

## **CURRICULUM VITAE**

### **1. DATOS PERSONALES**

Nombre y Apellido:	Tomás LÓPEZ PEDEMONTE
Lugar y Fecha de Nacimiento:	Montevideo, Uruguay; 2 de mayo de 1972
Nacionalidad:	Uruguaya
C.I.(UY):	3.190.188-1
Pasaporte:	3.190.188-1, Libreta B520504
Dirección Particular (UY):	Pedro Berro 1096 apto. 601 11300 Montevideo Uruguay
Teléfonos particulares:	7068121; 098961460
E-mail:	<a href="mailto:toma_lp@yahoo.com">toma_lp@yahoo.com</a>

## 2. ESTUDIOS UNIVERSITARIOS

- **Doctor en Ciencia de los Alimentos:** Tesis titulada: “Evaluation of high pressure inactivation of Gram-positive microorganisms inoculated in milk and model cheese”. Dicha tesis, consiste en la evaluación de tratamientos combinados de preservación en sistemas lácteos (leche, quesos modelo). El enfoque abarca la mejora en la seguridad de los mismos estudiando la extensión de la destrucción de microorganismos patógenos (Gram-positivos) y la prevención de la producción de toxinas. Directores: Artur X. Roig-Sagués y Buenaventura Guamis. Facultad de Veterinaria, Universidad Autónoma de Barcelona, Barcelona, España, Diciembre 2006. Calificación: Sobresaliente Cum Laude. Mención Europea concedida.
  
- **Master en Ciencias de los Alimentos,** *Programa de Doctorado en Ciencias de los Alimentos,* Universidad Autónoma de Barcelona, España, 2002. Calificación: Matrícula de Honor
  
- **Diploma de Estudios Superiores Especializados,** *Programa de Doctorado en Ciencias de los Alimentos,* Cursos Predoctorales (2000-2001), Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Autónoma de Barcelona, España. Cursos realizados: Análisis de alimentos, Métodos Estadísticos aplicados; Alteraciones en los alimentos; Quesos y productos lácteos fermentados; Sistemas coloidales en los alimentos; Propiedades funcionales de los alimentos.
  
- **Químico Farmacéutico,** Facultad de Química, UDELAR, Montevideo, Uruguay, Julio 1998. Título homologado en España: Licenciado en Farmacia, Enero 2002.
  
- **Bachiller en Química,** Facultad de Química, Universidad de la República (UDELAR), Montevideo, Uruguay, Junio 1995.

### 3. ANTECEDENTES LABORALES

- **TÉCNICO SUPERIOR DE INVESTIGACIÓN** (Marzo 2007 a la fecha). Tareas: Solicitud, gestión y coordinación de proyectos de investigación: AECID, CYTED, UE, colaboración con la UR. Project Manager del CERPTA (Centre Especial de Recerca, Planta de Tecnologia dels Aliments) para América.
- **PROJECT MANAGER** (Noviembre 2004 a Enero de 2008, Universidad Autónoma de Barcelona). Tareas: Solicitud y gestión de proyectos de investigación. Hasta Marzo 2007 asignado al proyecto FP6 UHPH 512626 (Desarrollo y optimización de un equipo continuo de ultra alta presión de homogeneización para aplicaciones en leches animales y vegetales), financiado por la Unión Europea, siendo la UAB el socio Coordinador. Programa CRAFT, para el beneficio de las PYMES.
- **JEFE DE SECCIÓN**: Instituto Laboratorios Mateo Orfila, Ospedale Italiano di Montevideo. (Mayo 1998 - Diciembre 2000, Montevideo). En ejercicio de dicho cargo he desempeñado tareas relativas a la monitorización terapéutica de fármacos, análisis toxicológicos de rutina y urgencia. El jefe de laboratorio tiene a su cargo el mantenimiento y la calibración de equipos, puesta a punto de técnicas de extracción y de análisis así como la redacción de informes y recomendaciones adjuntadas sistemáticamente a los resultados informados. Las técnicas más frecuentemente empleadas fueron: inmunoanálisis (TDx, LCx de ABBOT diagnostics, fotometría de llama, espectrofotometría, TLC estandarizada, HPLC).
- **TÉCNICO DE LABORATORIO**: Instituto Laboratorios Mateo Orfila, Ospedale Italiano di Montevideo. (Agosto 1996 – abril 1998, Montevideo). Tareas desempeñadas: monitorización terapéutica de fármacos, análisis toxicológicos de rutina y urgencia. Técnicas más frecuentemente empleadas fueron: inmunoanálisis (TDx, LCx de ABBOT diagnostics, fotometría de llama, espectrofotometría, TLC estandarizada, HPLC).
- **ANALISTA DE LABORATORIO**: Molinos Peirano S.A. (Abril 1996 - Julio 1996, Montevideo). Las técnicas aplicadas son similares a las descritas en la pasantía del LATU pero enfocadas mayormente al control de calidad y asesoramiento de la producción de harinas de trigo y otros cereales.

- **PASANTÍA: Laboratorio Tecnológico del Uruguay. Sector Frutas, Hortalizas y Cereales Industrializados.** (Diciembre 1995 - Marzo 1996, Montevideo). Las tareas desempeñadas involucraban el control de calidad de harinas de trigo para consumo interno y exportación. Las técnicas aplicadas al análisis de las harinas eran las siguientes: determinación de la actividad alfa-amilásica (falling number), determinación del porcentaje de proteínas insolubles en agua (gluten), determinación del índice de sedimentación, granulometría (tamices), contenido proteico total (Kjeldahl), alveogramas (utilizado para determinar la fuerza panadera, tenacidad, extensibilidad y factor de equilibrio de las harinas de trigo), farinogramas (determinación de la absorción de agua, desarrollo, estabilidad, resistencia y debilitamiento de la masa), determinación de porcentajes de humedad (extracto seco), materia mineral y materia grasa.

#### 4. DOCENCIA

- ASISTENTE GRADO 2 (Julio 2007- a la fecha; AYUDANTE GRADO 1 desde Febrero 1999 a Diciembre 2000), Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UDELAR. Tareas desempeñadas: dictado de clases teóricas y prácticas, puesta a punto de técnicas, evaluación y asistencia a los estudiantes. Asignado a los siguientes cursos: Química de Alimentos, Análisis de Alimentos, Toxicología Alimentaria (Carrera de Ingeniería de Alimentos) y Bromatología (Carrera de Química y Farmacia).
- AYUDANTE GRADO 1 (Noviembre 1995 – Mayo 1996, Montevideo) asignado al departamento de Fisicoquímica de la Facultad de Ciencias (UDELAR) y a los cursos prácticos de la asignatura de Fisicoquímica de la Licenciatura en Bioquímica. Tareas más relevantes: dictado de clases prácticas, puesta a punto de las prácticas, realización de repartidos de apoyo a las clases y evaluación de los estudiantes.
- DOCENTE DE PRÁCTICAS: Workshop en "Métodos Rápidos y Automatización en Microbiología Alimentaria (edición V - 2006). Cinco días de duración. Docentes responsables: Marta Capellas (Facultad de Veterinaria, UAB.), Josep Juste (Facultad de Veterinaria, UAB.) y Daniel Fung (USA).

## 5. INVESTIGACIÓN

### **Proyectos de investigación más relevantes en los que he participado:**

- Participación en las tareas de investigación del “grupo de trabajo 7” del proyecto europeo UHPH 512626 (Desarrollo y optimización de un equipo continuo de ultra alta presión de homogeneización para aplicaciones en leches animales y vegetales). Las tareas de dicho grupo de trabajo involucran la evaluación del efecto de la aplicación de tratamientos de ultra alta presión de homogeneización en suspensiones de proteínas lácteas y su comparación con tratamientos térmicos tradicionales. UM II, Montpellier.
- Participación en las tareas de investigación del “grupo de trabajo 4” del proyecto europeo UHPH 512626 (Desarrollo y optimización de un equipo continuo de ultra alta presión de homogeneización para aplicaciones en leches animales y vegetales). Las tareas de dicho grupo de trabajo involucran la evaluación de la inactivación de microorganismos patógenos o indicadores de los mismos mediante tratamientos de ultra alta presión de homogeneización, aplicados en leche y zumos vegetales. UAB, Barcelona.
- Tareas de la tesis doctoral, desarrolladas dentro del marco del proyecto INIA (E) CAL00-005-C2-1 “Altas presiones y bio-preservación aplicadas a la mejora de la seguridad de los quesos de leche cruda: optimización y validación de procesos”, UAB, Barcelona.
- Becario Investigador del proyecto CSIC (UY) N°185, "Obtención y estandarización de un nuevo cuajo a partir de estómagos de rumiantes adultos". (Enero 1997 – Enero 1999), Facultad de Química, UDELAR, Montevideo.

### **Becas obtenidas:**

- AGAUR: Beca doctoral para la realización de estancias fuera de Cataluña. Dicha beca fue concedida para realizar el estudio titulado “New food stabilisation technologies: research of treatment markers” Estancia de 6 meses en Departamento de Bioquímica y Tecnología Alimentaria de la Universidad Montpellier II, INRA-CIRAD, Montpellier, Francia (Enero 2005 - Junio 2005). El trabajo estuvo dirigido por los profesores Eliane Dumay y Jean-Claude Cheftel.

- IGSOC: Beca otorgada por la Generalitat de Catalunya para la realización de estudios doctorales en Ciencia de los alimentos (Noviembre 2003 - Octubre 2004).
- MUTIS: Beca otorgada por la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI) para la realización de estudios de doctorado en Ciencia de los alimentos (Enero 2001 - Octubre 2003).

#### **Contribuciones a congresos internacionales:**

- ICEF10, International Congress on Food Engineer, Viña del Mar, Chile, 20-24 de abril de 2008. Effect of dynamic high pressure on protein aggregation: controlled protein aggregation at the nanoscale range. López-Pedemonte T., Gràcia-Julia A., René M., Cortés-Muñoz M., Chevalier-Lucia D. and Dumay E.
- Innova 2007, III simposio internacional de innovación y desarrollo desarrollo de alimentos 8-10 de Octubre, Montevideo, Uruguay. Effects of ultra high pressure homogenization on pathogenic cells inoculated into liquid foods. Velázquez R., López-Pedemonte T. \*, Briñez W. J., Montealegre P., Guamis B., Hernández-Herrero M. and Roig-Sagués A. X.
- IFT-EFFoST, Workshop on Applications of Novel Technologies in Food and Biotechnology Cork, Ireland, 11-13 September, 2006. Póster. Effects of ultra high pressure homogenization on *Mycobacterium smegmatis* inoculated into milk. W. J. Briñez, P. Montealegre, M. Hernández-Herrero, T. López-Pedemonte, B. Guamis-López, and A. X. Roig-Sagués.
- FOOD MICRO 2006: International ICFMH Symposium, food safety and food biotechnology: Diversity and global impact. 29 Aug - 2 Sept. 2006, Bologna, Italia. Póster: Fate of *Staphylococcus aureus* in cheese made from inoculated milk treated by ultra high pressure homogenization with or without further high hydrostatic pressure treatment. T. López-Pedemonte, Briñez W. J, Roig-Sagués A. and Guamis B.
- AFETech -Workshop on Applied and Emerging Food Technologies, 5 – 7 de Julio de 2006, Barcelona, España. Póster. Effects of the ultra high pressure homogenization on

---

*Listeria monocytogenes* inoculated into fruit juice. R. Velazquez, W. J. Briñez, T. López-Pedemonte, B. Guamis-López, M. Hernández-Herrero and A. X. Roig-Sagués.

- AFETech -Workshop on Applied and Emerging Food Technologies, 5 – 7 de Julio de 2006, Barcelona, España. Comunicación oral. Response of two *Salmonella enterica* strains inoculated in model cheese treated with high hydrostatic pressure. S. De Lamo-Castellví, M. capellas, A. X. Roig-Sagués, T. López-Pedemonte, M. Hernández-Herrero and B. Guamis.
- 8ICIP-Immunopathogenesis Congress on Paratuberculosis, 14-21 Agosto de 2005, Copenhague, Dinamarca. Póster: Reduction of *Mycobacterium avium subsp. paratuberculosis* colony forming units in milk by means of High Hydrostatic Pressure held at mild temperatures. Sevilla I., López-Pedemonte, T., Garrido J., Geijo M. V., Guamis B., Elguezabal N., Roig A., Aduriz G., Juste R. A.
- CEFOOD Congress. 2nd Central European Congress on Food. Budapest, 26-28 abril de 2004. Póster: High hydrostatic pressure inactivation of *Listeria monocytogenes* in model cheeses. T. López-Pedemonte, A. Roig-Sagués, S. De Lamo and B. Guamis.
- CEFOOD Congress. 2nd Central European Congress on Food. Budapest, 26-28 abril de 2004. Póster: Effect of high hydrostatic pressure on *Escherichia coli* O157:H7 in model cheese. S. De Lamo, M. Capellas, A. Roig-Sagués, T. Lopez-Pedemonte, M. Hernandez and B. Guamis.
- ICEF9. International Congress on Engineering and Food. Montpellier, 7-11 de marzo de 2004. Presentación oral y Abstract: "Decrease of counts of *Staphylococcus aureus* CECT 4013 in model cheeses after high hydrostatic pressure treatment. T. López-Pedemonte, A. Roig-Sagués, M. Hernandez, S. De Lamo, M. Capellas y B. Guamis.
- ICEF9. International Congress on Engineering and Food. Montpellier, 7-11 de marzo de 2004. Poster y Abstract: "Effect of high hydrostatic pressure on *Yersinia enterocolitica* strains in model cheese". S. De Lamo, A. Roig-Sagués, M. Capellas, M. Hernandez, T. López-Pedemonte y B. Guamis.
- 40 Congreso Europeo del Grupo de Investigadores en Altas Presiones Hidrostáticas. Edimburgo 4-7 de septiembre de 2002. Póster: Evaluación de la importancia de los ciclos de germinación para la destrucción de esporas de *Bacillus cereus* en quesos en

miniatura. López-Pedemonte T., Roig-Sagués A., Hernández-Herrero M. M., Capellas M., Guamis B.

**Contribuciones a congresos nacionales:**

- II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Orihuela, 3-6 de junio de 2003. Presentación oral: Inactivación de *Staphylococcus aureus* CECT 976 en quesos modelo mediante altas presiones hidrostáticas. López-Pedemonte, T., Roig, A., De Lamo, S., Hernández, M., Guamis, B.
- XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos, Sociedad Española de Microbiología. Bilbao, 17-19 de septiembre de 2002. Poster: "Valoración de las altas presiones hidrostáticas frente a esporas de *Bacillus cereus* en quesos modelo de leche cruda". López-Pedemonte T., Roig-Sagués A., Hernández-Herrero M. M. and Guamis B.
- Jornadas uruguayas de ciencia y tecnología de alimentos. 1999, Montevideo, Uruguay. "Influencia de la concentración de sacarosa en el color, consistencia y dulzor de la mermelada de frutillas". López-Pedemonte T., Varela, P., Ridao, A., Gambaro, A.

**Publicaciones científicas:**

- R.M. Velazquez-Strada, M.M. Hernández-Herrero, T. López-Pedemonte, B. Guamis-López and A. X. Roig-Sagués (2008). Inactivation of Salmonella enterica Serovar Senftenberg 775W in Liquid Whole Egg by Ultra High Pressure Homogenization. J. Food Prot., 71(11):2283-2288.
- A. Gràcia-Julia, M. René, M. Cortés-Muñoz, L. Picart, T. López-Pedemonte, D. Chevalier and E. Dumay (2008). Effect of dynamic high pressure on whey protein aggregation. A comparison with the effect of continuous short-time thermal treatments. Food Hydrocolloids, 22:1014-1032.
- T. López-Pedemonte, Roig-Sagués A., De Lamo S., Hernández-Herrero M. M. and Guamis B. (2007). Reduction of counts of *Listeria monocytogenes* in cheese by means of high hydrostatic pressure. Food Microbiol., 24:59-66.

- T. López-Pedemonte, Roig-Sagués A., De Lamo S., Gervilla R. and Guamis B. (2007). High hydrostatic pressure treatment applied to model cheeses made from cow's milk inoculated with *Staphylococcus aureus*. Food Control, 18:441-447.
- S. De Lamo-Castellví, Roig-Sagués A, López-Pedemonte T., Hernández-Herrero M. M., Guamis B. and Capellas M. (2007). Response of two Salmonella enterica strains inoculated in model cheese treated with high hydrostatic pressure. J. Dairy Sci., 90:99-109.
- T. López-Pedemonte, Briñez W. J, Roig-Sagués A. and Guamis B. (2006). Fate of Staphylococcus aureus in cheese made from inoculated milk treated by ultra high pressure homogenization with or without further high hydrostatic pressure treatment. J. Dairy Sci., 89:4520-4526.
- W. J. Briñez, Roig-Sagués A., Hernández-Herrero M. M., López-Pedemonte T. and Guamis B. (2006). Bactericidal efficacy of peracetic acid in combination with hydrogen peroxide against pathogenic and non pathogenic strains of *Staphylococcus* spp., *Listeria* spp., and *Escherichia coli*. Food Control, 17: 516-521.
- T. López-Pedemonte, Sevilla I., Garrido J. M., Aduriz G., Guamis B., Juste R. A. and Roig-Sagués, A. (2006). Inactivation of *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* in cow's milk by means of high hydrostatic pressure at mild temperatures. Appl. Environ. Microbiol., 72 (6): 4446-4449.
- S. De Lamo-Castellví, Capellas M., Roig-Sagués A, López-Pedemonte T., Hernández-Herrero M. M. and Guamis B. (2006). Fate of *Escherichia coli* strains inoculated in model cheese elaborated with or without starter and treated by high hydrostatic pressure, J. Food Prot., 69(11):2856-2864.
- Yuste, J.; Capellas, M.; De Lamo, S.; López-Pedemonte, T., Roig-Sagués, A., Pla, R.; Guamis, B. y Mor-Mur, M. (2005). Aplicación de altas presiones en alimentos: aspectos microbiológicos. Combinación con otros métodos físicos y químicos. Alimentaria, ene-feb: 11-16.

- S. De Lamo-Castellvi, M. Capellas, T. López-Pedemonte, M. Hernández, B. Guamis and A. Roig-Sagues. (2005). Behaviour of *Yersinia enterocolitica* inoculated in model cheese treated with high hydrostatic pressure. J. Food Prot., 68 (3): 528-533.
- T. López, A. Roig, M. Capellas, A. Trujillo, M. Hernández y B. Guamis. (2003). Evaluation of the importance of germinative cycles for destruction of spores of *Bacillus cereus* spores in miniature cheeses. High Pressure Research, 23(1-2):81-85.
- T. López-Pedemonte, Roig-Sagués A., Capellas M., Trujillo A. y Guamis B. (2003). Inactivation of spores of *Bacillus cereus* in cheese by high hydrostatic pressure with the addition of nisin or lysozyme. J. Dairy Sci., 86:3075-3081.

#### **Publicaciones de divulgación industrial:**

- M. Buffa, A. J. Trujillo, T. López-Pedemonte, J-M Quevedo y B. Guamis. (2005) Nueva tecnología de ultra alta presión. Industrias Lácteas Españolas. Septiembre 2005: 20-24.
- M. Buffa, J. Saldo, T. López-Pedemonte y B. Guamis. (2006) Tecnologías emergentes aplicadas en alimentación. Cárnica 2000, Mayo 2006: 30-33 e Industrias Lácteas Españolas, Mayo 2006: 37-40.

## **6. EXTENSIÓN**

Coordinador Iberoamericano del proyecto “D/011165/07 - FORMACIÓN, ASESORÍA Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA A PYMES: OTRI-UY” financiado por la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo. Este proyecto involucra como socios a la Universidad Autónoma de Barcelona y a la Universidad de la República. Cuenta también con la colaboración del Centro de Gestión Tecnológica de la Cámara de Industrias del Uruguay. Sus objetivos principales son:

- fortalecer la cooperación institucional en el ámbito de la transferencia tecnológica tomando como sector de base el agroalimentario, con especial interés en el desarrollo de alimentos funcionales.
- contribuir en la cadena: Excelencia-Investigación-Innovación-Transferencia de Conocimientos-Competitividad-Desarrollo Empresarial-Desarrollo Económico y Social

- dar apoyo a la micro y pequeña empresa y a productores artesanales, realizando programas de formación en capacitación técnico-productiva, apoyo al emprendedor, al establecimiento de redes y vínculos empresariales y a priorizar acciones de apoyo a la industria agroalimentaria y fortalecer las capacidades de los sistemas nacionales de I+D.
- contribuir al desarrollo tecnológico y a la mejora al acceso de nuevas tecnologías y aumento de las capacidades de los sistemas nacionales de I+D, buscando dentro de esta prioridad mejorar la competitividad de las cadenas agroalimentarias del Uruguay
- establecer las bases para una planta de transferencia tecnológica “razonable” que cumpla con las expectativas de las pymes locales

## 7. OTROS MÉRITOS

- ***Especialista en Calidad UNIT-ISO 9000 y Auditor en Calidad ISO 9000***, Programa de *Especialista en Calidad UNIT-ISO 9000*, 1997. UNIT (Instituto Uruguayo de Normas Técnicas, representante de ISO en Uruguay para la certificación de sistemas de calidad). Cursos comprendidos: Control estadístico de la calidad; Herramientas y técnicas para el mejoramiento de la calidad; Costos de la calidad; Gestión de la calidad – Implantación de sistemas de Calidad; Aseguramiento de la Calidad, Elaboración de manuales de calidad; Auditorías de calidad, Normalización en la empresa; Calidad en servicios.
- ***Workshop “Applied Food Emerging Technologies” AFETech***. Organizador principal. El workshop tuvo lugar en Barcelona en las fechas 5, 6 y 7 de Julio de 2006. Este workshop contó con la participación de diferentes grupos de investigación españoles e internacionales. Fue auspiciado por la UAB (Departament de Ciència Animal i dels Aliments) y el INCAVI.
- ***Workshop en “Métodos Rápidos y Automatización en Microbiología Alimentaria”***. Asistencia y colaboración como ayudante-traductor para alumnos extranjeros en instancias prácticas: ediciones, 2002-2006. Cinco días de duración. Docentes responsables: Marta Capellas (Facultad de Veterinaria, UAB.), Josep Juste (Facultad de Veterinaria, UAB.) y Daniel Fung (USA).
- **Idiomas**

- *Español*: Lengua materna
- *Inglés*: Nivel Avanzado: *Certificate of Proficiency in English*, Universidad de Cambridge, Junio 1994.
- *Francés*: Nivel Avanzado: Superado el 4º nivel en el Servicio de Idiomas Modernos de la UAB y estadía de 6 meses en Montpellier, Francia, (enero 2005 - junio 2005).
- *Catalán*: Superado el primer nivel en el Servicio de Idiomas Modernos de la UAB. Excelente comprensión oral y escrita. Aceptable expresión oral.

▪ **Formación complementaria:**

- ***Derechos de propiedad y explotación de proyectos europeos.*** Generalitat de Catalunya, Yellow Research, 12-13 de diciembre de 2007, Barcelona.
- ***I Jornada de estándares de certificación como garantía de seguridad alimentaria.*** Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos y SCS ICS Ibérica S.A. 27 de noviembre de 2006, y 29 de Noviembre 2007; UAB, Barcelona.
- ***XVII Jornadas lactológicas.*** Asistencia. 3 de Noviembre de 2004. Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA), UAB, Bellaterra, Barcelona.
- ***Workshop sobre aminas y seguridad alimentaria.*** 26-27 de mayo de 2003. Asistencia y colaboración con el comité organizador. Facultad de Veterinaria, UAB.
- ***Como negociar, gestionar y finalizar proyectos europeos de investigación y desarrollo, FP 5 y 6.*** Prof. Sean McCarthy., Hyperion Foundation. 16 de febrero 2005, Girona, Universidad de Girona.
- ***Introducción a la prevención de riesgos en los laboratorios.*** 20 horas lectivas, Julio de 2002., Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el trabajo. Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, Barcelona, UAB.
- ***HACCP aplicado a la industria agroalimentaria.*** Docente responsable, Dr. Enrique Bertullo (6 – 28 de julio de 1998, Facultad de Veterinaria, UDELAR, Montevideo, Uruguay).

- ***Evaluación sensorial de los alimentos.*** Docente responsable, Dra. Adriana Gambaro (6 meses, 1998). Facultad de Química, Universidad de la República.