



CINU VARGHESE

PhD

getcinuvarghese@gmail.com

098491574

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Inicia ción (Activo)

Fecha de publicación: 01/06/2026

Última actualización: 14/05/2026

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Laboratorio Tecnológico del Uruguay/ Latitud - Fundación LATU / 40 hours / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Latitud - Fundación LATU / Sector Gobierno/Público

Dirección: Av. Italia 6201 / 11500

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Correo electrónico/Sitio Web:cvarg@latitud.org.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Ingeniería de Alimentos (2017 - 2022)

Institución Extranjera, Indian Institute of Technology Kharagpur , India

Título de la disertación/tesis/defensa: Development of high-energy, nutrient-dense cookies for undernourished adolescents

Tutor/es: Dr. P. P. Srivastav

Descripción del título obtenido: Ph.D

Obtención del título: 2022

Sitio web de la disertación/tesis/defensa:

<http://www.idr.iitkgp.ac.in/xmlui/handle/123456789/12372>

Financiación:

Ministry of Education , India

Areas de conocimiento:

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

MAESTRÍA

Ingeniería de Alimentos (2015 - 2017)

Institución Extranjera, Orissa University of Agriculture and Technology , India

Título de la disertación/tesis/defensa: Studies on quality characteristics of Moringa Leaves (Moringa Oleifera) under different dryin conditions

Tutor/es: Md. Khalid Khan

Descripción del título obtenido: Maestría en Tecnología

Obtención del título: 2017

Financiación:

Ministry of Education , India

Areas de conocimiento:

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

ESPECIALIZACIÓN/PERFECCIONAMIENTO

Pasantía (2019 - 2020)

University of Alberta, Faculty of Agricultural, Life and Environmental Sci - Ag , Canadá

Título de la disertación/tesis/defensa: Evaluation, Characterization and 3D food printing of

developed high-energy, nutrient-dense cookies

Tutor/es: Roopesh M.S.

Descripción del título obtenido: Pasantía doctoral

Obtención del título: 2020

Sitio web de la disertación/tesis/defensa: <https://apps.ualberta.ca/directory/person/syamalad>

Financiación:

Shastri Indo Canadian Institute , India

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Ingeniería alimentos

GRADO

ingeniería agrícola (2011 - 2015)

Institución Extranjera, Kerala Agricultural University , India

Título de la disertación/tesis/defensa: Performance and evaluation of modified rotary banana slicer

Tutor/es: Dr. K.P. Sudheer

Obtención del título: 2015

Financiación:

Ministry of Education , India

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

SPSS for Academic Research (07/2021 - 07/2021)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Indian Institute of Technology Kharagpur , India

Food Safety and quality (07/2021 - 07/2021)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / COUNCIL OF SCIENTIFIC AND INDUSTRIAL RESEARCH , India

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

Laboratory & Chemical Safety (08/2019 - 08/2019)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / University of Alberta , Canadá

Concepts in Biosafety (08/2019 - 08/2019)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / University of Alberta , Canadá

Workplace Hazardous Materials Information System (07/2019 - 07/2019)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / University of Alberta , Canadá

Bakery skill development program (06/2019 - 06/2019)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Indian Institute of Technology Kharagpur , India

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

Research Methodology (02/2018 - 07/2018)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Indian Institute of Technology Kharagpur , India

120 horas

English for technical writing (02/2018 - 07/2018)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Indian Institute of Technology Kharagpur , India

120 horas

Areas de conocimiento:

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

del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

Grain storage principles and structures (02/2018 - 06/2018)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Indian Institute of Technology Kharagpur , India
120 horas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

Food chemistry and microbiology (07/2017 - 12/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Indian Institute of Technology Kharagpur , India
120 horas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensory and consumer science, New product development, Food engineering

Management and productivity (07/2017 - 12/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Indian Institute of Technology Kharagpur , India
120 horas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Gestión agrícola

Agro project cashflow and analysis and finance (07/2017 - 12/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Indian Institute of Technology Kharagpur , India
120 horas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

Spice processing (03/2015 - 03/2015)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / COUNCIL OF SCIENTIFIC AND INDUSTRIAL RESEARCH , India

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

Dairy processing (03/2015 - 03/2015)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / COUNCIL OF SCIENTIFIC AND INDUSTRIAL RESEARCH , India

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

34th EFFoST International Conference (2020)

Tipo: Congreso

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

HACCP LEVEL 3 - Food Technologists Symposium (2020)

Tipo: Simposio

Alcance geográfico: Nacional

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

Young Scientist Conference (2020)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: India International Science Festival -IISF, India

Alcance geográfico: Internacional

Institute of Food Technologist-IFT conference (2019)

Tipo: Congreso

Alcance geográfico: Internacional

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

19th IUFOST World Congress of Food Science and Technology (2018)

Tipo: Congreso

Alcance geográfico: Internacional

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

Organic Farming for Sustainable Agriculture (2017)

Tipo: Congreso

Alcance geográfico: Internacional

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

27th Kerala Science congress (2015)

Tipo: Congreso

Alcance geográfico: Nacional

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

EN MARCHA

POSDOCTORADOS

Percepción del consumidor, respuestas sensoriales y emocionales a alimentos de origen vegetal como alternativas dietéticas (2024)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Latitud - Fundación LATU /

Nombres de tutores académicos: Patricia Arcia, Ana Curutchet, Uruguay

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay

Palabras Clave: Sensory and consumer research Emotional analysis sensory analysis willingness to pay

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensory and consumer research

Idiomas

Hindi

Entiende muy bien / Habla muy bien / Lee muy bien / Escribe muy bien

Inglés

Entiende muy bien / Habla muy bien / Lee muy bien / Escribe muy bien

IELTS General

Español

Entiende regular / Habla regular / Lee regular / Escribe regular

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /Investigación del comportamiento, Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos

Actuación profesional

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Latitud - Fundación LATU

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2024 - 04/2026) Trabajo relevante

Post Doctoral 40 horas semanales / Dedicación total
ANII Postdoctoral Researcher (PD_NAC_2023_1_176879)

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Comprender la percepción del consumidor y sus respuestas sensoriales y emocionales hacia los alimentos de origen vegetal como alternativas dietarias (01/2024 - a la fecha)

Mi línea de investigación se centra en el estudio del comportamiento del consumidor en relación con alimentos sostenibles, particularmente en la aceptación y percepción de alternativas alimentarias basadas en plantas. Esta investigación integra enfoques de ciencia sensorial, comportamiento del consumidor y análisis emocional, con el objetivo de comprender los factores cognitivos y afectivos que influyen en las decisiones alimentarias relacionadas con la sostenibilidad. Para ello, se emplean metodologías que combinan técnicas explícitas (cuestionarios de autoinforme y encuestas) con técnicas implícitas conductuales y fisiológicas, incluyendo el análisis automatizado de expresiones faciales mediante FaceReader, mediciones fisiológicas con Shimmer3 GSR+ y seguimiento ocular (eye-tracking). En el marco de esta línea de investigación, y en colaboración con el equipo de investigación de la Universidad Católica del Uruguay, se desarrolló un sistema de sincronización multimodal que permite integrar y analizar simultáneamente datos conductuales, emocionales y fisiológicos durante tareas experimentales. Este sistema facilita el estudio de los mecanismos cognitivos y emocionales que influyen en la toma de decisiones del consumidor. Asimismo, la arquitectura del sistema fue diseñada con la posibilidad de integrar registros de electroencefalografía (EEG) en futuras investigaciones, ampliando así el potencial para estudios interdisciplinarios en neurociencia del comportamiento.

Aplicada

40 horas semanales , Coordinador o Responsable

Equipo: Varghese C. , P.L. ARCIA , CURUTCHET,A.

Palabras clave: Sensory and consumer research Emotional analysis Plant based food alternatives

Physiological analysis

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PRIVADO - UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL URUGUAY - URUGUAY

Departamento de Ingeniería / Asistente de investigación

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (05/2023 - 12/2023) Trabajo relevante

Investigadora asociada 12 horas semanales

Título del proyecto: Respuesta sensorial y emocional de los consumidores a alimentos sostenibles y saludables elaborados a partir de subproductos de la industria alimentaria. Responsable científico:

Ana Curutchet Financiación: Proyecto de Investigación Fundamental financiado por el Fondo Clemente Estable (FCE_3_2022_1_172741).

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Respuesta sensorial y emocional de los consumidores a alimentos sostenibles y saludables elaborados a partir de subproductos de la industria alimentaria. (05/2023 - 12/2023)

El proyecto abordó el desafío de desarrollar alimentos nutritivos y sostenibles a partir de subproductos de la industria alimentaria, ricos en fibra, proteínas y antioxidantes. Su objetivo fue evaluar cómo las características de los productos—tanto funcionales como relacionadas con la conveniencia—y la información asociada influyen en la percepción y elección de los consumidores. Las técnicas sensoriales tradicionales se complementaron con enfoques multimodales de investigación conductual, incluyendo análisis automatizado de expresiones faciales (FaceReader™), mediciones fisiológicas (Shimmer3 GSR+) y seguimiento ocular, para capturar respuestas emocionales y fisiológicas implícitas junto con medidas autoinformadas. Como parte del proyecto, también diseñé y ejecuté experimentos de elección discreta (DCE) para evaluar la disposición a pagar (WTP) de los consumidores por productos alimentarios sostenibles, proporcionando información sobre los impulsores y barreras de la toma de decisiones. Mi trabajo contribuyó a una comprensión multidimensional del comportamiento del consumidor, integrando datos cognitivos, emocionales y fisiológicos para informar estrategias de desarrollo de productos. Además, apoyé la elaboración de manuscritos científicos, informes técnicos y presentaciones basadas en los hallazgos del estudio.

Aplicada

12 horas semanales , Otros

Equipo: Varghese C. , CURUTCHET,A. , P.L. ARCIA , M. MIGUEZ , G. BARG BELTRAME

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sensory and consumer science, New product development, Food engineering

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - INDIA

Freshivores / Científico de comida

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (06/2022 - 05/2023) Trabajo relevante

Científica de Alimentos 20 horas semanales

Científica de Alimentos / Jefa de Investigación y Desarrollo (I+D) / Desarrollo de Nuevos Productos

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Ingredientes de origen vegetal y desarrollo de productos (06/2022 - 04/2023)

Realicé investigación y desarrollé nuevos productos alimentarios (productos de origen vegetal), aplicando métodos y tecnologías contemporáneos para garantizar la innovación y la competitividad en el mercado. Diseñé y ejecuté experimentos para mejorar la calidad del producto, su valor nutricional, sabor, textura, vida útil y perfil nutricional, considerando las preferencias del consumidor, los requisitos regulatorios y la rentabilidad. Analicé datos provenientes de evaluaciones sensoriales, análisis químicos, encuestas a consumidores y estudios de investigación sensorial para evaluar el desempeño del producto e identificar áreas de mejora. Colaboré con equipos multidisciplinarios (marketing, ingeniería, producción, control de calidad) para asegurar lanzamientos exitosos, una escalabilidad eficiente y la mejora continua de productos y procesos.

Aplicada

20 horas semanales , Coordinador o Responsable

Equipo: Varghese C.

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - INDIA

Kerala University of Fisheries and Ocean Studies

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (02/2022 - 08/2022)

40 horas semanales

ACTIVIDADES**DOCENCIA****Bachelor of Technology (02/2022 - 08/2022)**

Grado

Invitado

Asignaturas:

Fundamentals of Food Processing, 12 horas, Teórico-Práctico

Processing Technology of Fruits and Vegetables, 12 horas, Teórico-Práctico

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - INDIA

Indian Institute of Technology Kharagpur

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**Becario (07/2019 - 05/2022)**

40 horas semanales / Dedicación total

Investigador senior

Becario (07/2017 - 06/2019)

40 horas semanales / Dedicación total

Investigador junior

ACTIVIDADES**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN****Development of high energy nutrient dense cookies for undernourished adolescents (07/2017 - 05/2022)**

A continuación, se presenta la descripción y actividades realizadas: A. Se completó un estudio sobre la prevalencia de la desnutrición y el estado nutricional de adolescentes en zonas rurales del West Bengal; B. Se desarrollaron galletas de alta energía y densidad nutricional utilizando programación lineal en MATLAB, incluyendo el diseño de una premezcla de vitaminas y minerales; C. Análisis fisicoquímico, nutricional, de seguridad y sensorial; D. Desarrollo de parámetros e impresión 3D de las galletas desarrolladas; E. Evaluación de la eficacia de las galletas mediante un estudio in vivo en modelos animales y su vida útil en condiciones de almacenamiento acelerado.

Aplicada

40 horas semanales , Coordinador o Responsable

Equipo: Varghese C.

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - CANADÁ

University of Alberta

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**Becario (06/2019 - 12/2019)**

40 horas semanales / Dedicación total

Shastri research student doctoral fellowship

ACTIVIDADES**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

Impresión de alimentos en 3D, evaluación y caracterización de galletas de alta energía y densidad nutricional desarrolladas para adolescentes con desnutrición (06/2019 - 12/2019)

Se estudió la influencia de la temperatura de impresión, la densidad de relleno y la proporción agua-manteca en la textura, las propiedades reológicas y la estructura microscópica de las galletas utilizando la impresora 3D FoodBot. Las imágenes 3D de las galletas se obtuvieron utilizando un micro-CT de sobremesa, y los parámetros estructurales se analizaron mediante el software CT-Analyze incluido por el proveedor. El diseño 3D desarrollado en el programa Tinkercad y el modelo 3D en archivo .stl fueron convertidos a un archivo G-code, y los parámetros específicos fueron seleccionados utilizando el software CURA.

Aplicada

40 horas semanales , Coordinador o Responsable

Equipo: Varghese C.

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: Sin horas

Carga horaria de investigación: 40 horas

Carga horaria de formación RRHH: Sin horas

Carga horaria de extensión: Sin horas

Carga horaria de gestión: Sin horas

Producción científica/tecnológica

En un mundo que enfrenta grandes retos en nutrición, sostenibilidad y salud del consumidor, la innovación científica es la clave para el cambio. Por ello, abordar estos desafíos globales requiere enfoques innovadores que consideren no sólo los aspectos técnicos de la producción de alimentos, sino también las dimensiones conductuales, culturales y emocionales que influyen en la elección alimentaria. En este marco amplio, mis investigaciones se han desarrollado con el objetivo de generar conocimiento aplicado e interdisciplinario que contribuya a sistemas alimentarios saludables y sostenibles. Me enfoco en cómo la innovación tecnológica, particularmente en el desarrollo de productos de origen vegetal y en el procesamiento de alimentos, interactúa con la percepción sensorial, las respuestas emocionales y el comportamiento del consumidor. Por lo tanto, esta perspectiva integral me permite abordar problemas centrales de los sistemas alimentarios contemporáneos, especialmente la necesidad de apoyar transiciones hacia patrones dietéticos sostenibles sin sacrificar calidad sensorial, relevancia cultural ni aceptación del consumidor.

A partir de 2017, las experiencias combinadas de investigación, práctica industrial y docencia me han permitido conformar un perfil cohesivo orientado a transformar cómo se desarrollan, evalúan y comunican los alimentos saludables y sostenibles. En particular, mi investigación inicial abordó el desafío persistente de salud pública de mejorar la ingesta de nutrientes en poblaciones vulnerables. Posteriormente, en el marco de mis estudios doctorales, desarrollé alimentos densos en energía y nutrientes utilizando ingredientes vegetales subutilizados, como mijo, harina de semillas de yaca y aislado de proteína de soja. Este trabajo integró ingeniería de alimentos, optimización computacional, análisis bioquímicos y evaluación sensorial para crear formulaciones accesibles con eficacia nutricional demostrada, incluyendo evaluaciones in vivo de calidad proteica. De esta manera, al combinar ciencia experimental con relevancia práctica, esta investigación demostró cómo la innovación tecnológica puede apoyar directamente intervenciones nutricionales en poblaciones desatendidas.

Además de estos logros iniciales, mi interés en tecnologías emergentes me llevó a explorar la impresión 3D de alimentos como herramienta para la nutrición personalizada y el desarrollo sostenible de productos. En particular, durante una estancia de investigación en la Universidad de Alberta (Canadá), estudié cómo los parámetros de impresión influyen en la microestructura y la textura de galletas densas en nutrientes mediante Micro-CT y modelado estructural. Esta línea de trabajo contribuye al campo creciente de la gastronomía digital, que persigue personalizar estructuras, optimizar texturas y valorizar ingredientes alternativos mediante procesamiento de precisión.

A medida que los sistemas alimentarios globales dependen cada vez más de la innovación tecnológica para promover elecciones saludables, comprender la percepción del consumidor se vuelve crucial. En consecuencia, este entendimiento impulsó mi paso hacia la ciencia sensorial y la investigación del consumidor, especialmente en Uruguay, donde los alimentos sostenibles y de origen vegetal están ganando cada vez mayor relevancia, pero enfrentan barreras culturales y conductuales. Así, en mis estudios posdoctorales en el Laboratorio Tecnológico del Uruguay y en la

Universidad Católica del Uruguay, he explorado las respuestas de los consumidores a alimentos vegetales y suprarreciclados mediante técnicas multimodales que capturan tanto respuestas sensoriales explícitas como señales emocionales y fisiológicas implícitas. Específicamente, herramientas como el lector de rostros (FaceReader), la respuesta galvánica de la piel y el seguimiento del movimiento ocular proporcionan información detallada sobre atención, afecto y procesamiento cognitivo. Esta aproximación se alinea con tendencias metodológicas emergentes que subrayan la importancia de entender los impulsores subconscientes en la elección alimentaria.

Mi experiencia aplicada como científica de los alimentos en la industria constituye una dimensión importante de mi trayectoria. Por ejemplo, en el área de desarrollo de productos, aporté al diseño y mejoramiento de alimentos de origen vegetal, integrando evaluación sensorial, análisis químico y conocimiento del consumidor. Además, trabajé con equipos multidisciplinarios como marketing, ingeniería, calidad y producción para elaborar productos desde prototipos de laboratorio hasta versiones comerciales. Estas experiencias han fortalecido mi capacidad para formular preguntas de investigación alineadas con necesidades reales del sector alimentario.

La docencia representa otro pilar fundamental de mi trayectoria profesional. Como profesora en la Kerala University of Fisheries and Ocean Studies, impartí cursos en ciencia de los alimentos, nutrición y seguridad alimentaria, fusionando de manera efectiva teoría y práctica. Además, participé activamente en el desarrollo de "Food Hub", un espacio innovador dirigido por estudiantes que abarca toda la cadena de creación de productos alimentarios, desde la formulación hasta la comercialización.

En síntesis, mis investigaciones abordan los desafíos fundamentales de los sistemas alimentarios modernos mediante la integración de la innovación tecnológica y una comprensión profunda del comportamiento del consumidor. Por ello, al centrarme en el desarrollo de alimentos sostenibles, metodologías sensorio-emocionales y evaluaciones centradas en el consumidor, proporciono evidencias científicas y herramientas que fomentan prácticas alimentarias más saludables y ecológicamente responsables. De esta forma, contribuyo tanto al avance científico como a su aplicación práctica en políticas e industria. Mirando hacia el futuro, me proyecto liderando iniciativas interdisciplinarias que aceleren la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles, inclusivos y centrados en el consumidor.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Beyond Taste: Unpacking Consumer Perceptions of Plant-Based Cheese Alternatives in Uruguay Through Sensory, Information, and Expectation Analysis (Completo, 2026) Trabajo relevante

Varghese C. , P.L. ARCIA , CURUTCHET,A. , Sosa, C. , Maique, J.

Plant Foods for Human Nutrition, v.: 81 55, 2026

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Investigación del comportamiento, Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09219668

E-ISSN: 15739104

DOI: <https://doi.org/10.1007/s11130-026-01503-2>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Consumer Willingness to Pay for Food Products Enriched with Brewers' Spent Grain: A Discrete

Choice Experiment (Completo, 2024) Trabajo relevante

Varghese C. , P.L. ARCIA , CURUTCHET,A.
Foods, 2024
E-ISSN: 23048158
DOI: <https://doi.org/10.3390/foods13223590>
<https://www.mdpi.com/2304-8158/13/22/3590>

WEB OF SCIENCE™ Scopus 

Formulation and sensory characterization of low-cost, high-energy, nutritious cookies for undernourished adolescents: An approach using linear programming and fuzzy logic (Completo, 2022) Trabajo relevante

Varghese C. , PREM PRAKASH SRIVASTAV
Innovative Food Science & Emerging Technologies, v.: 75 p.:102904 2022
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Netherlands
Escrito por invitación
ISSN: 14668564
DOI: [10.1016/j.ifset.2021.102904](https://doi.org/10.1016/j.ifset.2021.102904)
<http://dx.doi.org/10.1016/j.ifset.2021.102904>

WEB OF SCIENCE™ Scopus

High-energy cookies for undernourished adolescents: In vivo rat assay of protein quality and evaluation of storage conditions on cookies shelf-life (Completo, 2022) Trabajo relevante

Varghese C. , PREM PRAKASH SRIVASTAV , M.S. ROOPESH
Future Foods, v.: 6 p.:100154 2022
Medio de divulgación: Internet
Escrito por invitación
ISSN: 26668335
DOI: [10.1016/j.fufo.2022.100154](https://doi.org/10.1016/j.fufo.2022.100154)
<http://dx.doi.org/10.1016/j.fufo.2022.100154>

WEB OF SCIENCE™ Scopus 

Advanced techniques in edible oil authentication: A systematic review and critical analysis (Completo, 2021)

ANJALI SUDHAKAR , SUBIR KUMAR CHAKRABORTY , NAVEEN KUMAR MAHANTI , Varghese C.
Critical Reviews in Food Science and Nutrition, v.: 63 p.:873 - 901, 2021
Lugar de publicación: United kingdom
Escrito por invitación
ISSN: 10408398
E-ISSN: 15497852
DOI: [10.1080/10408398.2021.1956424](https://doi.org/10.1080/10408398.2021.1956424)
<http://dx.doi.org/10.1080/10408398.2021.1956424>

WEB OF SCIENCE™ Scopus

Influence of Selected Product and Process Parameters on Microstructure, Rheological, and Textural Properties of 3D Printed Cookies (Completo, 2020)

Varghese C. , JOHN WOLODKO , LINGYUN CHEN , MICHAEL DOSCHAK , PREM PRAKASH SRIVASTAV , M. S. ROOPESH
Foods, v.: 9 p.:907 2020
Escrito por invitación
E-ISSN: 23048158
DOI: [10.3390/foods9070907](https://doi.org/10.3390/foods9070907)
<http://dx.doi.org/10.3390/foods9070907>

WEB OF SCIENCE™ Scopus 

LIBROS

Advanced Research Methods in Food Processing (Participación , 2024) Publicado

Varghese C. , Roopesh M. S. , Prem Prakash Srivastav , Anjali Sudhakar
Edición: 1st Edition
Editorial: CRC Press, a Taylor & Francis Group, USA

Tipo de publicación: Otros
Referado
Escrito por invitación
Medio de divulgación: Internet
ISSN/ISBN: 9781774913482
<https://www.appleacademicpress.com/advanced-research-methods-in-food-processing-technologies-/9781774913482>

Capítulos:
3-D Food Printing: Concepts, applications, and Prospects
Página inicial 0, Página final 0

.Advanced Research Methods in Food Processing (Participación , 2024) Publicado

Varghese C. , Harsha V. , Claudia K.L. , Alphy Nisa Steaphen
Editorial: CRC academic press
Tipo de publicación: Otros
Medio de divulgación: Internet
ISSN/ISBN: 9781774913482
<https://www.taylorfrancis.com/books/edit/10.1201/9781003369394/advanced-research-methods-food-processing-technologies-junaid-ahmad-malik-megh-goyal-preeti-birwal-ritesh-watharkar>

Capítulos:
High-Pressure Processing of Foods and Food Products: An Overview
Página inicial 1, Página final 15

Advances in Food Process Engineering (Participación , 2023) Publicado

ANJALI SUDHAKAR , KANUPRIYA CHOUDHARY , SUBIR KUMAR CHAKRABORTY , Varghese C.
Editor/Compilador: CRC Press, a Taylor & Francis Group, USA.
Edición: 1, Advances in Food Process Engineering
Editorial: Apple Academic Press , New York
Tipo de publicación: Otros
DOI: [10.1201/9781003303848-4](https://doi.org/10.1201/9781003303848-4)
Referado
Escrito por invitación
Medio de divulgación: Internet
ISSN/ISBN: 9781003303848
<http://dx.doi.org/10.1201/9781003303848-4>

Capítulos:
Extrusion Technology of Food Products: Types and Operation
Página inicial 45, Página final 68

DOCUMENTOS DE TRABAJO

A multimodal approach integrating biometrics and conceptual responses to explore the consumer perception of plant-based burger packaging (2025)

Completo
Varghese C.

Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos
Medio de divulgación: Papel

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Effect of price on consumer response to foods made with brewery bagasse (2024) (2024)

Varghese C. , P.L. ARCIA , CURUTCHET,A.
Publicado
Resumen

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: Engineering and technology in food processing: challenges in nutrition, safety and sustainability

Página inicial: 150

Página final: 150

ISSN/ISBN: 78-9974-8562-2-6

Prospects and future of Moringa as a super food in sustainable development (2017)

Varghese C. , Md. Khalid Khan

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: International Conference on Organic Farming for Sustainable Agriculture

Ciudad: Bhubaneswar

Año del evento: 2017

Medio de divulgación: Otros

https://www.researchgate.net/publication/365654679_Prospects_and_future_of_Moringa_as_a_super_f

Development and performance evaluation of a motorised rotary banana slicer (2015)

Varghese C. , Sudheer K.P. , Haritha Mohan , Athira A.S. , Joy Augustine K , Rana Salva N

Publicado

Completo

Evento: Nacional

Descripción: 27th Kerala Science congress

Ciudad: Alappuzha

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings: 27th Kerala Science congress proceedings

Página inicial: 749

Página final: 754

ISSN/ISBN: ISBN 81-86366-88-1

Publicación arbitrada

Escrita por invitación

Medio de divulgación: Papel

https://www.researchgate.net/publication/365654592_DEVELOPMENT_AND_PERFORMANCE_EVAL

Evaluaciones

JURADO DE TESIS

Bachelor of food technology (2022 / 2022)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Kerala University of Fisheries and Ocean Studies , India

Nivel de formación: Grado

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

GRADO

Processing technology for fruits and vegetables (2022 - 2022)

Docente adscriptor/Practicantado

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Kerala University of Fisheries and Ocean Studies , India

Programa: Bachelor of Technology

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: B.Tech Semester V

País: India

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

Prevalence of undernutrition and associated factors: a study on nutritional status of adolescents in

kharagpur-1 block west bengal (2019 - 2019)

Docente adscriptor/Practicantado

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Indian Institute of Technology Kharagpur , India

Programa: Training- BS

Tipo de orientación: Cotutor (Varghese C.)

Nombre del orientado: Sreya Sarkar

País: India

TUTORÍAS DESISTIDAS

OTRAS

Food processing and preservation (2022) Trabajo relevante

Otras tutorías/orientaciones

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Kerala University of Fisheries and Ocean Studies , India

Programa: Bachelor of Technology

Tipo de orientación: Asesor

Nombre del orientado: B.tech batch 4

País/Idioma: India,

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Shastri Research Student Fellowship-Doctoral category (2019)

(Nacional)

Shastri Indo Canadian Institute

El Shastri Indo-Canadian Institute (SICI) es una organización binacional única, con mandato de los gobiernos de la India y Canadá, cuyo objetivo es promover, facilitar y fortalecer los vínculos académicos, las colaboraciones e intercambios, así como las asociaciones de investigación y las redes en los corredores binacionales entre ambos países.

Best outgoing student award (2015)

(Nacional)

KCAET

El Premio al Mejor Estudiante Egresado reconoce la excelencia académica, los logros en investigación y las cualidades de liderazgo demostradas durante toda la trayectoria formativa.

Distingue a un/a estudiante que ha realizado aportes significativos a la comunidad académica y ha mostrado un compromiso sostenido con la excelencia y el desarrollo profesional.

PRESENTACIONES EN EVENTOS

AEPAS 2025 - VI Congreso de la Asociación Española de Profesionales de Análisis Sensorial (2025)

Congreso

Percepciones del consumidor sobre quesos de origen vegetal: Evaluación sensorial en un mercado tradicional ganadero

España

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AEPAS - Lugo

Alcance geográfico: Internacional

CYTAL 2025 - XIX CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (2025)

Congreso

Percepción sensorial y emocional de productos de origen vegetal como alternativas a la carne

Argentina

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: ATA (Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios) -

CYTAL

Alcance geográfico: Internacional

CIIAL 2024 (IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos) (2024)

Congreso
EFECTO DEL PRECIO EN LA RESPUESTA DEL CONSUMIDOR FRENTE A ALIMENTOS
ELABORADOS CON BAGAZO DE CERVECERÍA

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AIALU (Asociación de Ingenieros Alimentarios de Uruguay)

Alcance geográfico: Internacional

34th EFFoST International Conference (2020)

Congreso

Development and storage of developed high energy, nutrient-dense cookies for undernourished adolescents

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: EFFoST

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

<https://app.oxfordabstracts.com/events/1537/sessions/14871/download>

IFT conference Meeting (2019)

Congreso

Development of high density nutrient dense food bar for undernourished adolescent girls.

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: IFT

Alcance geográfico: Internacional

https://www.researchgate.net/publication/365654840_Formulation_of_High-energy_Nutrient_dense_food_bar_for_undernourished_adolescents

IUFoST World Congress of Food Science and Technology (2018)

Congreso

Mathematical modelling of thin layer drying kinetics of Moringa leaves

India

Tipo de participación: Poster

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ciencia sensorial y del consumidor, Desarrollo de nuevos productos, Ingeniería de Alimentos

International Conference on Organic Farming for Sustainable Agriculture (2017)

Congreso

Prospects and future of moringa as a super food in sustainable development

Tipo de participación: Poster

Información adicional

Busco ampliar mi experiencia para incluir el estudio de diferentes productos alimentarios y sistemas de envasado utilizando tanto técnicas implícitas como explícitas de investigación del consumidor. En línea con este objetivo, me postulé a la convocatoria Fondo Clemente Estable (FCE) 2025 con el proyecto titulado "Sistemas de producción cárnica en Uruguay: evaluación de la percepción de los consumidores en diferentes países?". Este proyecto fue desarrollado en colaboración con INAC (Instituto Nacional de Carnes, Uruguay) y EPFL (École Polytechnique Fédérale de Lausanne, Suiza). La propuesta recibió una evaluación científica positiva, aunque no fue financiada debido a restricciones presupuestarias. Actualmente, el consorcio se encuentra explorando fuentes alternativas de financiamiento y se espera que en el futuro se obtengan los fondos necesarios para la implementación del proyecto.

Solicitud presentada al Sistema Nacional de Investigadores (SNI), Uruguay (2025); resultados previstos para mayo de 2026.

Indicadores de producción

Líneas de investigación	5
Docencia	1
PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	13
Artículos publicados en revistas científicas	6
Completo	6
Trabajos en eventos	3
Libros y Capítulos	3
Capítulos de libro publicado	3
Documentos de trabajo	1
Completo	1
EVALUACIONES	1
Jurado de tesis	1
FORMACIÓN RRHH	3
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	2
Docente adscriptor/Practicantado	2
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones desistidas	1
Otras tutorías/orientaciones	1