

# Curriculum Vitae

## Ana Claudia ELLIS DE LUCA

Actualizado: 03/06/2017



Publicado: 20/07/2017

**Sistema Nacional de Investigadores**

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Iniciación

Ingreso al SNI: Activo(01/06/2015)

## Datos generales

### Información de contacto

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

Teléfono: 099567693

Dirección: Area Evaluación Sensorial. Facultad de Química. Avda. Gral. Flores 2124. C.P. 11800. Montevideo. Uruguay

### Institución principal

Departamento de Alimentos - Area Evaluación Sensorial / Facultad de Química - UDeLaR / Universidad de la República / Uruguay

### Dirección institucional

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

Teléfono: (+5980) 29245735

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

## Formación

### Formación concluida

#### Formación académica/Titulación

##### Posgrado

2009 - 2016

Doctorado

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA)

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

Título: Calidad sensorial y fisicoquímica de aceite de oliva nacional variedad Arbequina y Picual de producción nacional

Tutor/es: Dras. María Antonia Grompone y Adriana Gámbaro

Obtención del título: 2016

Becario de: Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay

Palabras clave: aceite de oliva; calidad sensorial; calidad fisicoquímica; producción nacional

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

##### Grado

1984 - 2009

Grado

Química Farmacéutica

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

Título: No corresponde

Obtención del título: 2009

Palabras clave: química

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

# Formación complementaria

## Cursos corta duración

9 / 2016 - 9 / 2016	Últimas tendencias nutricionales en desarrollo de alimentos Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Desarrollo de alimentos; Tendencias nutricionales <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
6 / 2015 - 6 / 2015	International Course for Panel Leaders on the Sensory Analysis of Virgin Olive Oil Consejo Oleícola Internacional , España <i>Palabras clave:</i> aceite de oliva; análisis sensorial; líder de panel <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
11 / 2014 - 11 / 2014	TÉCNICAS PARA LAS PRESENTACIONES ORALES Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Presentaciones orales
05 / 2014 - 07 / 2014	Prevención de riesgos laborales Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Prevención; Seguridad Laboral
06 / 2014 - 06 / 2014	II International Course for Panel Leaders on the sensory Analysis of table olives Consejo Oleícola Internacional , España <i>Palabras clave:</i> Aceitunas de mesa; Evaluación sensorial; Jefe de Panel <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial y química del Aceite de Oliva.
8 / 2013 - 8 / 2013	Nuevas metodologías de caracterización sensorial Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Sensorial; nuevas metodologías
5 / 2013 - 5 / 2013	Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen Universidad de Jaén , España <i>Palabras clave:</i> aceite de oliva; análisis sensorial
5 / 2013 - 5 / 2013	Tecnología y calidad del aceite de oliva y utilización de los subproductos Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> aceite de oliva; subproductos; calidad
04 / 2013 - 04 / 2013	Extracción, separación e identificación de carotenoides. Carotenoides en alimentación, nutrición y salud. Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Carotenoides; nutrición
10 / 2012 - 10 / 2012	Análisis Sensorial de Aceite de Oliva Virgen: bases actuales de conocimiento Universidad Nacional de Cuyo , Argentina <i>Palabras clave:</i> aceite de oliva
10 / 2012 - 10 / 2012	El Color: Fundamentos y Aplicaciones Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
07 / 2011 - 9 / 2011	Taller de Estadística Inferencial y Diseño de Experimentos Facultad de Ingeniería - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> estadística
07 / 2011 - 07 / 2011	Curso Intensivo de Poda del Olivo INIA Las Brujas , Uruguay <i>Palabras clave:</i> poda olivos
11 / 2010 - 12 / 2010	Introducción a los Métodos Multivariados Para Análisis de Datos Sensoriales Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> métodos multivariados <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

08 / 2010 - 12 / 2010	Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos Facultad de Agronomía - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> nutrición
06 / 2010 - 07 / 2010	Tecnología de frituras y alimentos fritos Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> fritura <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
03 / 2010 - 07 / 2010	Química y Tecnología de Grasas y Aceites Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Grasas y aceites <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
06 / 2010 - 06 / 2010	Estadística básica aplicada al laboratorio Asociación de Química y Farmacia Del Uruguay , Uruguay <i>Palabras clave:</i> estadística <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
09 / 2009 - 09 / 2009	Leches fermentadas Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay <i>Palabras clave:</i> leches fermentadas <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
09 / 2009 - 09 / 2009	Cata de aceite de oliva virgen extra. Elaboración, sabor y salud Universidad Internacional de Andalucía , España <i>Palabras clave:</i> aceite de oliva <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
08 / 2009 - 08 / 2009	Requisitos regulatorios para productos y empresas en la IMM Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> requisitos regulatorios <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
07 / 2009 - 07 / 2009	Fritura de alimentos Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> fritura <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
06 / 2009 - 06 / 2009	Entrenamiento de líderes de panel de cata de aceite de oliva Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> aceite de oliva <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
05 / 2009 - 05 / 2009	Técnicas cuali-cuantitativas de estudios con consumidores. Metodos avanzados. Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> consumidores <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
07 / 2008 - 09 / 2008	Metodologías para determinación de vida útil de alimentos Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> vida útil <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
02 / 2007 - 07 / 2007	Química Cosmética Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> quimica cosmetica <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

11 / 2006 - 11 / 2006	<p>Desarrollo de técnicas analíticas para HPLC Asociación de Química y Farmacia Del Uruguay , Uruguay <i>Palabras clave:</i> HPLC <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas</p>
10 / 2006 - 10 / 2006	<p>Manejo adecuado de GC. Nivel operador Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> GC <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas</p>
10 / 2006 - 10 / 2006	<p>Gastronomía Molecular Segundo Módulo Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> gastronomía molecular <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas</p>
09 / 2006 - 09 / 2006	<p>Manejo adecuado de HPLC. Nivel operador Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> HPLC <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas</p>
08 / 2005 - 11 / 2005	<p>Evaluación Sensorial de Alimentos Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Evaluación sensorial <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas</p>
09 / 2005 - 09 / 2005	<p>Herramientas básicas para medir la satisfacción del consumidor Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> consumidor <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas</p>
06 / 2004 - 06 / 2004	<p>Manejo adecuado de materiales y residuos peligrosos en centros docentes y de investigación  Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> residuos <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías</p>

#### Otras instancias

2008	<p>Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Seminario para productores y elaboradores de leches finas de cabra, oveja y búfala <i>Institución organizadora:</i> Instituto Nacional de Tecnología Industrial , Argentina <i>Palabras clave:</i> lacteos <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas</p>
2016	<p>Congresos <i>Nombre del evento:</i> 2do Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL2016)  <i>Institución organizadora:</i> Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay , Uruguay <i>Palabras clave:</i> alimentos; nuevas metodologías <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas</p>
2015	<p>Congresos <i>Nombre del evento:</i> I Congreso AEPAS. <i>Institución organizadora:</i> Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial , España  <i>Palabras clave:</i> análisis sensorial; Jueces sensoriales; consumidores <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas</p>

2014	<p>Congresos</p> <p><i>Nombre del evento:</i> EuroSense 2014: A Sense of Life. 6to European Conference on Sensory and Consumer Research.</p> <p><i>Institución organizadora:</i> Dinamarca</p> <p><i>Palabras clave:</i> análisis sensorial; consumidores</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas</p>
2013	<p>Congresos</p> <p><i>Nombre del evento:</i> 10th Pangborn Sensory Science Symposium</p> <p><i>Institución organizadora:</i> Brasil</p> <p><i>Palabras clave:</i> análisis sensorial; nuevas metodologías</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas</p>
2012	<p>Congresos</p> <p><i>Nombre del evento:</i> 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios</p> <p><i>Institución organizadora:</i> Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> alimentos; Tecnologías</p>
2009	<p>Congresos</p> <p><i>Nombre del evento:</i> 3er Congreso Internacional de Lechería</p> <p><i>Institución organizadora:</i> Asociación Uruguaya de Técnicos en Lechería , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> lechería</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas</p>
2009	<p>Congresos</p> <p><i>Nombre del evento:</i> XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL</p> <p><i>Institución organizadora:</i> Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios , Argentina</p> <p><i>Palabras clave:</i> alimentos</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial</p>
2007	<p>Congresos</p> <p><i>Nombre del evento:</i> XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL y 2do Simposio Internacional de Nuevas Metodologías.</p> <p><i>Institución organizadora:</i> Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios , Argentina</p> <p><i>Palabras clave:</i> tecnología alimentos</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial</p>
2012	<p>Simposios</p> <p><i>Nombre del evento:</i> VII International Symposium on olive Growing</p> <p><i>Institución organizadora:</i> Gobierno de San Juan , Argentina</p> <p><i>Palabras clave:</i> aceite de oliva</p>
2011	<p>Simposios</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos Innova 2011</p> <p><i>Institución organizadora:</i> LATU , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Desarrollo de alimentos</p>
2010	<p>Simposios</p> <p><i>Nombre del evento:</i> VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER</p> <p><i>Institución organizadora:</i> Asociación Brasileira de Ciencias Sociales. ABCS , Brasil</p> <p><i>Palabras clave:</i> análisis sensorial</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial</p>
2009	<p>Simposios</p> <p><i>Nombre del evento:</i> 4to Simposio Internacional de Inovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA</p> <p><i>Institución organizadora:</i> Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> alimentos</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas</p>

- 2008 Simposios  
*Nombre del evento:* V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial SENSIBER  
*Institución organizadora:* Universidad Nacional de Colombia , Colombia  
*Palabras clave:* Evaluación sensorial  
*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
- 2012 Talleres  
*Nombre del evento:* Taller I+D+i  
*Institución organizadora:* Conglomerados-PACC , Uruguay  
*Palabras clave:* aceite de oliva; investigación
- 2009 Talleres  
*Nombre del evento:* Requisitos regulatorios para productos y empresas alimentarias en la Intendencia Municipal de Montevideo  
*Institución organizadora:* Facultad de Química , Uruguay  
*Palabras clave:* requisitos regulatorios; alimentos
- 2009 Encuentros  
*Nombre del evento:* 1er encuentro Olivícola del Este.  
*Institución organizadora:* Finca Babioca , Uruguay  
*Palabras clave:* aceite de oliva  
*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
- 2012 Otros  
*Nombre del evento:* Jornadas de divulgación  
*Institución organizadora:* ASOLUR , Uruguay  
*Palabras clave:* aceite de oliva
- 2012 Otros  
*Nombre del evento:* Lanzamiento del Sello de Calidad Premium  
*Institución organizadora:* ASOLUR , Uruguay  
*Palabras clave:* aceite de oliva
- 2012 Otros  
*Nombre del evento:* Jornada Abierta  
*Institución organizadora:* Conglomerados-PACC , Uruguay
- 2012 Otros  
*Nombre del evento:* Jornada de Investigación+ Desarrollo (I+D+D)  
*Institución organizadora:* Conglomerados- PACC , Uruguay  
*Palabras clave:* aceite de oliva; investigación
- 2012 Otros  
*Nombre del evento:* Lanazamiento del Plan Estratégico  
*Institución organizadora:* Conglomerado Agroindustrial Olivícola-Programa PACC , Uruguay  
*Palabras clave:* aceite de oliva
- 2010 Otros  
*Nombre del evento:* Cata de Aceite de Oliva  
*Institución organizadora:* Mondoliva , Argentina  
*Palabras clave:* aceite de oliva  
*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
- 2010 Otros  
*Nombre del evento:* 15as Jornadas de Nutrición.  
*Institución organizadora:* Fundación CME , Uruguay  
*Palabras clave:* nutrición  
*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

2008	Otros <i>Nombre del evento:</i> Técnicas Cualitativas Para Medir la Satisfacción del Consumidor  <i>Institución organizadora:</i> Ingenieros de Alimentos - Consultores , Panamá <i>Palabras clave:</i> satisfacción del consumidor <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial
2008	Otros <i>Nombre del evento:</i> 2da Jornada de Nutrición <i>Institución organizadora:</i> Nutriguia , Uruguay <i>Palabras clave:</i> nutrición <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

## Construcción institucional

## Idiomas

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

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

# Sistema Nacional de Investigadores

## Areas de actuación

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

## Actuación Profesional

### Cargos desempeñados actualmente

*Desde:* 12/2015  
Asistente , (Docente Grado 2 Titular, 40 horas semanales / Dedicación total) , Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Desde:* 03/2011  
Asistente , (Docente Grado 2 Interino, 20 horas semanales) , Universidad de la República , Uruguay

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

#### Vínculos con la institución

09/2006 - 03/2011, *Vínculo:* Ayudante, Docente Grado 1 Interino, (20 horas semanales)

**03/2011 - 03/2015, *Vínculo:* Asistente, Docente Grado 2 Titular, (40 horas semanales)**

12/2015 - Actual, *Vínculo:* Asistente, Docente Grado 2 Titular, (40 horas semanales / Dedicación total)

#### Actividades

07/2014 - Actual  
Líneas de Investigación  
Panel de cata de aceite de oliva , Coordinador o Responsable

06/2009 - 06/2014  
Líneas de Investigación , Departamento de Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Investigación en aceite de oliva , Integrante del Equipo

03/2008 - 11/2008  
Líneas de Investigación , Departamento de Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Hábitos de consumo de miel , Integrante del Equipo

08/2016 - Actual

Docencia , Grado

Evaluación Sensorial aplicada al Desarrollo de productos , Asistente , Ingeniero en Alimentos

08/2016 - Actual

Docencia , Grado

Evaluación Sensorial aplicada al Desarrollo de productos , Asistente , Ingeniero en Alimentos

07/2012 - Actual

Docencia , Grado

Bromatología y Nutrición , Asistente

08/2014 - 11/2014

Docencia , Grado

Evaluación Sensorial , Asistente , Ingeniero en Alimentos

08/2014 - 11/2014

Docencia , Grado

Evaluación Sensorial , Asistente , Ingeniero en Alimentos

03/2014 - 06/2014

Docencia , Grado

Química y Tecnología de Grasas y Aceites , Asistente

03/2008 - 06/2011

Docencia , Grado

Análisis de Alimentos , Asistente , Carrera de Ingeniería de los Alimentos

08/2014 - 08/2014

Docencia , Especialización

Actualización en cata de aceite de oliva virgen e introducción a la cata de aceituna de mesa , Asistente , Actualización en cata de aceite de oliva virgen e introducción a la cata de aceitunas de mesa

03/2011 - 06/2011

Docencia , Técnico nivel medio

Sommelier en Aceite de Oliva , Asistente , Sommelier en aceite de oliva

11/2011 - 11/2011

Pasantías , Centro de Tecnología de los Alimentos del IRTA en Monells, Girona, España

Comparación y cruzamiento de resultados de encuestas realizadas en España y Uruguay a consumidores de aceite de oliva

11/2011 - 11/2011

Pasantías , Instituto de la Grasa, CSIC, Sevilla, España

Extracción de aceite de oliva, trabajo con el panel de cata y análisis fisicoquímicos de aceite de oliva

04/2006 - Actual

Servicio Técnico Especializado , Departamento de Alimentos , Sección Evaluación Sensorial

Control de calidad sensorial de leche en polvo

03/2015 - Actual

Extensión , Departamento de Alimentos , Area Evaluación Sensorial

Convenio Fundaquím- MARONI GROUP

02/2013 - Actual

Extensión , Departamento de Alimentos , Area Evaluación Sensorial

Convenio Fundaquím-Latu

04/2007 - Actual

Extensión , Departamento de Alimentos , Area Evaluación Sensorial

Curso Sommelier Profesional

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores



04/2006 - Actual

Extensión , Departamento de Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Convenio CubaControl-Fundaquím

09/2016 - 11/2016

Extensión , Departamento de Alimentos , Area Evaluación Sensorial  
Convenio Fundaquím-URSEA

05/2014 - 07/2015

Extensión , Departamento de Alimentos , Area Evaluación Sensorial  
Convenio Fundaquím-Conaprole

03/2008 - 11/2008

Extensión , Departamento de Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Convenio Union Nacional de Ciegos-Fundaquím

06/2007 - 11/2007

Extensión , Departamento de Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Convenio Devoto-Fundaquím

06/2009 - Actual

Capacitación/Entrenamientos dictados , Departamento de Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Formación de panel de cata de aceite de oliva

04/2006 - Actual

Capacitación/Entrenamientos dictados , Departamento de Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Formación de panel de jueces para control de calidad sensorial de leche en polvo

03/2008 - 11/2008

Capacitación/Entrenamientos dictados , Departamento de Alimentos , Sección Evaluación Sensorial  
Entrenamiento de panel de jueces sensoriales ciegos

12/2014 - Actual

Gestión Académica , Departamento de Alimentos , Area Evaluación Sensorial  
Titular de Comisión de Evaluación Institucional

11/2013 - 12/2014

Gestión Académica , Departamento de Alimentos , Area Evaluación Sensorial  
Titular Comisión Evaluadora de las Carreras de QF y BC

12/2016 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo  
Elaboración de dulce de leche utilizando leche en polvo. Influencia de la proporción de sustitución de leche fluída y otras variables del proceso. , Integrante del Equipo

10/2015 - Actual

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

02/2014 - 02/2016

Proyectos de Investigación y Desarrollo  
Desarrollo y estudio de estabilidad oxidativa de Aceites de Oliva Vírgenes aromatizados , Integrante del Equipo

03/2013 - 03/2015

Proyectos de Investigación y Desarrollo  
Estabilidad oxidativa de aceites de oliva vírgenes del Uruguay , Integrante del Equipo

02/2012 - 02/2014

Proyectos de Investigación y Desarrollo  
Determinación del umbral máximo tolerable de fruta infectada por Colletotrichum spp. para la producción de aceite extra virgen", variedades Arbequina y Frantoio , Integrante del Equipo

## Sistema Nacional de Investigadores

## Sistema Nacional de Investigadores

01/2011 - 12/2013

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Estudio de la influencia de la variedad de olivo en la calidad sensorial y fisicoquímica del aceite de oliva de producción nacional , Integrante del Equipo

06/2009 - 12/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Departamento de Alimentos , Sección Evaluación Sensorial

OLIVIA: Olivas, Investigación y Asesoramiento , Integrante del Equipo

9/2006 - 12/2006

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Caracterización de Mielles uniflorales uruguayas , Integrante del Equipo

## Universidad de la República , Universidad de la República , Uruguay

### Vínculos con la institución

09/2006 - 03/2011, *Vínculo: Ayudante, Docente Grado 1 Interino, (20 horas semanales)*

03/2011 - Actual, *Vínculo: Asistente, Docente Grado 2 Interino, (20 horas semanales)*

### Actividades

02/2014 - Actual

## Sistema Nacional de Investigadores

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Desarrollo y estudio de estabilidad oxidativa de Aceites de Oliva Vírgenes aromatizados , Integrante del Equipo

### Lineas de investigación

*Título:* Hábitos de consumo de miel

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

*Equipos:* Adriana Gámbaro(Integrante)

*Palabras clave:* miel

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

*Título:* Investigación en aceite de oliva

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo

*Equipos:* Adriana Gámbaro(Integrante); Cecilia Dauber(Integrante); Elisa Fernández(Integrante)

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

*Título:* Panel de cata de aceite de oliva

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Equipos:* GAMBARO, Adriana(Integrante); Amarillo, Miguel(Integrante)

*Palabras clave:* aceite de oliva; perfil sensorial

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

### Proyectos

2015 - Actual

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

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* GAMBARO, Adriana(Integrante); Grompone, Maria(Responsable); Amarillo, Miguel(Integrante)

*Palabras clave:* aceite de oliva; megasonido; análisis sensorial

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

2014 - Actual

*Título:* Desarrollo y estudio de estabilidad oxidativa de Aceites de Oliva Vírgenes aromatizados , *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

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

2016 - Actual

*Título:* Elaboración de dulce de leche utilizando leche en polvo. Influencia de la proporción de sustitución de leche fluida y otras variables del proceso., *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* GÁMBARO, Adriana(Integrante); Rodríguez, Analía(Responsable); Lema, Patricia(Integrante); Panizzolo, Luis(Integrante)

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

*Palabras clave:* Dulce de leche; leche en polvo; análisis sensorial

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

2006 - 2006

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

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Adriana Gámbaro(Responsable)

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

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

2009 - 2011

*Título:* OLIVIA: Olivas, Investigación y Asesoramiento, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Doctorado)

*Equipo:* Adriana Gámbaro(Integrante); María Antonia Grompone(Responsable); Ellis, Ana Claudia(Integrante)

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

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

2011 - 2013

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

*Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Adriana Gámbaro(Responsable)

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

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

2012 - 2014

*Título:* Determinación del umbral máximo tolerable de fruta infectada por Colletotrichum spp. para la producción de aceite extra virgen", variedades Arbequina y Frantoio, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Paula Conde(Integrante); Carolina Leoni(Responsable)

*Palabras clave:* aceite de oliva; Colletotrichum spp.

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

2013 - 2015

*Título:* Estabilidad oxidativa de aceites de oliva vírgenes del Uruguay, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Adriana Gámbaro(Integrante); María Antonia Grompone(Integrante); Ana Claudia Ellis(Integrante)

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Otra

*Palabras clave:* aceite de oliva; estabilidad oxidativa

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

2014 - 2016

*Título:* Desarrollo y estudio de estabilidad oxidativa de Aceites de Oliva Vírgenes aromatizados, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Adriana Gámbaro(Responsable); Antonella Roascio(Integrante); Ana Claudia Ellis(Integrante)

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Cooperación

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

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial y química del Aceite de Oliva.

## Producción científica/tecnológica

En el mundo entero, el consumo de aceite de oliva extra virgen va en franco aumento, debido fundamentalmente a su calidad, características sensoriales y por todos los compuestos minoritarios que mantiene de la propia oliva original, lo cual lo hace tan beneficioso para la salud. Famosa es la dieta mediterránea en base a aceite de oliva y todas las virtudes que ella posee. En nuestro país cada vez hay más productores, los cuales están muy interesados en producir aceites de "calidad" y no en cantidad, de forma de poder competir con los internacionales de marcas muy conocidas, tanto a nivel nacional como internacional. En el año 2000 existían 4 productores y 1 almazara y en la actualidad existen aproximadamente 100 y 26 almazaras. No existen antecedentes de estudios sobre los aceites obtenidos en nuestro país, de las diferentes variedades que se plantan en todo el mundo, y que las han plantado aquí. Por lo tanto, para obtener la mejor calidad del aceite, muchos productores han plantado en sus campos distintas variedades de olivos para ver en el correr de los años, cuál es la que mejor se adapta a su suelo. El trabajo que se está llevando a cabo permitirá por tres años consecutivos obtener información de cómo influyen: la zona geográfica de cultivo: Maldonado-Rocha y Colonia, la variedad del olivo allí plantada (se escogieron las variedades Arbequina y Picual), las condiciones agronómicas y el índice de madurez, entre otros, en las características sensoriales, fisicoquímicas y en la aceptabilidad por parte de los consumidores, de los aceites extraídos en Facultad con el Sistema Abencor. Asimismo se está trabajando con un panel de jueces sensoriales en cata de aceite de oliva, entrenados por el Área Evaluación Sensorial de la Facultad de Química, según la normativa del Consejo Oleícola Internacional-COI\_ quien es el que regula y comercializa internacionalmente los aceites de oliva. El objetivo final de este trabajo es poder aconsejar a los productores acerca de las variedades de olivos a plantar, los momentos ideales de cosecha, posibles cortes a producir, y asesorarlos de los perfiles sensoriales esperados para los mismos de acuerdo sobretodo a las preferencias de los consumidores uruguayos. Se ha conseguido la homologación del panel de cata de aceite de oliva por parte del COI desde el año 2012, renovándose la misma anualmente y en forma consecutiva.

## Producción bibliográfica

Artículos publicados

Arbitrados

Completo

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

Olive oil consumption motives in traditional and emerging consumer markets. Food science and technology international, 2016

*Palabras clave:* olive oil; objective knowledge; subjective knowledge; health consciousness

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

ISSN: 10820132



SCOPUS

latindex

Completo

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

Virgin olive oil colour and perceived quality among consumers in emerging olive-growing countries.. Grasas y Aceites, p.: 1060 - 1068, 2014

*Palabras clave:* aceite de oliva; aceptabilidad; color

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

*Medio de divulgación:* Internet ; *Lugar de publicación:* España ; ISSN: 00173495



SCOPUS

latindex

Sistema Nacional de Investigadores

Completo

GÁMBARO, A.; ELLIS, A.C.; PRIETO, V

Influence of subjective knowledge, objective knowledge and health consciousness on olive oil consumption- a case study. Food and Nutrition Science, v.: 4, p.: 445 - 453, 2013

*Palabras clave:* aceite de oliva; subjective and objective knowledge

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

ISSN: 2157944X

[Completo](#)

[GÁMBARO, A.; ELLIS, A.C.](#)

[Olive acceptability in emerging olive oil-producing countries. Food and Nutrition Science, v.: 4 10, p.: 1060 - 1068, 2013](#)

*Palabras clave:* [aceite de oliva; aceptabilidad](#)

*Areas del conocimiento:* [Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial](#)

ISSN: [2157944X](#)

Completo

GÁMBARO, A.; ELLIS, A.C.; RAGGIO, L.

Virgin Olive acceptability in emerging olive oil-producing countries.. Food and Nutrition Science, v.: 10, p.: 1060 - 1068, 2013

*Palabras clave:* aceite de oliva; aceptabilidad

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

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

Sistema Nacional de Investigadores

[Completo](#)

[GÁMBARO, A.; ELLIS, A.C.](#)

[Exploring consumers perceptions about different types of chocolate. Brazilian journal of food technology, v.: 5 4, p.: 317 - 324, 2012](#)

*Palabras clave:* [chocolate; Percepción del consumidor](#)

*Areas del conocimiento:* [Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial](#)

ISSN: [15167275](#)

Completo

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

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

Palabras clave: *consumers word association*

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

ISSN: 15167275 ; DOI: 10.4260/BJFT201114E000116



Completo

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

Conocimientos Nutricionales y Frecuencia de Consumo de Alimentos: Un Caso de Estudio. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, v.: 61(3), p.: 308 - 315, 2011

Palabras clave: *frecuencia consumo alimentos*

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

ISSN: 00040622



SCOPUS

latindex

SciELO

Sistema Nacional de Investigadores

## No Arbitrados

Completo

ELLIS, A.C.; GÁMBARO, A.

Factores que influyen el consumo de aceite de oliva virgen entre la población uruguaya. *Jornadas de trabajo: exilios políticos en el Cono Sur en el siglo XX*, 2013

Palabras clave: *aceite de oliva; consumo*

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

Lugar de publicación: *INIA, Las Brujas ; ISSN: 23142898*

Completo

CONDE, P.; VILLAMIL, J.J.; FREDES, A.; BRUZZONE, J.; MARTÍNEZ, C.; MONTELKONGO, M.J.; ELLIS, A.C.; GÁMBARO, A.; LEONI, C.

Determinación del umbral máximo tolerable de fruta infectada por *Colletotrichum spp.* para la obtención de aceite de oliva extra virgen. *Jornadas de trabajo: exilios políticos en el Cono Sur en el siglo XX*, v.: 721, p.: 31 - 37, 2013

Palabras clave: *aceite de oliva; Colletotrichum spp*

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

Lugar de publicación: *INIA, Las Brujas ; ISSN: 23142898*

Completo

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

Calidad Sensorial de Aceite de Oliva Virgen Extra Comercializados en Uruguay. *C&A - Carnes & Alimentos*, v.: 36, p.: 22 - 25, 2011

Palabras clave: *aceite de oliva*

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

ISSN: 15103870

Completo

GAMBARO, A.; ELLIS, A.C.

Una Experiencia con Paneles Sensoriales de Invidentes. *C&A - Carnes & Alimentos*, v.: 34, p.: 11 - 15, 2010

Palabras clave: *panel sensorial invidentes*

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

ISSN: 15103870

## Artículos aceptados

## Trabajos en eventos

### Resumen

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

Aceptabilidad y perfil sensorial de aceite de oliva VIRGEN aromatizados con ajo. , 2016

*Evento:* Internacional , 2º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL2016) , Punta del Este, Uruguay. , 2016

*Palabras clave:* aceite de oliva; aromatizados; aceptabilidad; perfil sensorial

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

### Resumen

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

. Influencia del contenido de polifenoles totales en el perfil sensorial de aceite de oliva extra virgen de producción uruguaya. , 2016

*Evento:* Internacional , 2º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL2016). , Punta del Este, Uruguay , 2016

*Palabras clave:* aceite de oliva; perfil sensorial; contenido de polifenoles totales

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

### Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , I Congreso AEPAS , Ciudad Real, España , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva; aderezos

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

*Medio de divulgación:* Papel;

### Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , I Congreso AEPAS , Ciudad Real, España , 2015

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva; vida útil; Arbequina

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

*Medio de divulgación:* Papel;

### Resumen

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

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

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* aceite de oliva; antioxidantes

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

### Resumen expandido

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

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

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Aceitunas; Abencor; Grado de madurez

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

Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , EuroSense 2014: A Sense of Life. 6th European Conference on Sensory and Consumer Research , Copenhagen, Denmark , 2014

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* olive oil; consumer; objective and subjective knowledge

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

Resumen

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

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

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

GÁMBARO, A.; ELLIS, A.C.; GUERRERO, L; CLARET, A; CHAYA, C

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

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

ELLIS, A.C.; GÁMBARO, A.

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

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

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

Caracterización sensorial y química del AMARGOR del aceite de oliva virgen extra de la variedad ARBEQUINA de Uruguay , 2013

*Evento:* Internacional , XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils (AOCS) , Santiago de Chile, Chile , 2013

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

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

Physicochemical and Sensory Characterization of Olive Oils of Four Cultivars in Uruguay , 2012

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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



Resumen

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

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

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

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

Influence of Environment on Sensory Profile of Extra-Virgin Olive Oils from cvs. Arbequina and Picual grown in Uruguay , 2012

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

ELLIS, A.C.; GÁMBARO, A.

Conocimientos objetivos y subjetivos sobre aceite de oliva virgen , 2012

*Evento:* Internacional , 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) , 2012

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

ELLIS, A.C.; GÁMBARO, A.; CONDE, P; MONTELKONGO, M.J; LEONI, C

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

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

ELLIS, A.C.; GÁMBARO, A.

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

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

GÁMBARO, A.; DAUBER, C.; FERNÁNDEZ, E.; ELLIS, A.C.; ARES, G.

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

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

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

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

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

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

Influencia de los conocimientos nutricionales en la frecuencia de consumo de alimentos en una muestra de la población uruguaya , 2010

*Evento:* Regional , 15as Jornadas de Nutrición , Montevideo , 2010

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , VI Simposio Ibero-Americano de Análisis Sensorial SENSIBER , San Pablo, Brasil , 2010

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , VI Simposio Ibero-Americano de Análisis Sensorial SENSIBER , San Pablo, Brasil , 2010

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen

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

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

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

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

Resumen expandido

ELLIS, A.C.; DAUBER, C.; GÁMBARO, A.

Relevamiento de la calidad sensorial de aceites de oliva virgen extra comercializados en Uruguay , 2010

*Evento:* Nacional , Jornada de Divulgación: Resultados experimentales en Olivos , Las Brujas, Canelones, Uruguay , 2010

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

Resumen

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

Conocimientos nutricionales de una población uruguaya con nivel de estudios terciarios , 2009

*Evento:* Internacional , IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009 , Montevideo , 2009

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

## Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , IV Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009 , Montevideo , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

## Resumen

ELLIS, A.C.; GÁMBARO, A.

Explorando la percepción del consumidor uruguayo sobre el chocolate usando la técnica de Asociación de Palabras , 2009

*Evento:* Internacional , XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Concordia, Argentina , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

## Resumen

GÁMBARO, A.; ELLIS, A.C.

“¿Cuán saludable le parece al consumidor uruguayo el chocolate? , 2009

*Evento:* Internacional , XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Concordia, Argentina , 2009

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

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

## Resumen

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

Vida Útil Sensorial de Pan de Hamburguesas , 2008

*Evento:* Internacional , V SIMPOSIO IBEROAMERICANO DE EVALUACIÓN SENSORIAL , Bogotá , 2008

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* vida útil

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

## Resumen

ELLIS, A.C.; MARTÍNEZ, A.; BASTEIRO, Z.; GÁMBARO, A.

Entrenamiento de un panel de jueces para evaluación sensorial de leche en polvo , 2008

*Evento:* Internacional , V SIMPOSIO IBEROAMERICANO DE EVALUACIÓN SENSORIAL , Bogotá , 2008

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Entrenamiento; Jueces sensoriales; leche en polvo

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

## Evaluaciones

### Evaluación de Publicaciones

2016

*Nombre:* Appetite,

*Cantidad:* Menos de 5

### Evaluación de Publicaciones

2014 / 2014

*Nombre:* Journal of Oleo Science,

*Cantidad:* Menos de 5

### Evaluación de Publicaciones

2014 / 2014

*Nombre:* Journal of Fat and Oil,

*Cantidad:* Menos de 5

Evaluación de Convocatorias Concursables

2016

*Nombre:* VI Concurso Internacional de Aceite de Oliva, premio Domingo Faustino Sarmiento,

*Cantidad:* Mas de 20

Universidad Católica de Cuyo, Gobierno de San Juan, Grupo CREA

Participación: Jurado de Aceite de Oliva Invitado por Uruguay, por ser la Jefa de panel de Cata de Aceite de Oliva de un panel homologado por el Consejo Oleícola Internacional.

Evaluación de Convocatorias Concursables

2016

*Nombre:* International Extra Virgin Olive Oil Competition IOC Mario Solinas Quality Award 2016-Second Edition,

*Cantidad:* Mas de 20

Consejo Oleícola Internacional, COI

Participación: Jurado de Aceite de Oliva Invitado por Uruguay, por ser la Jefa de panel de Cata de Aceite de Oliva de un panel homologado por el Consejo Oleícola Internacional.

Evaluación de Convocatorias Concursables

2015

*Nombre:* 1er CONCURSO NACIONAL DE QUESOS DE LECHE DE CABRA (SUCC-ARU),

*Cantidad:* De 5 a 20

Sociedad Uruguaya de CRIADORES DE CABRAS

Participación: Jurado invitada como experta sensorial y concedora del producto

Evaluación de Convocatorias Concursables

2015

*Nombre:* V Concurso Internacional de Aceite de Oliva, premio Domingo Faustino Sarmiento,

*Cantidad:* Mas de 20

Universidad Católica de Cuyo, Gobierno de San Juan, Grupo CREA

Participación: Jurado de Aceite de Oliva Invitado por Uruguay, por ser la Jefa de panel de Cata de Aceite de Oliva de un panel homologado por el Consejo Oleícola Internacional.

Evaluación de Convocatorias Concursables

2014

*Nombre:* IV Concurso Internacional de Aceite de Oliva, premio Domingo Faustino Sarmiento,

*Cantidad:* Mas de 20

Universidad Católica de Cuyo, Gobierno de San Juan, Grupo CREA

Participación: Jurado de Aceite de Oliva Invitado por Uruguay, por ser la Jefa de panel de Cata de Aceite de Oliva de un panel homologado por el Consejo Oleícola Internacional.

Evaluación de Convocatorias Concursables

2014

*Nombre:* Segundo Concurso Latinoamericano de Aceite de Oliva Extra Virgen ORO CHILE 2014,

*Cantidad:* Mas de 20

Universidad de Chile y CHILEOLIVA

Participación: Jurado de Aceite de Oliva Invitado por Uruguay, por ser la Jefa de panel de Cata de Aceite de Oliva de un panel homologado por el Consejo Oleícola Internacional.

Evaluación de Convocatorias Concursables

2013

*Nombre:* III Concurso Internacional de Aceite de Oliva, Premio Domingo Faustino Sarmiento,

*Cantidad:* Mas de 20

Universidad Católica de Cuyo, Gobierno de San Juan, grupo CREA

Participación: Jurado de Aceite de Oliva Invitado por Uruguay, por ser la Jefa de panel de Cata de Aceite de Oliva de un panel homologado por el Consejo Oleícola Internacional.

Evaluación de Convocatorias Concursables

2013

*Nombre:* Primer Concurso Latinoamericano de Aceite de Oliva Extra Virgen ORO CHILE 2013,

*Cantidad:* Mas de 20

Universidad de Chile y CHILEOLIVA

Participación: Jurado de Aceite de Oliva Invitado por Uruguay, por ser la Jefa de panel de Cata de Aceite de Oliva de un panel homologado por el Consejo Oleícola Internacional.

## Otros datos relevantes

### Jurado/Integrante de comisiones evaluadoras de trabajos académicos

*Candidato:* Virginia Varela y Juan Pablo Tulic

LEMA, P; PANIZZOLO, L; ELLIS, A.C.

Elaboración de conserva en escabeche de tentáculos de calamar (*Illex Argentinus*) , 2014

(Ingeniero en Alimentos) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Candidato:* Lucía Ocampos y Nadia Mlynarski

PANIZZOLO, L; IRIGARAY, B; ELLIS, A.C.

Caracterización fisicoquímica y sensorial de aceites de oliva de variedades no tradicionales en Uruguay y estudio de color de aceites de oliva de producción nacional , 2014

(Ingeniero en Alimentos) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

### Presentaciones en eventos

Congreso

## Sistema Nacional de Investigadores

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 32

*Referencias adicionales:* Dinamarca; *Nombre del evento:* EuroSense 2014: A Sense of Life. 6th European Conference on Sensory and Consumer Research;

*Palabras clave:* aceite de oliva; conocimientos objetivos y subjetivos; aceptabilidad

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

Congreso

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 32

*Referencias adicionales:* Colombia; *Nombre del evento:* XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils (AOCS);

*Palabras clave:* aceite de oliva; Arbequina; amargor

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial y química del Aceite de Oliva.

Congreso

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 16

*Referencias adicionales:* España; *Nombre del evento:* 2º Congreso Internacional de Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen;

*Palabras clave:* aceite de oliva; *Colletotrichum* spp.

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial Aceite de Oliva y aceitunas de mesa

Congreso

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 16

*Referencias adicionales:* España; *Nombre del evento:* 2º Congreso Internacional de Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen;

*Palabras clave:* aceite de oliva; caracterización sensorial

Congreso

Perfil Sensorial de Aceites de Oliva Variedades Arbequina y Picual Uruguayos , 2011

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 6

*Referencias adicionales:* Colombia; *Nombre del evento:* XIV Congreso y Exposición Sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS;

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

## Congreso

Explorando la Percepción del Consumidor Uruguayo sobre el Chocolate usando la Técnica de Asociación de Palabras , 2009

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 8

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

*Palabras clave:* chocolate asociación de palabras

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

## Congreso

¿Cuán saludable le parece al consumidor uruguayo el chocolate? , 2009

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 8

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

*Palabras clave:* chocolate consumidor

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

## Congreso

Calidad sensorial de leche en polvo , 2009

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 8

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 3er Congreso internacional de lechería de AUTEL Asociación de Técnicos en lechería;

*Palabras clave:* leche en polvo

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

## Simposio

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 40

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

*Palabras clave:* aceite de oliva; color

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial Aceite de Oliva y aceitunas de mesa

## Simposio

Olive Oil objective and subjective knowledge-a comparison between populations with different consumption rates , 2013

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 40

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

*Palabras clave:* aceite de oliva; objective and subjective knowledge

## Simposio

Flash Profiling to assess the influence of Knowledge on the sensory perception of virgin olive oils. , 2013

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 40

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

*Palabras clave:* aceite de oliva; flash profiling; sensory perception

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

## Simposio

Influence of Environment on Sensory Profile of Extra Virgin Olive Oils from cvs. Arbequina and Picual grown in Uruguay , 2012

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 40

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* VII International Symposium on Olive Growing;

*Palabras clave:* aceite de oliva

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial Aceite de Oliva y aceitunas de mesa

## Simposio

Influencia de los conocimientos nutricionales en la frecuencia de consumo de alimentos en una muestra de la población uruguayo , 2010

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 15as Jornadas de Nutrición; *Nombre de la institución promotora:* Fundación CME

*Palabras clave:* Conocimientos nutricionales

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

#### Simposio

Percepción del Consumidor Uruguayo Sobre Aceites Utilizando la Técnica de Asociación de Palabras , 2010

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 8

*Referencias adicionales:* Brasil; *Nombre del evento:* VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER;

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

#### Simposio

Calidad Sensorial de Aceite de Oliva Virgen Extra Comercializados en Uruguay , 2010

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 8

*Referencias adicionales:* Brasil; *Nombre del evento:* VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER;

*Palabras clave:* aceite de oliva

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

#### Simposio

Conocimientos Nutricionales de una población uruguaya con nivel de estudios terciarios , 2009

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 8

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 4ta Ed del Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2009; *Nombre de la institución promotora:* LATU

*Palabras clave:* Conocimientos nutricionales

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

#### Simposio

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 8

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 4ta Ed del Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2009; *Nombre de la institución promotora:* LATU

*Palabras clave:* expectativas y aceptabilidad consumidores

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

#### Simposio

Entrenamiento de un panel de jueces para evaluación sensorial de leche en polvo , 2008

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Colombia; *Nombre del evento:* V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial SENSIBER; *Nombre de la institución promotora:* Universidad de Colombia

*Palabras clave:* leche en polvo

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

#### Simposio

Vida útil sensorial de pan para hamburguesas , 2008

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 8

*Referencias adicionales:* Colombia; *Nombre del evento:* V Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER;

*Palabras clave:* vida útil sensorial

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

#### Encuentro

Calidad sensorial y fisicoquímica de aceite de oliva de producción nacional , 2015

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 8

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 4to Encuentro Nacional de Química ENAQUI4; *Nombre de la institución promotora:* PEDECIBA

*Palabras clave:* aceite de oliva; Sensorial; fisicoquímica

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

#### Otra

Incidencia de la antracnosis en la calidad del aceite de oliva , 2016

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* VIII Jornada de actualización técnica olivícola CREA; *Nombre de la institución promotora:* Asociación CREA

*Palabras clave:* aceite de oliva; antracnosis

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

Otra

Relevamiento de la Calidad Sensorial de Aceite de Oliva Virgen Extra Comercializados en Uruguay , 2010

Tipo de participación: Expositor oral, Carga horaria: 6

Referencias adicionales: Uruguay; Nombre del evento: Jornadas de Divulgación: Resultados Experimentales en Olivos; Nombre de la institución promotora: INIA, Las Brujas

Palabras clave: aceite de oliva

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

Otra

Application of a Check-all-that-apply Question to Study Consumers Expectations of Powdered Juice Drink Brands , 2010

Tipo de participación: Poster, Carga horaria: 8

Referencias adicionales: España; Nombre del evento: 4th European Conference on Sensory and Consumer Research EUROSENSE;

Palabras clave: chek-all-that-apply

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

## Indicadores de producción

<i>Producción bibliográfica</i>	42
<i>Artículos publicados en revistas científicas</i>	12
Completo (Arbitrada)	8
Completo (No Arbitrada)	4
<i>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</i>	0
<i>Trabajos en eventos</i>	30
Resumen (Arbitrada)	25
Resumen (No Arbitrada)	3
Resumen expandido (Arbitrada)	1
Resumen expandido (No Arbitrada)	1
<i>Libros y capítulos de libros publicados</i>	0
<i>Textos en periódicos</i>	0
<i>Documentos de trabajo</i>	0
<i>Producción técnica</i>	0
<i>Productos tecnológicos</i>	0
<i>Procesos o técnicas</i>	0
<i>Trabajos técnicos</i>	0
<i>Otros tipos</i>	0
<i>Evaluaciones</i>	11
Evaluación de Publicaciones	3
Evaluación de Convocatorias Concursables	8
<i>Formación de RRHH</i>	0
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i>	0
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i>	0