento de hortalizas en un grupo de adolescentes argentinos. Brasil. San Pablo. 2020. Revista. Artículo Breve. Congreso. SenseLatam 2020 - I Congreso Latinoamericano de Ciencias Sensoriales y del Consumidor.

ALVAREZ GAONA, I.J.; FANZONE, M.; SARI, S; CORONADO, I.; ZAMORA, M.C.; GALMARINI, M.V.. Enfoque multi-método para describir el efecto de diferentes tratamientos tecnológicos en la astringencia de vinos Bonarda de Mendoza (Argentina). Brasil. San Pablo. 2020. Revista. Artículo



Breve. Congreso. SenseLatam 2020 - I Congreso Latinoamericano de Ciencias Sensoriales y del Consumidor.

GUBERMAN, M.; SOTERAS, T.; GALMARINI, M.V.. Estudio sobre hábitos de consumo de frutas de la población argentina para el desarrollo de un snack saludable. Brasil. San Pablo. 2020. Libro. Resumen. Congreso. SenseLatam 2020.

SANDELL, MARI; GALMARINI, MARA V.; HOPIA, ANU; PUPUTTI, SARI; MONEEO, PER; MONEE, IRÉNE ; MESZ, BRUNO. Cross-modal perception between soundscape and taste contributes to liking of coffee. Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte. Oxford. 2019. Revista. Resumen. Simposio. 13th Pangborn Sensory Science Symposium ?Engage with the Future?. Elsevier

GALMARINI, MARA V.; PINO, F. ; THOMAS, ARNAUD; SCHLICH, PASCAL. Consumers can do dynamic liking and Temporal Dominance of Sensations (TDS) simultaneously as efficiently as separately. Países Bajos (Holanda). Amsterdam. 2018. Revista. Artículo Breve. Congreso. Sensometrics 2018. Sensometrics Society

GALMARINI, MARA V.; DUFAU, LUCIE; LOISEAU, ANNE-LAURE; VISALLI, MICHEL; SCHLICH, PASCAL. Wine and cheese: two products or one association? A new method for assessing wine-cheese pairing. Estados Unidos de América. Nueva York. 2017. Libro. Artículo Completo. Conferencia. 11th Annual AAWE Conference.

GALMARINI, MARA V.; THOMAS, ARNAUD; LOISEAU, ANNE-LAURE; VISALLI, MICHEL; SCHLICH, PASCAL. Wine and cheese: alone or in combination? Understanding consumer's preferences thanks to Temporal Drivers of Liking (TDL). Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte. Lonfres. 2017. Libro. Artículo Breve. Simposio. 12th Pangborn Sensory Science Symposium. Elsevier

BATER, C.; GALMARINI, MARA V.; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. OBTENCIÓN DE UN YOGUR EN POLVO MEDIANTE SECADO SPRAY CON AGREGADO DE TREHALOSA: ASPECTOS FÍSICO-QUÍMICOS. Argentina. Buenos Aires. 2017. Libro. Artículo Breve. Congreso. XV CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

ROCHA PARRA, DIEGO; GALMARINI, MARA V.; ZAMORA, MARÍA CLARA. EVALUACION DINAMICA DE LA RESPUESTA HEDÓNICA Y EMOCIONAL DE UNA BEBIDA A BASE DE VINO TINTO. España. Valencia. 2017. Libro. Artículo Breve. Congreso. II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial

LEÓN BIANCHI, LUCIANA; GALMARINI, MARA V.; GARCÍA-BURGOS, D.; ZAMORA, M.C.. INFLUENCIA DEL INDICE DE MASA CORPORAL (IMC) EN LA PERCEPCIÓN Y ACEPTACIÓN DEL GUSTO AMARG. España. Valencia. 2017. Revista. Artículo Breve. Congreso. II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial.

GUGGENBÜHL, BARBARA; GALMARINI, MARA VIRGINIA; SCHLICH, PASCAL. Could dual temporal dominance of sensations help assess relative importance of texture and flavor in temporal perception of cheese?. Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte. Londres. 2016. Libro. Resumen. Conferencia. Seventh European Conference on Sensory and Consumer Research. Elsevier

GALMARINI, MARA VIRGINIA; LOISEAU, ANNE-LAURE; VISALLI, MICHEL; SCHLICH, PASCAL. Wine and cheese: two products or one association? Use of Temporal Dominance of Sensations (TDS) to evaluate perception and appreciation of paired products. Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte. Londres. 2016. Libro. Resumen. Conferencia. Seventh European Conference on Sensory and Consumer Research. Elsevier

ROCHA PARRA, DIEGO; GALMARINI, MARA VIRGINIA; CHIRIFE, JORGE; ZAMORA, MARÍA CLARA. FORMULATION OF A NEW HEALTHY WINE POWDER BEVERAGE ACCORDING TO CONSUMERS' PREFERENCES. Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte. Londres. 2015. Revista. Artículo Breve. Simposio. 11th Pangborn Sensory Science Symposium. Elsevier

GALMARINI, MARA VIRGINIA; LOISEAU, ANNE-LAURE; VISALLI, MICHEL; SCHLICH, PASCAL. How about some cheese with that wine? Use of Multi-Intake Temporal Dominance of Sensations to evaluate the influence of cheese on wine perception and appreciation.. Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte. Londres. 2015. Libro. Resumen. Simposio. 11th Pangborn Sensory Science Symposium. Elsevier

GALMARINI, MARA VIRGINIA; VISALLI, MICHEL; SCHLICH, PASCAL. Advances in representation and analysis of mono and multi-intake Temporal Dominance of Sensations data.. Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte. Londres. 2015. Revista. Resumen. Simposio. 11th Pangborn Sensory Science Symposium. Elsevier

BRACHET, S.; GALMARINI, MARA VIRGINIA; CHATELET, BERTRAND; LOISEAU, ANNE-LAURE;



CORDELLE, SYLVIE; LAMPEREUR, VALERIE; SCHLICH, PASCAL. Evaluation de la Dominance Temporelle des Sensations de vins rouges de Bourgogne et du Beaujolais par un panel d'experts et de consommateurs. Argentina. Mendoza. 2014. Revista. Artículo Completo. Congreso. 37th World Congress of Vine and Wine and 12th General Assembly of the OIV. Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

DIAZ BARRIOS, LUIS F; IGLESIAS, HÉCTOR; GALMARINI, MARA VIRGINIA. EFECTO DE LA ADICIÓN DE TREHALOSA EN EL TRATAMIENTO DE DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA PREVIA A LA LIOFILIZACIÓN DE BANANAS: CAMBIOS DEL COLOR EN EL ALMACENAMIENTO. Argentina. Buenos Aires. 2013. Libro. Artículo Completo. Congreso. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. AATA

GALMARINI, MARA VIRGINIA; MAURY, CHANTAL; MIGNON, SOPHIE; MEHINAGIC, EMIRA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. STABILITY OF PHENOLIC COMPOUNDS IN A DEALCOHOLIZED, INTERMEDIATE MOISTURE WINE SYSTEM. Argentina. Buenos Aires. 2013. Libro. Artículo Breve. Congreso. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. AATA

YAMUL, DIEGO K.; GALMARINI, MARA VIRGINIA; LUPANO, CECILIA; ZAMORA, MARÍA CLARA. Textura y reología de geles de proteínas de suero de leche con diferentes contenidos de sacarosa y proteínas. Correlaciones instrumental / sensorial. Argentina. Buenos Aires. 2013. Libro. Artículo Breve. Congreso. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. AATA

SYMONEAUX, RONAN; PATRON, CORINNE; MAITRE, ISABEL; GALMARINI, MARA VIRGINIA. Do hedonic questions influence what consumers mention as likes or dislikes in a product?. Brasil. Rio de Janeiro. 2013. Libro. Resumen. Simposio. 10th Pangborn Sensory Science Symposium. Elsevier

GALMARINI, MARA VIRGINIA; SYMONEAUX, RONAN; VISALLI, MICHEL; ZAMORA, MARÍA CLARA; SCHLICH, PASCAL. Static vs. dynamic liking in chewing gum: a new approach using a background task and a natural setting.. Brasil. Rio de Janeiro. 2013. Libro. Resumen. Simposio. 10th Pangborn Sensory Science Symposium. Elsevier

GALMARINI, MARA VIRGINIA; MEHINAGIC, EMIRA; MIGNON, SOPHIE; MAURY, CHANTAL; BAEZA, ROSA; SANCHEZ, VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. Freeze-Drying Encapsulation of Red Wine in a Maltodextrin Matrix: characterization and stability of its phenolic compounds during storage.. Italia. Florencia. 2012. Libro. Resumen. Conferencia. XXVIth International Conference on Polyphenols. Groupe Polyphenols

GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHOLLET, SYLVIE; PEDRI, FERNANDO; PICALLO, ALEJANDRA; CANOVAS, LAURA; SYMONEAUX, RONAN. Use of comment analysis to understand consumers? expectations. A cross-cultural study.. Suiza. Berna. 2012. Libro. Resumen. Congreso. 5th European Conference on Sensory and Consumer Research.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; LEÓN BIANCHI, LUCIANA; BABY, ROSA; ZAMORA, MARIA CLARA; CHIRIFE, JORGE. EFECTO DE LA TREHALOSA O SACAROSA EN SOLUCIÓN ACUOSA SOBRE EL EQUILIBRIO DE VOLÁTILES EN EL ESPACIO DE CABEZA. . Actas del World Congress & Exhibition ENGINEERING 2010. 2010. . Artículo Breve. Congreso. World Congress & Exhibition ENGINEERING 2010-ARGENTINA.

RETTA, DAIANA; VAN BAREN, CATALINA; BANDONI, ARNALDO; GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA. Evaluación sensorial de tres especies de Marcela (Achyrocline satureioides) y su relación con el contenido de compuestos fenólicos.. . Libro de actas VI Sensiber. 2010. . Resumen. Congreso. VI Sensiber-Simposio Ibero-Americano em Análise Sensorial.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; VAN BAREN, CATALINA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE; DI LEO LIRA, PAOLA; BANDONI, ARNALDO. Retención de volátiles en purés de frutilla liofilizados analizados por SPME-GC-FID-MS: influencia de la adición de trehalosa, sacarosa y/o maltodextrina.. . Actas, volumen II del III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2009. . Resumen. Congreso. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia

GALMARINI, MARA VIRGINIA; BAEZA, ROSA; SANCHEZ, VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. Comparación de la viscosidad de soluciones de sacarosa y trehalosa y efecto de adición de goma guar. . Trabajos del XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2009. . Resumen. Congreso. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.. Asociación Argentina de Tecnólogos en Alimentos

GALMARINI, MARA VIRGINIA; SCHEBOR, CAROLINA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. Utilization of trehalose, sucrose and maltodextrin as drying aids for freeze-drying of strawberry



puree. . Libro de actas XXI Congreso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2008. . Artículo Breve. Congreso. XXI Congreso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. Perfil dinámico de dulzor de soluciones de trehalosa, sacarosa y sus mezclas.. . Libro de Actas del XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, CYTAL, Tomo 8.. 2007. . Artículo Completo. Congreso. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, CYTAL.. Asociaicón Argentina de Tecnólogos en Alimentos (AATA)

GALMARINI, MARA VIRGINIA; BUSO CASATTI, CAROLINA; BABY, ROSA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE; MESINA, VALERIA. Evaluación de la trehalosa en la retención aromática de flavors de naranja encapsulados mediante secado spray utilizando un panel sensorial y una nariz electrónica.. . Libro de Actas Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina.. 2006. . Resumen. Congreso. Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos.. Agencia Córdoba Ciencia

GALMARINI, MARA VIRGINIA; CHIRIFE, JORGE; ZAMORA, MARÍA CLARA; PÉREZ, ADRIANA. Determinación de la actividad de agua de soluciones no saturadas y supersaturadas del disacárido trehalosa.. . Libro de Actas Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina.. 2006. . Resumen. Congreso. Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos.. Agencia Córdoba Ciencia

GOLDNER, MARÍA CRISTINA; GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; PANDOLFI, CRISTINA. Características Sensoriales y Químicas del Vino Chardonnay Argentino Vinculadas a la Región Geográfica.. . Trabajos del X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Tomo II . 2005. . Artículo Completo. Congreso. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.. Asociaicón Argentina de Tecnólogos en Alimentos (AATA)

GALMARINI, MARA VIRGINIA; GOLDNER, MARÍA CRISTINA; ZAMORA, MARÍA CLARA. Efecto de la información sobre la preferencia del vino Chardonnay.. . Libro de Actas ornadas de Análisis Sensorial. Tendencias Actuales y Aplicaciones.. 2005. . Artículo Completo. Jornada. Jornadas de Análisis Sensorial. Tendencias Actuales y Aplicaciones .. Laboratorio de Investigaciones Sensoriales (LIS), Conicet

GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; BINDI, RICARDO. Caracterización del consumidor de vino argentino. Estudio de sus preferencias y expectativas.. . Libro de Actas Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina.. 2004. . Artículo Completo. Congreso. Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos.. Agencia Córdoba Ciencia

OTROS ANTECEDENTES

■ REDES, GESTION EDITORIAL Y EVENTOS - Participación u organización de eventos cyt:

Nombre del evento: 14th Pangborn Sensory Science Symposium

Tipo de Simposio

Alcance geográfico: Internacional

País: Canadá

Ciudad:

Año: 2021

Modo de participación:

Miembro del comité científico-tecnológico, Coordinador/moderador (comisión/ mesa/panel)

Institución organizadora:

Institución
ELSEVIER

Nombre del evento: V CONAN

Tipo de Congreso

Alcance geográfico: Internacional

País: Brasil

Ciudad:

Año: 2021

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:



Institución
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

Información adicional:

Se dictó la conferencia: Métodos modernos de análisis sensorial con consumidores.<https://conan.ufop.br/v-conan>

Nombre del evento: **International Symposium on Sensory Cognition 2021**

Tipo de **Simposio**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **México**

Ciudad:

Año: **2021**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO (UNAM)

Información adicional:

El sabor de la música: herramientas del análisis sensorial aplicadas a la descripción de la música y su impacto sobre alimentos.

Nombre del evento: **SenseLatam2020 - I Congreso Latinoamericano de Ciencias Sensoriales y del**

Tipo de **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Brasil**

Ciudad:

Año: **2020**

Modo de participación:

Otro (especificar), Conferencista, Asistente, Coordinador/moderador (comisión/mesa/panel), Presentador de póster

Otro modo **Comité evaluador**

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS (UFPEL)

Nombre del evento: **I Congreso Internacional de Ingeniería de Procesos Alimentarios**

Tipo de **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Perú**

Ciudad: **Huacho**

Año: **2019**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

Nombre del evento: **XIV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos**

Tipo de **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Perú**

Ciudad: **Huacho**

Año: **2019**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

Nombre del evento: **Análisis Sensorial de Alimentos Metodologías dinámicas y sus aplicaciones con**

Tipo de **Taller**

Alcance geográfico: **Internacional**



País: **Perú**

Ciudad: **Lima**

Año: **2019**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN

Información adicional:

Ponente en dicho curso de especialización, realizado del 11 al 13 de noviembre en el Campus Universitario Lima, con equivalencia a un total de 30 horas académicas.

Nombre del evento: **Sensometrics 2018**

Tipo de **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Uruguay**

Ciudad: **Montevideo**

Año: **2018**

Modo de participación:

Panelista

Institución organizadora:

Institución
THE SENSOMETRICS SOCIETY

Nombre del evento: **11th Annual AAWE Conference**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Italia**

Ciudad: **Padua**

Año: **2017**

Modo de participación:

Conferencista

Institución organizadora:

Institución
AMERICAN ASSOCIATION OF WINE ECONOMISTS (AAWE)

Nombre del evento: **EuroSense 2016**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Francia**

Ciudad: **Dijon**

Año: **2016**

Modo de participación:

Otro (especificar), Presentador de póster, Coordinador/moderador (comisión/mesa/panel)

Otro modo **Organizador de una experimentación como parte del programa social**

Institución organizadora:

Institución
ELSEVIER
INST.NATIONAL DE RECHERCHES AGRONOMIQUES / CENTRE DES SCIENCES DU GOUT ET DE L'ALIMENTATION

Nombre del evento: **Enometrics XXIII**

Tipo de **Conferencia**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Francia**

Ciudad: **Colmar**

Año: **2016**

Modo de participación:

Asistente, Conferencista

Institución organizadora:

Institución
EUROPEAN ASSOCIATION OF WINE ECONOMISTS



Nombre del evento: **11th Pangborn Sensory Science Symposium**

Tipo de **Simposio**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Suecia**

Ciudad: **Gotenburgo**

Año: **2015**

Modo de participación:

Asistente, Presentador de póster

Institución organizadora:

Institución
ELSEVIER

Nombre del evento: **10th Pangborn Sensory Science Symposium**

Tipo de **Simposio**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Brasil**

Ciudad: **Rio de Janeiro**

Año: **2013**

Modo de participación:

Asistente, Presentador de póster

Institución organizadora:

Institución
ELSEVIER

Nombre del evento: **5th European conference on sensory and consumer science**

Tipo de **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Suiza**

Ciudad:

Año: **2012**

Modo de participación:

Presentador de póster

Institución organizadora:

Institución
ELSEVIER

Nombre del evento: **International Polyphenols Conference**

Tipo de **Congreso**

Alcance geográfico: **Internacional**

País: **Italia**

Ciudad:

Año: **2012**

Modo de participación:

Presentador de póster

Institución organizadora:

Institución
GRUPPE POLYPHENOLS

■ **REDES, GESTION EDITORIAL Y EVENTOS - Trabajos en eventos c-t no publicados:**

SOTERAS, T.; DENOYA G. I.; VAUDAGNA, S.R.; SZERMAN, N.; GALMARINI, M.V.. CARNES Y PROTEÍNAS VEGETALES: HÁBITOS DE CONSUMO Y PERCEPCIÓN DE LA POBLACIÓN ARGENTINA. Uruguay. . 2021. Simposio. Décimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. Latitud - Fundación LATU

GALMARINI, MARA VIRGINIA; ESCHEVINS, ANASTASIA; NIELSEN, ASGEIR; GIBOREAU, AGNÈS. Is there such thing as the perfect match? Food and beverage pairing. Francia. Dijon. 2016. Workshop. Seventh European Conference on Sensory and Consumer Research. Elsevier

GALMARINI, MARA VIRGINIA. Presentación de la mejor tesis doctoral 2010. Argentina. Rosario. 2011. Conferencia. 3era Jornada de Química y Alimentos. UCA Rosario



■ **REDES, GESTION EDITORIAL Y EVENTOS - Participación en redes temáticas o instit.:**

Denominación de la **Nodo análisis sensorial, red de laboratorios de calidad e inocuidad**

Alcance geográfico: **Nacional**

Objetivo de la red:

Intercambio y difusión de experiencias académicas o científico-tecnológicas

Año inicio: **2021** Año finalización:

Descripción de la

En el marco de los encuentros mensuales dí una charla para los colegas sobre los métodos dinámicos de análisis sensorial y su uso con consumidores.

Denominación de la **Arfagri 2017 - Valorización Regional de Alimentos en Francia y**

Alcance geográfico: **Internacional**

Objetivo de la red:

Generación de proyectos conjuntos de investigación, Intercambio y difusión de experiencias académicas o científico-tecnológicas, Desarrollo de pasantías de intercambio de investigadores, docentes o profesionales

Año inicio: **2018** Año finalización:

Descripción de la

Los miembros de la red VAREAL proponen enfocar su proyecto en los alimentos.

En una economía cada vez más globalizada, parte de la población no se siente identificada con la oferta de alimentos resultantes de los procesos masivos. Teniendo en cuenta esta necesidad se deben aportar respuestas mejorando la calidad de los alimentos desde un lugar diferenciador, con foco en la calidad y la tradición, permitiendo la promoción de las economías regionales.

La red VAREAL orientará sus acciones hacia el desarrollo, caracterización y valorización de alimentos tradicionales teniendo en cuenta la diversidad cultural, el desarrollo de conocimientos técnicos, salud y calidad nutricional, sostenibilidad, expectativas de los consumidores.

Los socios de esta red se centrarán en la formación de jóvenes ingenieros que llevarán a cabo su actividad profesional en el campo del desarrollo de alimentos. También se favorecerá la capacitación mediante el intercambio de profesores e investigadores.

■ **REDES, GESTION EDITORIAL Y EVENTOS - Membresias en asociaciones c-t y/o prof.:**

Denominación de la **Institute of Food Technologists**

Alcance geográfico: **Internacional**

Modalidad de admisión: **Suscripción/inscripción**

Año inicio: **2016** Año finalización:

Denominación de la **Gruppe polyphenols**

Alcance geográfico: **Internacional**

Modalidad de admisión: **Suscripción/inscripción**

Año inicio: **2012** Año finalización:

■ **PREMIOS Y/O DISTINCIONES:**

Denominación del premio o distinción **Premio Panamericano Bimbo**

Categoría:

Tipo premio o **Individual (titular del CV)**

Alcance **Internacional**

Año: **2010**

Institución otorgante:

GRUPO BIMBO

Gran área del **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**



Denominación del premio o distinción **Premio Dr. Cattaneo a la mejor Tesis Nacional en Bromatología**
Categoría:
Tipo premio o **Individual (titular del CV)**
Alcance **Nacional** Año: **2010**
Institución otorgante:
ASOCIACION QUIMICA ARGENTINA (AQA)
Gran área del **Otras Ingenierías y Tecnologías**
Area del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Denominación del premio o distinción **European Association of Wine Economists**
Categoría: **Best oral presentation by a young researcher**
Tipo premio o **Individual (titular del CV)**
Alcance **Internacional** Año: **2016**
Institución otorgante:
EUROPEAN ASSOCIATION OF WINE ECONOMISTS
Gran área del **Otras Ingenierías y Tecnologías**
Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Denominación del premio o distinción **Young Scientist Awards, 11th Pangborn Sensory Symposium**
Categoría:
Tipo premio o **Individual (titular del CV)**
Alcance **Internacional** Año: **2015**
Institución otorgante:
ELSEVIER
Gran área del **Otras Ingenierías y Tecnologías**
Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**
Informaciones adicionales:
El premio consistió en inscripción gratuita al 11th Pangborn Sensory Symposium y a la cena de gala.

Denominación del premio o distinción **American Association of Wine Economists scholarship**
Categoría:
Tipo premio o **Individual (titular del CV)**
Alcance **Internacional** Año: **2017**
Institución otorgante:
AMERICAN ASSOCIATION OF WINE ECONOMISTS (AAWE)
Gran área del **Economía y Negocios**
Area del conocimiento: **Otras Economía y Negocios**

Denominación del premio o distinción **Premio Nacional Arcor a la Innovación en Alimentos**
Categoría:
Tipo premio o **Colectivo (grupo de I+D, empresa innovadora, Grupo de productores/emprendedores, etcétera)**
Alcance **Nacional** Año: **2013**
Institución otorgante:
AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA
Gran área del **Otras Ingenierías y Tecnologías**
Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**



Informaciones adicionales:

ARCOR S.A.I.C. y la Agencia Nacional de Promoción Científica, Tecnológica y de Innovación instituyen el Premio Nacional ARCOR a la Innovación en Alimentos al mejor proyecto de innovación y/o desarrollo tecnológico. Los objetivos principales del Premio son: 1)Fortalecer los mecanismos para fomentar una cultura hacia la innovación y el desarrollo tecnológico que conduzca a una mayor productividad y competitividad en el sector de la industria de la alimentación, como así también al mejoramiento de las condiciones de vida y situación social de las comunidades; 2) Reconocer y estimular el talento, la aplicación del conocimiento y las actitudes emprendedoras que permitan la introducción de nuevos procesos y/o productos o la modificación de los mismos; 3)Promover la gestión integral de la innovación, como medio para alcanzar una mayor productividad, competitividad y desarrollo social; 4)Contribuir a la vinculación del sector científico con el industrial, facilitando la transferencia científica y tecnológica.

El premio lo ganó el proyecto "Desarrollo de un polvo de alta calidad conteniendo los polifenoles del vino tinto y su aplicación como ingrediente en bebidas saludables" dirigido por la Dra María Clara Zamora, Investigadora Independiente CONICET. Dentro de este proyecto me desempeño como Investigadora Asistente. El premio significa un monto de \$120000 a ser utilizado en investigación durante los años 2013-2015.

Denominación del premio o distinción	Tanner Award
Categoría:	
Tipo premio o Alcance	Colectivo (grupo de I+D, empresa innovadora, Grupo de productores/emprendedores, etcétera)
	Internacional
	Año: 2019

Institución otorgante:

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

Gran área del **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Area del conocimiento: **Alimentos y Bebidas**

Informaciones adicionales:

In Recognition of the Most-Cited Paper of 2016 Published in the Sensory and Food Quality Section of the Journal of Food Science: ?Use of Multi-Intake Temporal Dominanceof Sensations (TDS) to Evaluate the Influenceof Cheese on Wine Perception?

Denominación del premio o distinción	Concurso Federal de Ideas - Proyecto para la innovación tecnológica y la reactivación económica
Categoría:	Primera mención
Tipo premio o Alcance	Colectivo (grupo de I+D, empresa innovadora, Grupo de productores/emprendedores, etcétera)
	Nacional
	Año: 2022

Institución otorgante:

AGENCIA NACIONAL DE PROMOCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Gran área del **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Area del conocimiento: **Otras Ingenierías y Tecnologías**

Informaciones adicionales:

Las propuestas realizadas debieron enmarcarse en el enfoque ?Una salud?, planteado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en línea con la Agenda 2030 de las Naciones Unidas para el Desarrollo Sostenible y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), y que es central a la hora de analizar las posibles salidas a la crisis sanitaria a escala mundial que generó un virus zoonótico. En ?Desarrollo de vajilla sónica para favorecer la reducción en la ingesta de azúcar?, el equipo de investigadores postula que las bebidas edulcoradas son una de las principales fuentes de azúcares simples y, en muchas dietas, responsables de un exceso de calorías que puede llevar a la obesidad, especialmente en niños y adolescentes. "En muchos casos los azúcares pueden ser reemplazados por edulcorantes intensivos no calóricos, pero estos tienen un perfil de dulzor diferente que no es apreciado de la misma manera por todos los consumidores y, además, su uso no está recomendado en toda la población", señala el proyecto