



LAURA MARIA RAGGIO  
AONSO

Doctora en Química, Ingeniera  
Alimentaria

[lraggio@nutricion.edu.uy](mailto:lraggio@nutricion.edu.uy)  
[https://www.researchgate.net/profile/Laura\\_Raggio\\_Aonso](https://www.researchgate.net/profile/Laura_Raggio_Aonso)

nsi  
099163248

SNI

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud  
Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 02/06/2021  
Última actualización: 26/03/2021

## Datos Generales

### INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Escuela de Nutrición / Departamento de Alimentos / Uruguay

### DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Escuela de Nutrición / Sector Educación Superior/Público  
Dirección: Aulario Área Salud - Av. Dr. Américo Ricaldoni S/N / 11600 / Montevideo, Montevideo, Uruguay

Teléfono: (598) 2486 1323 / -

Correo electrónico/Sitio Web: [lraggio@nutricion.edu.uy](mailto:lraggio@nutricion.edu.uy) <http://nutricion.edu.uy/>

## Formación

### Formación académica

#### CONCLUIDA

#### DOCTORADO

##### Doctorado en Química (2014 - 2020)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Motivos y barreras del consumo de vegetales y desarrollo de un alimento en base vegetales destinados a la población escolar.

Tutor/es: Dra. Adriana Gámbaro; Dr. Luis Guerrero

Obtención del título: 2020

Palabras Clave: Niños Vegetales Diseño de alimento Tecnología Sous-Vide Evaluación Sensorial

Áreas de conocimiento:

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

#### GRADO

##### Ingeniería de Alimentos (2002 - 2012)

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

Título de la disertación/tesis/defensa: Caracterización de aceites de oliva extra virgen obtenidos a escala piloto, de las variedades de aceituna Leccino, Arbequina y Coratina de producción nacional.

Tutor/es: Dra. Adriana Gámbaro / Dra. Antonia Grompone

Obtención del título: 2012

Áreas de conocimiento:

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

### Formación complementaria

#### CONCLUIDA

#### CURSOS DE CORTA DURACIÓN

##### Principios básicos para el estudio de la composición de alimentos y la generación de Bases de Datos (BDCA) y Tablas de Composición de Alimentos (08/2020 - 12/2020)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Red Latinoamericana de Composición de Alimentos / Infoods - FAO, Chile

90 horas

Palabras Clave: Composición de alimentos; base de datos; tablas de composición; análisis fisicoquímicos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

**Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y Aplicación en la Industria Alimentaria (08/2018 - 12/2018)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR /  
Alimentos , Uruguay

5 horas

Palabras Clave: Bioactivos alimentos desarrollo

Áreas de conocimiento:

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

**Desarrollo de competencias digitales. Repensando e innovando en educación superior (10/2017 - 12/2017)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Sectorial de Enseñanza - UDeLaR, Uruguay

Palabras Clave: Docencia tecnología aula virtual

Áreas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General / Competencias Digitales

**Profesionalización de la Enseñanza Universitaria. La planificación en la tarea Docente. (09/2015 - 11/2015)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Sectorial de Enseñanza - UDeLaR, Uruguay

60 horas

Palabras Clave: Planificación Docencia

Áreas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General /

**Fundamentos fisicoquímicos, tecnológicos y nutricionales para la obtención de productos alimenticios a base de harinas (07/2015 - 07/2015)**

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay , Uruguay

**Investigación cualitativa: una mirada a través de los ojos del consumidor (10/2014 - 11/2014)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

Palabras Clave: Focus Groups

Áreas de conocimiento:

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

**Caracterización de alimentos para fines especiales (05/2014 - 05/2014)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de Buenos Aires , Argentina

33 horas

Palabras Clave: Alimentos normativa especificaciones Desarrollo

Áreas de conocimiento:

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

**POES - Norma UNIT 1193:2011 (01/2013 - 01/2013)**

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay

10 horas

Palabras Clave: Inocuidad Saneamiento Limpieza Procedimientos

**Gestión de la Calidad en Empresas Alimentarias (01/2013 - 01/2013)**

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay

27 horas

Palabras Clave: Calidad Gestión

**Análisis de Alimentos Avanzado (01/2013 - 01/2013)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,  
Uruguay  
16 horas

**Actualización en Tecnología y Calidad del aceite de oliva y utilización de los subproductos (01/2013 - 01/2013)**

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales /  
Organizaciones Sin Fines de Lucro / Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay , Uruguay

**UNIT-ISO/IEC 17025 (01/2012 - 01/2012)**

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Instituto  
Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay  
24 horas  
Palabras Clave: Análisis Calidad Laboratorio

**Nuevas metodologías para estudiar la percepción del consumidor (01/2012 - 01/2012)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,  
Uruguay  
12 horas

**Elaboración de Golosinas. Tendencias de mercado: desarrollo de productos saludables y nuevas materias primas. (01/2012 - 01/2012)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios ,  
Argentina  
Palabras Clave: Golosinas saludables  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Análisis Factorial Exploratorio (01/2012 - 01/2012)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,  
Uruguay  
Palabras Clave: AFE  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis de Datos

**Operador del GC -Agilent 7890 con software (Chemstation) (01/2010 - 01/2010)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Centro de Capacitación Analítica de Agilent Technologies ,  
Argentina  
Palabras Clave: Cromatografía de gases

**Curso-Taller Vida útil Sensorial (01/2009 - 01/2009)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria  
, Argentina  
20 horas  
Palabras Clave: Alimentos Vida util  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Introducción a la plataforma de aprendizaje Moodle (01/2009 - 01/2009)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Psicología - UDeLaR  
, Uruguay  
Palabras Clave: Moodle

**Aromas y Sabores para la Industria Alimentaria (01/2009 - 01/2009)**

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y  
Tecnologías , Uruguay  
30 horas  
Palabras Clave: Aditivos  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Técnicas Cualitativas de estudios con consumidores. Métodos avanzados (01/2009 - 01/2009)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,  
Uruguay  
34 horas  
Palabras Clave: Consumidores  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

**Comunicación en el Aula Universitaria (01/2008 - 01/2008)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR,  
Uruguay

**Textura en el desarrollo de Alimentos (01/2008 - 01/2008)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,  
Uruguay  
25 horas  
Palabras Clave: Alimentos Textura  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

**Trazabilidad Molecular Alimentaria (01/2008 - 01/2008)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR,  
Uruguay  
20 horas  
Palabras Clave: trazabilidad  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad Alimentaria

**PARTICIPACIÓN EN EVENTOS**

**Alimentos Saludables para un futuro sostenible (2019)**

Tipo: Encuentro  
Institución organizadora: INIA - Las Brujas, Uruguay  
Palabras Clave: desarrollo de alimentos sostenible saludable

**X Jornadas de Ciencia y Tecnología de Carnes y Alimentos (2017)**

Tipo: Otro  
Institución organizadora: AVEPA y Revista de Carnes y Alimentos, Uruguay  
Palabras Clave: Alimentos Tecnologías Ciencia  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Jornadas de actualización sobre registros de productos, habilitación de empresas alimentarias y POES (2016)**

Tipo: Otro  
Institución organizadora: AIALU - Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay, Uruguay  
Palabras Clave: Registro de productos Habilitación de empresas  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**La investigación en Inocuidad como apoyo a la cadena alimentaria del Uruguay; (2016)**

Tipo: Taller  
Institución organizadora: IICA / MGAP, Uruguay  
Palabras Clave: Alimentos Inocuidad Investigación  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**3er Encuentro Investigadores Primera Infancia (2015)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: UNICEF / UCC / Grupo Est. Familia, Uruguay

**De primera y para siempre. La crianza y los cuidados para la construcción de un sistema de protección integral a la primera infancia en Uruguay (2015)**

Tipo: Simposio

Institución organizadora: MSP/MIDES/UCC/INAU, Uruguay

**1° Congreso Latinoamericano del Foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud, XXX VIII Reunión del CASLAN y V Congreso de Alimentos del Siglo XXI (2015)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud, Argentina

**I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (2015)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial, España

**Dimensión ética en la formación Didáctica del Docente Universitario (2015)**

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Comisión Sectorial de Enseñanza, Uruguay

Palabras Clave: Formación Docente

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Ética

**Estrategias de publicación de Trabajos Científicos (2013)**

Tipo: Taller

Institución organizadora: Escuela de Nutrición - UDELAR, Uruguay

**Aspectos de Seguridad, Manejo de Gases (2011)**

Tipo: Taller

Institución organizadora: Air Liquide Uruguay, Uruguay

Palabras Clave: Seguridad Laboratorio Gases

## Idiomas

### Inglés

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

### Portugués

Entiende regular / Habla bien / Lee regular / Escribe regular

## Áreas de actuación

### INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de Oliva Virgen Extra

### INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis Físicoquímico y sensorial

### INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Docencia

### INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de Alimentos

### INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Investigación en Alimentos

### INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Normativa Alimentaria

## Actuación profesional

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA - URUGUAY

Escuela de Nutrición / Departamento de Alimentos

### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

#### **Funcionario/Empleado (03/2019 - a la fecha)** Trabajo relevante

Investigador y Docente, Profesor Adjunto ,30 horas semanales / Dedicación total  
Re elección en Enero 2019 por 4 años con Dedicación total desde Febrero 2019  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 3  
Cargo: Efectivo

#### **Funcionario/Empleado (08/2017 - 02/2019)**

Prof. Adj. Departamento de Alimentos ,30 horas semanales  
Prof. Adj. Bromatología y Tecnología de los Alimentos  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 3  
Cargo: Efectivo

#### **Funcionario/Empleado (01/2015 - 07/2017)**

Prof. Adjunto Departamento de Alimento ,24 horas semanales  
Prof. Adjunto de Bromatología y Tecnología de los Alimentos  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 3  
Cargo: Efectivo

#### **Funcionario/Empleado (07/2013 - 12/2014)**

Asistente Departamento de Alimentos ,30 horas semanales  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 2  
Cargo: Efectivo

### ACTIVIDADES

#### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

##### **Estudio y desarrollo de alimentos en respuesta al comportamiento alimentario de la población hacia la prevención de la enfermedad y la promoción de salud. (03/2019 - a la fecha )**

Con el objetivo de contribuir en la promoción de alimentos saludables, planifico desarrollar alimentos de excelente inocuidad alimentaria y de calidad sensorial y nutricional siguiendo la normativa nacional vigente.

Aplicada

10 horas semanales , Coordinador o Responsable

Equipo: Laura Maria RAGGIO AONSO

Palabras clave: Desarrollo de alimentos Saludables

Areas de conocimiento:

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

##### **Composición lipídica de alimentos enfocada en la prevención y promoción de salud. (08/2020 - a la fecha )**

En esta línea se estudiará lipídica de los alimentos y su efecto sobre la salud humana, mediante el análisis de ácidos grasos, por cromatografía de gases, en alimentos y muestras biológicas. Así se podrá constatar el impacto sobre la salud y nutrición, a corto y largo plazo, de los alimentos diseñados con fines funcionales y/o nutricionales. Además, se pretende analizar productos nacionales para actualizar y perfeccionar la TCQAU, para contribuir al logro de una alimentación saludable en la población. Se iniciará cuando tengamos instalado el Cromatógrafo de gases ganado en el programa de Financiación en equipamientos de investigación de CSIC 2020

Aplicada

5 horas semanales

Escuela de Nutrición , Coordinador o Responsable

Equipo: Laura Maria RAGGIO AONSO , Marcela Esther GUERENDIAIN MARGNI

Areas de conocimiento:

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

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

#### **Caracterización sensorial de alimentos (08/2020 - a la fecha )**

Esta línea implica la determinación de ácidos grasos así como componentes volátiles por GC, en muestras de alimentos. Se pretende explorar la cantidad y calidad de ingredientes grasos que le confieren características sensoriales especiales a los productos (como palatabilidad, color, textura, lo crocante, y la apariencia), lo cual permitirá evaluar y determinar la sustitución de éstos por otros componentes más saludables sin disminuir la calidad sensorial y, por lo tanto, la aceptación del producto por parte de los consumidores. Esto permitirá ampliar el alcance de la línea de investigación que se está llevando adelante sobre desarrollo de alimentos saludables. Se iniciará cuando tengamos instalado el Cromatógrafo de gases ganado en el programa de Financiación en equipamientos de investigación de CSIC 2020

Aplicada

5 horas semanales

Escuela de Nutrición , Coordinador o Responsable

Equipo: Laura Maria RAGGIO AONSO

Palabras clave: Evaluación sensorial Alimentos saludables

Areas de conocimiento:

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

#### **Diseño de un alimento novedoso destinado a incrementar el consumo de vegetales en la población infantil (08/2014 - a la fecha )**

-

Fundamental

4 horas semanales

Escuela de Nutrición, Departamento de Alimentos , Coordinador o Responsable

Equipo: Adriana GÁMBARO GARCÍA , L. Raggio

Palabras clave: Niños Vegetales Alimento Novedoso

Areas de conocimiento:

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

#### **Motivos y Barreras del consumo de Vegetales en la población infantil uruguayana (08/2014 - 02/2018 )**

Línea de mi investigación de Doctorado

Aplicada

5 horas semanales

Escuela de Nutrición, Departamento de Alimentos , Coordinador o Responsable

Equipo: Adriana GÁMBARO GARCÍA , L. Raggio

Palabras clave: Niños Vegetales Consumo Barreras

Areas de conocimiento:

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

#### **Rotulado Nutricional - estudio del etiquetado y la percepción de los consumidores (05/2017 - 02/2018 )**

Investigación en el marco del curso de grado de Bromatología con estudiantes de grado y con la Colaboradora Honoraria Valeria Berrondo. Estudio de cual es la percepción que tiene los consumidores respecto a la etiqueta de los alimentos envasados. Con el cumplimiento de los 10 años del Decreto 117 sobre Rotulado Nutricional es que utilizamos como base una encuesta que se realiza hace 10 años para evaluar conceptos relacionados con dicho Decreto. Contamos con mas de 600 respuestas. Hemos

Aplicada

1 horas semanales

Escuela de Nutrición, Alimentos , Coordinador o Responsable

Equipo: V. Berrondo

Palabras clave: Consumidores normativa Alimentos Envasados

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Normativa Alimentaria

#### **Contenido de Sodio en Bebidas de consumo masivo (06/2015 - 06/2017 )**

Puesta a punto del Fotómetro de llama JENWAY Modelo PFP7. Investigación sobre el contenido de sodio en muestras de aguas mineral sin gas y con gas de venta al público uruguayo, utilizando el fotómetro de llama.

Aplicada

2 horas semanales

Escuela de Nutrición - UDELAR, Departamento de Alimentos, Coordinador o Responsable

Equipo:

**Carne picada en Montevideo: estudio de parámetros establecidos en la reglamentación, su relación con la denominación de venta y percepción de los consumidores (08/2013 - 01/2017)**

El Decreto 215/006 establece límites para distintos parámetros físico-químicos y microbiológicos en la carne picada. El Instituto Nacional de Carnes, diseñó una guía fotográfica mostrando los tipos de carne picada que pueden venderse, sin indicar denominación en particular por lo que las carnicerías nombran sus productos como ?común?, ?especial?, ?super?, entre otros. Se desarrollaron las siguientes actividades en esta línea: \* Trabajos de pasantías de estudiantes de grado de la Licenciatura en Nutrición en las instalaciones de los Laboratorios de la Escuela de Nutrición  
\*Publicaciones en revistas arbitradas y no arbitradas.

Aplicada

5 horas semanales

Escuela de Nutrición, Departamento de Alimentos, Integrante del equipo

Equipo: Laura Maria RAGGIO AONSO, T. Pagano, A. Montesano, P. Pereira

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

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

**Ingesta de leche materna y composición corporal de los lactantes y las madres (09/2014 - 12/2015)**

Evaluación de la ingesta de leche materna y composición corporal de los lactantes y las madres, medida por medio de la dilución de deuterio como indicadores de buenas prácticas alimentarias y del estado nutricional, del cual es responsable de su implementación en Uruguay la Prof. Agda. Ana Paula Della Santa, del Dpto. Nutrición Poblacional de la Escuela de Nutrición. Dicho proyecto es un Acuerdo Regional de Cooperación para la promoción de la Ciencia y Tecnología Nucleares en América Latina y el Caribe (ARCAL) financiado por el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) para el período 2012-2014. Los países participantes son: Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Cuba, Ecuador, Guatemala, República Dominicana, Uruguay. El objetivo de este estudio es diseñar y validar herramientas epidemiológicas sencillas para evaluar la ingesta de leche materna y la composición corporal de lactantes y madres lactantes de América Latina y el Caribe, utilizando el método de dilución con óxido de deuterio como método de referencia. Específicamente participo en lo que refiere al análisis del enriquecimiento de las muestras de saliva con óxido de deuterio utilizando Espectrometría de Infrarrojo con Transformada de Fourier (FTIR).

Fundamental

2 horas semanales

Departamento de Nutrición Poblacional de la Escuela de Nutrición, Otros

Equipo: A.P. Della Santa, G. Fajardo, M. Britz

**PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**

**Equipamiento mínimo necesario para implementar la instalación de un cromatógrafo de gases en la Escuela de Nutrición (08/2020 - a la fecha)**

Contribuir al desarrollo de la investigación en la Escuela de Nutrición (EN), mediante la instalación de un equipo de cromatografía de gases (GC) de alto rendimiento, que permitirá la creación y fortalecimiento de líneas de investigación de índole nutricional, metabólico y alimentario, lo cual, repercutirá directamente sobre la producción científica y la capacidad e independencia analítica de la institución.

5 horas semanales

Escuela de Nutrición

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Especialización:1

Maestría/Magister:1

Maestría/Magister prof:1

Doctorado:1



Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Marcela Esther GUERENDIAIN MARGNI (Responsable) , Laura Maria RAGGIO AONSO (Responsable)

Palabras clave: Lípidos Alimentos Salud Caracterización sensorial adiposidad corporal

Áreas de conocimiento:

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

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

#### **Equipo de cromatografía líquida (UHPLC) para ampliar la capacidad analítica y fortalecer la investigación en la Escuela de Nutrición (08/2019 - a la fecha)**

Esta propuesta tiene por objetivo implantar en la Escuela de Nutrición (EN) un equipo de cromatografía de ultra alta resolución, moderno y eficiente, para el análisis de una gran variedad de nutrientes, metabolitos y compuestos bioactivos de interés nutricional, en muestras biológicas y alimentos, con fines de investigación. Específicamente, se adquirió un Sistema de Cromatografía Líquida de Ultra Alto Rendimiento (UHPLC, del inglés ultra-high performance liquid chromatography), para ampliar y profundizar las líneas de investigación institucionales, vinculadas a Nutrición y Metabolismo, y Alimentos y Alimentación, así como desarrollar otras sobre vitaminas antioxidantes, carotenoides y adiposidad corporal en diferentes etapas de la vida.

1 hora semanal

Escuela de Nutrición

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Especialización:1

Maestría/Magister:1

Maestría/Magister prof:1

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Marcela Esther GUERENDIAIN MARGNI (Responsable) , Beatriz SÁNCHEZ CALVO , Laura Maria RAGGIO AONSO

Palabras clave: Cromatografía Líquida Muestras biológicas Muestras de Alimentos Capacidad

Analítica Investigación

Áreas de conocimiento:

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

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

#### **Reactivación del Capítulo Nacional URUGUAYANFOODs de la Red Latinoamericana de Composición de Alimentos (LATINFOODs) (08/2019 - a la fecha)**

Coordinadora general a nivel nacional del equipo encargado de la reactivación de la Tabla de composición de alimentos uruguayos.

3 horas semanales

Escuela de Nutrición

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Especialización:1

Maestría/Magister:4

Maestría/Magister prof:2

Doctorado:4

Equipo: C. Menoni , P. Mendive , Paula MOLITERNO , Marcela Esther GUERENDIAIN MARGNI , Laura Maria RAGGIO AONSO (Responsable)

Palabras clave: Tabla de composición de alimentos Salud Políticas públicas Composición química de alimentos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Composición de alimentos

#### **Contenido de Sodio en Bebidas de consumo masivo (06/2015 - 06/2018)**

La principal fuente alimentaria de sodio es la adicionada en los alimentos industrializados. Conocer el contenido de sodio en los alimentos y bebidas, permite realizar la recomendación basada en evidencia hacia la prevención y tratamiento de las ENT.

4 horas semanales

Escuela de Nutrición , Departamento de Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Especialización:1

Maestría/Magister:1

Maestría/Magister prof:1

Doctorado:1

Equipo: I. Aude , Laura Maria RAGGIO AONSO , A. Gómez , F. Noguera (Responsable) , S. Gigante (Responsable)

Areas de conocimiento:

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

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

### **Estudio de los motivos y barreras en el consumo de vegetales en la población infantil uruguaya (05/2015 - 02/2018 )**

El bajo consumo de vegetales en niños se ha convertido en un motivo de creciente preocupación a nivel mundial. Uruguay no escapa a esta situación. En nuestro país, 6 de los 7 principales factores de riesgo de muerte prematura están relacionados con la forma de alimentarse, entre los cuales está la ingesta insuficiente de vegetales. Esto se observa desde la primera infancia, según los resultados Encuesta Nacional de Salud, Nutrición y Desarrollo Infantil (2012-2014) la cual hace referencia sobre el gran déficit en el consumo de vegetales en niños de 24 a 72 meses. Estudiar los motivos y barreras en el consumo de vegetales generará información valiosa que podrá orientar a diferentes actores en sus objetivos de los modelos educativos, para la implementación en sus actuales o futuros programas de alimentación escolar.

5 horas semanales

Facultad de Química - UDELAR / Escuela de Nutrición - UDELAR

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Doctorado:2

Equipo: A. GAMABARO (Responsable) , L. RAGGIO (Responsable) , A. DELLA SANTA

Palabras clave: Niños Vegetales Consumo

Areas de conocimiento:

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

## **DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN**

### **Coordinación Jornadas Abiertas sobre Carnes en Uruguay (03/2017 - 12/2017 )**

2 horas semanales

## **DOCENCIA**

### **Técnico Operador de Alimentos (06/2017 - a la fecha)**

Técnico nivel superior

Invitado

Asignaturas:

Calidad Alimentaria - Clase sobre Tecnologías de los Alimentos, 1 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

### **Licenciatura en Nutrición (03/2020 - a la fecha)**

Grado

Responsable

Asignaturas:

Normativa Alimentaria, 30 horas, Teórico-Práctico  
Producción e Industrialización de Alimentos, 30 horas, Teórico-Práctico  
Análisis de Alimentos, 30 horas, Teórico-Práctico  
Aceite de Oliva: Industrialización y análisis sensorial básico, 5 horas, Teórico  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Normativa Alimentaria  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis de alimentos

**Licenciada en Nutrición (03/2020 - a la fecha)**

Grado  
Responsable  
Asignaturas:  
Aceite de Oliva: Industrialización y análisis sensorial básico, 30 horas, Teórico-Práctico  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de Oliva

**Lic. Nutrición (01/2015 - 02/2018 )**

Grado  
Responsable  
Asignaturas:  
Bromatología (1er semestre), 24 horas, Teórico-Práctico  
Tecnología de Alimentos (2do Semestre), 24 horas, Teórico-Práctico  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Lic. Nutrición (03/2014 - 12/2014 )**

Grado  
Asistente  
Asignaturas:  
Bromatología, 6 horas, Teórico  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Lic. Nutrición (03/2014 - 12/2014 )**

Grado  
Asistente  
Asignaturas:  
Microbiología 1, 2 horas

**Lic. Nutrición (08/2013 - 12/2014 )**

Grado  
Asistente  
Asignaturas:  
Tecnología, 8 horas, Práctico  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

**Lic. Nutrición (08/2013 - 12/2014 )**

Grado  
Asistente  
Asignaturas:  
Microbiología 2, 6 horas, Práctico

**EXTENSIÓN**

**Realización de asesoramientos a través de análisis químico en alimentos (07/2013 - a la fecha )**

Escuela de Nutrición - UDELAR, Departamento de Alimentos  
2 horas

**Taller Teórico - Práctico : "A leer etiquetas se aprende" - realizado para estudiantes de 2do y 5to año**

**Liceo. (09/2018 - 11/2018 )**

2 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Normativa Alimentaria

**PASANTÍAS**

**Como complemento a la pasantía, realizó una actividad del sector los primeros tres días en Ciudad Real, España, donde expuso los resultados primarios obtenidos de su investigación. Luego la estudiante recibió la capacitación en el uso del software PLS Modeling (PLS-PM), y para ser luego utilizado para modelar las relaciones entre las variables latentes por medio de modelos de ecuaciones estructurales SEM-PLS (Modelos de Ecuaciones Estructurales por mínimos cuadrados parciales). En particular luego de la capacitación, se modelaron los diferentes constructos que podrían influir en el comportamiento relacionado con el consumo de vegetales por parte de los niños que se obtuvieron en su investigación. (10/2015 - 11/2015 )**

IRTA. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria del Gobierno de Cataluña. Monells, Cataluña, España

48 horas semanales

**OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE**

**Formo parte del equipo de Gestión de Residuos Químicos en los Laboratorios de la Escuela de Nutrición. (11/2019 - a la fecha )**

Dirección 1 hora semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Gestión de residuos

**Planificación Didáctica del curso Producción e Industrialización de Alimentos para el Nuevo Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición (03/2015 - 07/2019 )**

Escuela de Nutrición - UDELAR, Departamento de Alimentos

2 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

**Integrante del Observatorio del Derecho a la Alimentación - Escuela de Nutrición (05/2017 - 08/2018 )**

Escuela de Nutrición 2 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Derecho Humano a la Alimentación Adecuada

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Seguridad Alimentaria y Nutricional

**Planificación Didáctica del curso Normativa Alimentaria para el Nuevo Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición (03/2015 - 07/2018 )**

Escuela de Nutrición/UDELAR, Departamento de Alimentos

2 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

**GESTIÓN ACADÉMICA**

**Representante del Orden Docente a la Comisión de Posgrado de la Escuela de Nutrición (09/2017 - a la fecha )**

Comisión de Posgrado, Escuela de Nutrición - UDELAR

Participación en consejos y comisiones

**Integrante de Comisión Asesora que atiende el llamado para la provisión efectiva de 2 cargos de Asistente del Depto. de Alimentos (03/2019 - 07/2019 )**

Otros , 2 horas semanales

**Integrante de Comisión Asesora que atendió el llamado para la provisión interina de 2 cargos de Asistente del Depto. de Alimentos (04/2015 - 09/2015 )**

Escuela de Nutrición, Departamento de Alimentos  
Otros

**SECTOR ORGANIZACIONES PRIVADAS SIN FINES DE LUCRO/ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES - ORGANIZACIONES SIN FINES DE LUCRO - URUGUAY**

Fundación Julio Ricaldoni

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

**Otro (04/2018 - 12/2019)**

Coordinador del desarrollo de un prototipo - alimento saludable para niños (honorario) ,5 horas semanales

Se validó la tecnología a aplicar para el desarrollo del prototipo a escala piloto de la idea de un producto para niños en base a vegetales. Existe la necesidad de desarrollar productos para niños los cuales deben ser fáciles de preparar y culturalmente aceptables, nutritivos, saludables y que les guste a los niños.

**SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA - URUGUAY**

Dirección Nacional de Recursos Acuáticos

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

**Funcionario/Empleado (06/2014 - 09/2015)**

Consultor en Análisis Químicos de productos ,30 horas semanales

Contrato a término hasta Setiembre/2015. Bajo la supervisión general de la Dirección General de DINARA y de la Secretaría Ejecutiva de la ANII, en estrecha coordinación con el Departamento de Industria Pesquera de DINARA e integrando el equipo técnico del área químico instrumental y bioensayos de DINARA, el Consultor en Análisis Químicos tendrá las siguientes responsabilidades y funciones: 1. Asesorar al LAPP y al DIP acerca de las acciones necesarias para el mantenimiento de las acreditaciones del área de análisis químico instrumental y bioensayos (ISO 17025). 2. Asesorar al LAPP y al DIP acerca de las acciones necesarias para el mantenimiento de los requisitos de laboratorio para la certificación ISO- 9001:2008 3. Realizar las acciones necesarias que le sean encomendadas para alcanzar los objetivos de los puntos 1 y 2 4. Proponer, teniendo en cuenta los requisitos de acceso a mercados, otras posibles técnicas a acreditar y los posibles ejercicios de intercalibración a realizar. 5. Informar los resultados de análisis que requiere el servicio de inspección y la unidad de certificación internacional de DINARA y que forman parte de los procedimientos ya certificados o a certificar en el futuro

**ACTIVIDADES**

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

**Biotoxinas en Moluscos (07/2014 - 09/2015 )**

Las Floraciones Algales Nocivas pueden producir impactos drásticos sobre los recursos pesqueros y la salud pública, ya que productos de la pesca como los moluscos bivalvos pueden acumular biotoxinas de origen algal. Desde la década del 80 en el LAPP se realizan controles rutinarios de biotoxinas en moluscos bivalvos procedentes zonas costeras del Uruguay así como de zonas de extracción off-shore. Estos controles incluyen la determinación del contenido de ácido domoico (toxina amnésica de moluscos, ASP) por HPLC, la detección de toxinas lipofílicas de moluscos y la determinación de toxina paralizante de moluscos (PSP) por método biológico (por bioensayo en ratón).

15 horas semanales

Laboratorio de Análisis de Productos Pesqueros , Integrante del equipo

Equipo:

**Análisis de metales pesados (mercurio, cadmio y plomo) en productos de la pesca (07/2014 - 09/2015 )**

Estos análisis son realizados con diferentes fines: en primer lugar como el aseguramiento de la inocuidad de los productos de la pesca para el consumo humano y animal. En correspondencia con

esto es de interés por el departamento, al igual que para la DINARA, el estudio del contenido de estos contaminantes en otros organismos acuáticos como posibles indicadores de contaminación ambiental. La determinación de cadmio y plomo se realiza por espectrofotometría de absorción atómica (EAA) con llama y de mercurio por espectrofotometría de absorción atómica (EAA) por vapores fríos.

15 horas semanales

Laboratorio de Análisis de Productos Pesqueros , Integrante del equipo

Equipo:

## **CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS**

### **DINARA/LAPP/QIB (11/2014 - 09/2015)**

Entrenamiento a Pasantes en Análisis Químicos en productos pesqueros

5 horas semanales

## **SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA - URUGUAY**

Facultad de Química - UDeLaR

### **VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

#### **Funcionario/Empleado (03/2012 - 06/2014)**

Ayudante - CYTAL ,20 horas semanales

Docente del Curso Práctico Grasas y Aceites Realización de los Asesoramientos al área Olivícola

Investigación en Aceite de Oliva

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

#### **Funcionario/Empleado (03/2007 - 07/2010)** Trabajo relevante

Ayudante ,40 horas semanales

Ayudante de Cálculo Numérico y Computación - 15 hs Ayudante de Evaluación Sensorial - de 16 a 40 hs

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

### **ACTIVIDADES**

#### **LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

##### **Aceite de Oliva (03/2013 - 06/2014)**

Aceite de Oliva, Vida útil, interlaboratorio, COI, acreditación, puesta punto nuevas técnicas.

6 horas semanales

Departamento de Alimentos, Laboratorio de Grasas y Aceites - Facultad de Química , Integrante del equipo

Equipo: B. IRIGARAY , M.A. GROMPONE , C. FELLER

Palabras clave: aceite de oliva

Áreas de conocimiento:

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

#### **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 (02/2012 - 12/2013)**

Proyecto CSIC Sector Productivo Modalidad 1. Comienzo en enero 2011. Responsable: Dra.

Adriana Gábaro. Participación del proyecto desde febrero 2012 a Diciembre 2013. Puesta a punto de varias técnicas fisicoquímicas sobre la pasta de aceitunas y sobre el aceite de oliva.

Entrenamiento del panel de jueces sensoriales para la cata de aceite de oliva según normas COI.

Elaboración de protocolo de técnicas según NORMA ISO 17025 de diversas técnicas

fisicoquímicas. Re-elaboración del protocolo de recepción de muestras para Asesoramientos de

Aceite de Oliva, a nivel fisicoquímico y Sensorial. Elaboración de planillas electrónicas para el

registro diario de análisis. Publicaciones en revistas arbitradas, presentaciones de trabajos de investigación relacionados con el tema en Congresos Internacionales. Asesoramientos de carácter creativo a industrias a nivel fisicoquímico y sensorial. Ejecución de estudios y análisis de datos.

8 horas semanales

CYTAL , Evaluación Sensorial

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Especialización:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Adriana GÁMBARO GARCÍA (Responsable) , María Antonia GROMPONE CARBONELL (Responsable) , M. Oroño

#### **Proyecto OLIVIA: Olivas, Investigación y Asesoramientos. (06/2009 - 07/2010 )**

Proyecto para la generación y/o fortalecimiento de Servicios científico-tecnológicos de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII) Junio 2009 a Diciembre 2011. Responsable: Dra. María Antonia Grompone Participación en el proyecto desde Junio/2009 a Junio/2010. Formación del panel de jueces sensoriales para la cata de aceite de oliva según normas COI. Formación de la base de datos de consumidores de aceite de oliva. Ejecución de las encuestas y análisis de datos. Publicaciones en revistas arbitradas, dictado de conferencias y presentaciones de trabajos de investigación relacionados con el tema en varios Congresos Internacionales. Asesoramientos de carácter creativo a industrias a nivel sensorial y ejecución de estudios y análisis de datos por la Facultad de Química.

10 horas semanales

CYTAL , Evaluación Sensorial

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Doctorado:2

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Adriana GÁMBARO GARCÍA (Responsable) , María Antonia GROMPONE CARBONELL (Responsable)

#### **DOCENCIA**

##### **Ingeniería de Alimentos (02/2013 - 06/2014 )**

Grado

Asistente

Asignaturas:

Laboratorio de Grasas y Aceite, 8 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

##### **Ingeniería de Alimentos (09/2012 - 09/2012 )**

Maestría

Asistente

Asignaturas:

Vida Util Sensorial de Alimentos, 10 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

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

##### **Ingeniería de Alimentos (03/2007 - 07/2010 )**

Grado

Asistente

Asignaturas:

Calculo Numérico y Computación, 15 horas, Teórico-Práctico

##### **Ingeniería de Alimentos (06/2009 - 06/2010 )**

Grado  
Asistente  
Asignaturas:  
Evaluación Sensorial, 10 horas, Práctico

## EXTENSIÓN

### Actividades relacionadas con Asesoramientos a la industria Olivícola (03/2013 - 06/2014 )

CYTAL, Laboratorio de Grasas y Aceites

8 horas

Áreas de conocimiento:

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

## SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - OTROS - URUGUAY

## VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

### Funcionario/Empleado (06/2010 - 12/2011) Trabajo relevante

Encargado de Laboratorio ,48 horas semanales

Encargada del Laboratorio de Control de Calidad, Colinas de Garzón. Con personal a cargo en el Laboratorio y con dependencia compartida en personal en planta. Puesta en marcha del Laboratorio: calibración y puesta a punto de diversos equipos. Control de producción en línea durante la campaña realizando controles básicos pertinentes y control del producto terminado, insumos y materia prima, a nivel fisicoquímico y sensorial, siguiendo la normativa. Participación en la implementación de la certificación ISO 9001 en la parte de Producción y Envasado de aceite de oliva. Realización de los procedimientos de control de calidad aplicables al control de insumos, materia prima y producto terminado, así como en el diseño de las planillas que integran el Sistema de Gestión para el control de producción en línea, insumos, materia prima y producto terminado. Participación en la implementación de la ISO 22000 en la Planta de Aceite de Oliva, brindando soporte técnico al jefe de Área.

## CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 10 horas

Carga horaria de investigación: 14 horas

Carga horaria de formación RRHH: 1 hora

Carga horaria de extensión: 4 horas

Carga horaria de gestión: 1 hora

## Producción científica/tecnológica

Mis inicios como docente e investigadora radican en Facultad de Química, en el año 2006, primero en el Departamento de Experimentación y Teoría de la Estructura de la Materia y sus Aplicaciones (DETEMA) y luego en 2008, en el Departamento de Alimentos. En este último fui invitada a formar parte de dos proyectos relacionados con aceite de oliva. Realicé mi investigación de grado en dicha temática y me desarrollé en el área por un total de 5 años en análisis de alimentos, evaluación sensorial e industria olivícola. En dicho período fui coautora de varias publicaciones en revistas arbitradas.

En 2012 me incorporé al Departamento de Alimentos de la Escuela de Nutrición (EN) como Asistente de Bromatología, Microbiología y Tecnología de los Alimentos. En ese ámbito decidí comenzar mis estudios de Posgrado en Química enfocados en desarrollo de alimentos, siendo dirigida por la Dra. Gámbaro (UY) y el Dr. Guerrero (ESP). Los objetivos de mi investigación son el estudio de los motivos y barreras del bajo consumo de vegetales en niños y el desarrollo de nuevos alimentos en base a vegetales. En la EN participo de investigaciones en el marco de las líneas de investigación del Departamento de Alimentos, realizando presentaciones en congresos y publicaciones en revistas.

En 2015, tras concurso de oposición y méritos, gané el cargo de Prof. Adjunto del Departamento, pasando a ser Responsable de Bromatología y Tecnología de Alimentos, así como de actividades relacionadas con los Laboratorios de la EN. Realicé una pasantía en el Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaria (IRTA), Girona-España a través del Programa CSIC: Pasantía en el Exterior- Primer Llamado 2015. Ese mismo año, ingresé como estudiante de PEDECIBA-Química. Sobre inicios del 2016 realicé la defensa intermedia de mi investigación de Posgrado, pasando a ser desde entonces estudiante de Doctorado en Química. Publiqué varios artículos como primera autora en revistas internacionales arbitradas con los resultados obtenidos de la investigación del



Doctorado. Además cuento con publicaciones en español en revistas regionales arbitradas. Fui invitada a Canadá y España a exponer sobre mi investigación de Doctorado. En este último país, en tres oportunidades. Participo en actividades de gestión de la Escuela de Nutrición y de los Laboratorios de la EN y en todas aquellas actividades me sean encomendadas. Gané dos proyectos concursables de la PCETMALUR para mejorar las condiciones de trabajo dentro de la EN. En Febrero de 2019, accedí al régimen de DT de la UDELAR. Culminé el Doctorado en Diciembre de 2020.

## Producción bibliográfica

### ARTÍCULOS PUBLICADOS

#### ARBITRADOS

##### **Conducta alimentaria durante el confinamiento por COVID-19 (CoV-Eat Project): protocolo de un estudio transversal en países de habla hispana. (Completo, 2021)**

P. Rojas-Cárdenas, R. Almendra-Pegueros, E. Baladia, C. Ramírez-Contreras, A. Vila-Martí, J. Moya, E. Apolinar-Jiménez, A. Lazzara-López, K. Buhning-Bonacich, C. Nessier, S. Martínez-Vázquez, S. Camacho-Lopez, A. Zambrana, P. Martínez, L. RAGGIO, E. Navarrete-Muñoz  
Revista de Nutrición Clínica y Metabolismo, v.: 4 1, 2021

Palabras clave: covid-19 conducta alimentaria confinamiento

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 26193906

DOI: <https://doi.org/10.35454/rncm.v4n1>

<https://revistanutricionclinicametabolismo.org/index.php/nutricionclinicametabolismo>

Primera publicación del grupo CoV-Eat Project: estudio de la conducta alimentaria en países de habla hispana.

##### **Study of the reasons for the consumption of each type of vegetable within a population of school-aged children (Completo, 2018)** Trabajo relevante

L. RAGGIO, GAMBARO, A.

BMC Public Health, v.: 18 p.:1163 2018

Palabras clave: Vegetables Consumption Children

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 14712458

DOI: <https://doi.org/10.1186/s12889-018-6067-4>

<https://bmcpublichealth.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12889-018-6067-4>

Scopus' WEB OF SCIENCE™

##### **Conocimiento y percepciones sobre la lectura de la etiqueta de los alimentos: estudio de un caso en Uruguay (Completo, 2018)**

L. RAGGIO, V. Berrondo

DEMETRA, v.: 13 4, p.:891 - 900, 2018

Palabras clave: Etiqueta de alimentos percepción conocimiento

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Normativa Alimentaria

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación

ISSN: 2238913X

DOI: [DOI: 10.12957/demetra.2017.32827](https://doi.org/10.12957/demetra.2017.32827)

<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/index>

El etiquetado de alimentos es una de las herramientas que utiliza el consumidor para realizar elecciones de los alimentos que compra. El objetivo de este trabajo fue evaluar algunos conocimientos relacionados con el etiquetado de alimentos envasados, en una muestra por conveniencia de la población de consumidores de Uruguay, mayores de 18 años. Nuestros hallazgos son similares a los encontrados en otros estudios latinoamericanos con el objetivo de

comprender y ayudar al consumidor a realizar una compra consciente e informada de los productos envasados. Un 88% de los encuestados dicen leer la etiqueta de los alimentos. En función de la información que más leen de las etiquetas, la fecha de vencimiento fue el dato que más menciones tuvo. Específicamente en relación a la información nutricional, el contenido de grasa fue considerado el dato más relevante, y el contenido de proteínas el menos relevante. El concepto técnico de porción parece ser entendido por más de la mitad de los encuestados. No así se evidenció lo mismo para el concepto light. Este estudio refleja la carencia de conocimientos con respecto a aspectos nutricionales fundamentales en la vida de las personas. Trabajar en un etiquetado claro y en la educación profunda y constante de la población con respecto a este tema, es de primordial importancia para lograr un impacto en la elección de los alimentos y su consumo, de forma de contribuir al mantenimiento de la salud y prevención de enfermedades.

[latindex](#)

#### **Deterioration of Extra Virgin Olive Oil Caused by Different Processes (Completo, 2017)**

M. AMARILLO, C. FELLER, B. IRIGARAY, L. RAGGIO, M. OROÑO, MARÍA A. GROMPONE, N. MERLINSKI, N. SEGURA, Y. PINCHAK

Journal of Food Research, v.: 6 5, 2017

Palabras clave: thermoxidation oxidative stability autoxidation Extra virgin olive oil

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de Oliva

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 19270887

DOI: [10.5539/jfr.v6n5p59](https://doi.org/10.5539/jfr.v6n5p59)

Mi aporte en esta publicación fueron horas de laboratorio haciendo análisis de oxidación de aceite de oliva en el periodo que trabaje en Facultad de Química, por el año 2013. No participe en la redacción del artículo.

#### **Healthy and Tasty: Focus Group Research on Vegetable Consumption among Children Aged 9 to 12 (Completo, 2016)**

L. RAGGIO, A. GAMABARO, C. IVANKOVICH

Mathews Journal of Nutrition & Dietetics, v.: 1 2, 2016

Palabras clave: Vegetables Comsumption Children Focus Group

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: USA

Escrito por invitación

ISSN: 24747475

DOI: [http://www.mathewsopenaccess.com/PDF/Nutrition/M\\_J](http://www.mathewsopenaccess.com/PDF/Nutrition/M_J)

<http://www.mathewsopenaccess.com/nutrition-articlesinpress.html>

Este artículo surge en el marco la línea de investigación de mi Doctorado en Química. RESUMEN: Focus groups were used to explore attitudes to vegetable consumption among children aged between 9 and 12. Group meetings were used to gather data concerning habitually consumed foods (both in the home and at school), preferred meals, most consumed vegetables, motives for vegetable consumption and non-consumption, the perceptions of vegetable-eating and non-vegetable-eating children, and childrens suggested vegetable-based products. Major vegetable consumption drivers and barriers were analysed from the childrens perspective. The focus group data showed that certain sensory factors (taste, appearance and texture) are powerful consumption drivers. The identity and the creativity of the person who prepares the meals as well as vegetable consumption habits in the home were also found to have a major impact on attitudes towards consuming vegetable among these children.

#### **Percepción del consumidor sobre los tipos de carne picada que se comercializan en Montevideo (Completo, 2014) Trabajo relevante**

L. RAGGIO, GÁMBARO, T. PAGANO, A. MONTESANO

INNOTEC, 43 9, p.:43 - 49, 2014

Palabras clave: Carne Picada Consumidores Montevideo

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Estudio con Consumidores

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Carne Picada

Medio de divulgación: Otros

ISSN: 16883691

DOI: <http://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTEC/article/view/ojs.latu.org.uy>

Este artículo surge en el marco de las líneas de Investigación del Departamento de Alimentos - ESCUELA DE NUTRICIÓN. RESUMEN: La técnica de asociación de palabras fue utilizada para realizar un estudio preliminar de la percepción sobre los tipos de carnes picadas comercializadas en Montevideo. 60 consumidores recibieron cinco tarjetas con las palabras: Carne Picada Común, Magra, Premium, de Ternera y Especial y se les solicitó que escribieran las cuatro primeras imágenes, asociaciones, pensamientos o sentimientos que vinieran a su mente al leer cada tarjeta. Posteriormente, evaluaron cuán saludable consideraban que era cada tipo de carne picada. Las respuestas fueron agrupadas en 16 categorías. La Carne Picada Común fue percibida como un alimento con alto contenido de grasa y evaluada como poco saludable. Las carnes picadas Magra y Premium fueron percibidas como productos con bajo contenido graso, nutritivas, saludables y de precio elevado. La tipo Premium fue considerada, además, como un producto de calidad. La carne picada de Ternera fue percibida principalmente como un producto con una textura tierna, suave y blanda, mientras que en la carne picada Especial se encontraron contradicciones en las palabras utilizadas por los consumidores para su descripción (cara-económica, con poca grasa- con mucha grasa). Por medio de esta técnica se identificaron los atributos más relevantes en el proceso de selección y toma de decisiones de compra de este tipo de producto.

[latindex](#)

### **Virgin olive oil color and perceived quality among consumers in emerging olive-growing countries (Completo, 2014)** [Trabajo relevante](#)

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

Grasas y Aceites, v.: 65 2 0017-3495, 2014

Palabras clave: aceite de oliva color

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

ISSN: 00173495

DOI: [gya.122213](http://dx.doi.org/10.1007/s11746-014-2221-3)

Este artículo surge en el marco de proyecto "Estudio de la influencia de la variedad de olivo en la calidad sensorial y fisicoquímica del aceite de oliva de producción nacional" Proyecto CSIC Sector Productivo Modalidad 1. RESUMEN: Five virgin olive oil samples were evaluated by 122 consumers for their color acceptability and expected quality on 9-point structured scales. A description of the attributes expected in the different oils was obtained from the responding consumers by means of a check-all-that-apply questionnaire consisting of a list of 17 possible virgin olive oil attributes. Hierarchical cluster analysis led to the identification of two consumer clusters with distinct behavior. Whereas one consumer cluster attributed higher quality to those oils that were greener in color, which they described as tasty, rich-flavored, strong-tasting, herb-flavored and expensive, consumers in the other cluster assumed that greener olive oils were of a poorer quality, as they described them as strange-tasting, strong-tasting, herb-tasting and defective. Despite the contrasting perception of a virgin olive oils green color, the respondents, irrespective of cluster, presumed that the virgin olive oil that was the yellowest in color was of poor quality and cheap, also assuming that it had a milder taste than the other oils.

[Scopus](#) WEB OF SCIENCE™ [latindex](#)

### **Content and Characterization of Polyphenols from Four Olive Cultivars Growing at Southeastern Uruguay (Completo, 2014)**

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

Acta Horticulturae, v.: 1 p.:643 - 648, 2014

Palabras clave: aceite de oliva polifenoles

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: <http://www.ishs.org>

ISSN: 05677572

[http://www.ishs.org/ishs-article/1057\\_81](http://www.ishs.org/ishs-article/1057_81)

Esta publicación es del año 2012, pero el compendio fue publicado en el 2014. Surgió en el marco de proyecto OLIVA: Proyecto para la generación y/o fortalecimiento de Servicios científico-tecnológicos para el Sector Olivícola - ANII luego de ser presentado en formato poster en el Congreso VIIth International Symposium on Olive Growing y ser elegido para ser publicado.

RESUMEN: A comparative research was done between olive oils extracted with Abencor system and from an olive mill using fruits of the cultivars Arbequina, Coratina, Leccino and Frantoio. Different maturity indexes (MI) were studied, for Arbequina 1.1, 2.2 and 3.6, for Coratina 1.0, 1.9 and 3.8, for Frantoio 0.7, 2.4 and 3.8 and for Leccino 1.8, 2.4 and 3.2. The analyses carried out were: free fatty acid content, peroxide value, polyphenol content and sensory profile. According to IOC regulations all olive oils analyzed were extra-virgin. Total polyphenol content (TPC) varied according to fruit maturity, showing higher values at the intermediate MI. Pinoresinol was the main polyphenol in Arbequina and Frantoio cultivars and dialdehyde form of descarboxymethyl oleuropein aglycone was the main polyphenol in Coratina and Leccino. Regarding the effect of oil extraction method, the Abencor system was more efficient than the industrial method for polyphenol recovery, averaging between 50 and 100% higher. These results stress the poor efficiency of the industrial process employed to recover fruit phenolic components. Coratina olive oil with MI=1.9 has the highest TPC. This fact may be of interest to enhance oxidative stability and sensory profile of other olive oils with minor amounts of phenolic compounds. In order to accomplish this, new researches should be made to improve the extraction in olive mill.

Scopus

### **Virgin Olive oil acceptability in emerging olive oil-producing countries. (Completo, 2013)**

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

Food and Nutrition Science, v.: 4 p.:1060 - 1068, 2013

Palabras clave: Olive oil Consumer Study Olive Oil Quality

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 2157944X

[http://file.scirp.org/Html/10-2700902\\_37230.htm](http://file.scirp.org/Html/10-2700902_37230.htm)

Este artículo surge en el marco de proyecto OLIVA: Proyecto para la generación y/o fortalecimiento de Servicios científico-tecnológicos para el Sector Olivícola - ANII. RESUMEN: A sample of 99 habitual consumers sensory-evaluated 2 extra virgin and 2 ordinary olive oils in terms of overall liking and willingness to purchase based on 9-point structured scales and responded to a check-all-that-apply question comprising a list of 18 positive and negative attributes. In the second session, the same consumers evaluated the same oils also based on their respective commercial specifications and sensory profiles previously prepared by a panel of 9 trained tasters. Two consumer clusters with contrasting behavior were identified. Whereas 52% of respondents gave high overall liking scores to the extra virgin oils and scores below commercially acceptable limits to those of ordinary virgin quality, 48% gave low overall liking scores to the extra virgin oils and high overall liking scores to those oils that were defective. Consumers of neither cluster were influenced by the information made available in Session 2. Although a slight majority of consumers described the oils consistently with the sensory profiles available from the tasting panel, an alarmingly large number of respondents described the two extra virgin oils in terms of defective, bad-tasting, strange-tasting, poor quality and rancid, and those oils that were defective in terms of good quality, tasty, sweet, aromatic, mild-flavored, delicious and fresh. These results highlight the need for the implementation of relevant consumer sensitization programs in emerging olive-producing countries like Uruguay, where virgin olive oils of varied quality are locally available.

### **Conocimientos Nutricionales y frecuencia de consumo de alimentos: un estudio de caso (Completo, 2011)**

Trabajo relevante

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

Archivos Latinoamericanos de Nutrición, v.: 61 2011

Palabras clave: Conocimientos nutricionales frecuencia de consumo de alimentos Analisis de Conglomerados

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00040622

<http://www.alanrevista.org/ediciones/2011-3/art11.asp>

Esta fue mi primer publicación y surgió en el marco de proyecto OLIVA: Proyecto para la generación y/o fortalecimiento de Servicios científico-tecnológicos para el Sector Olivícola - ANII RESUMEN: El presente estudio investiga los conocimientos nutricionales de una muestra de la población de consumidores en Uruguay y su frecuencia de consumo de alimentos. 270 individuos completaron una adaptación local del General Nutrition Knowledge Questionnaire de Parmenter & Wardle y contestaron una encuesta sobre su frecuencia de consumo de 39 grupos de alimentos. Por medio de un Analisis de Conglomerados se identificaron 2 grupos de participantes con

diferente nivel de conocimientos nutricionales: el cluster 1 (n = 177) y el cluster 2 (n = 93), quienes proporcionaron un valor promedio de 73.6% y 52.9% de respuestas correctas, respectivamente. Los grupos se diferenciaron en forma significativa (p . 0.05) en su distribución por edad y nivel de educación, estando el cluster 1 compuesto principalmente por adultos mayores y con mayor nivel de estudios. Algunas áreas del conocimiento fueron extremadamente pobres, como ser el conocimiento sobre el número de porciones de frutas y verduras que se deberían consumir por día y el aporte calórico de los distintos nutrientes. En términos generales, los conocimientos nutricionales influyeron positivamente en la frecuencia de consumo de alimentos, dado que la población que presentó mayores conocimientos nutricionales declaró un mayor consumo de frutas y verduras y de alimentos de bajo tenor grasoso y un menor consumo de alimentos con alto contenido de grasas y azúcares.

Scopus® WEB OF SCIENCE™ latindex Sciendo

## NO ARBITRADOS

### **Estudio del contenido de sodio en aguas minerales y su incidencia en la prevención de enfermedades crónicas. (Completo, 2017)**

A. GÓMEZ , J. GARMENDIA , B. WEIBERGER , S. GIGANTE , L. RAGGIO , E. FERNANDEZ  
VIDEGAIN , F. NIGUERA

C&A - Carnes & Alimentos, v.: 60 2017

Palabras clave: Agua Mineral Sodio Fotómetro Enfermedades Crónicas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Normativa Alimentaria

ISSN: 15103870

El objetivo de esta investigación fue verificar el contenido de sodio en aguas minerales con y sin gas, nacionales e importadas y su incidencia en la dieta.

### **Carne picada en Montevideo: estudio de parámetros establecidos en la reglamentación y su relación con la denominación de venta (Completo, 2014)**

T. PAGANO , A. MONTESANO , L. RAGGIO , E. FERNANDEZ

Carne y alimentos, v.: 9 p.:43 - 49, 2014

Palabras clave: Carne Picada Montevideo

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nutrición

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Uruguay

ISSN: 16882075

Este artículo surge en el marco de las líneas de Investigación del Departamento de Alimentos - ESCUELA DE NUTRICIÓN. RESUMEN: La técnica de asociación de palabras fue utilizada para realizar un estudio preliminar de la percepción sobre los tipos de carnes picadas comercializadas en Montevideo. 60 consumidores recibieron cinco tarjetas con las palabras: Carne Picada Común, Magra, Premium, de Ternera y Especial y se les solicitó que escribieran las cuatro primeras imágenes, asociaciones, pensamientos o sentimientos que vinieran a su mente al leer cada tarjeta. Posteriormente, evaluaron cuán saludable consideraban que era cada tipo de carne picada. Las respuestas fueron agrupadas en 16 categorías. La Carne Picada Común fue percibida como un alimento con alto contenido de grasa y evaluada como poco saludable. Las carnes picadas Magra y Premium fueron percibidas como productos con bajo contenido de grasa, nutritivas, saludables y de precio elevado. La carne picada Premium fue considerada, además, como un producto de calidad. La carne picada de Ternera fue percibida principalmente como un producto con una textura tierna, suave y blanda, mientras que en la carne picada Especial se encontraron contradicciones en las palabras utilizadas por los consumidores para su descripción (cara-económica, con poca grasa-con mucha grasa). Por medio de esta técnica se identificaron los atributos más relevantes en el proceso de selección y toma de decisiones de compra de este tipo de producto. Palabras clave: Estudios con consumidores, carne picada, asociación de palabras.

## PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

### **An understanding the reasons of low consumption associated with vegetables in school-aged children (2018)**

Resumen

L. RAGGIO

Evento: Internacional  
Descripción: 21st International Conference on Food & Nutrition  
Ciudad: Vanocuver, Canadá  
Año del evento: 2018  
Anales/Proceedings: Journal of Nutrition & Food Sciences  
Volumen:8  
ISSN/ISBN: 2155-9600  
Publicación arbitrada  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet  
DOI: [DOI: 10.4172/2155-9600-C5-065](https://doi.org/10.4172/2155-9600-C5-065)  
<https://www.omicsonline.org/proceedings/an-understanding-the-reasons-of-low-consumption-associated-w>  
Resumen publicado en el marco del 21st International Conference on Food & Nutrition

**Estudio del contenido de sodio en aguas minerales y su incidencia en la prevención de enfermedades crónicas. (2017)**

Resumen  
L. RAGGIO , E. FERNANDEZ VIDEGAIN , F. NIGUERA

Evento: Internacional  
Descripción: X Jornadas Internacionales de Ciencia y Tecnología de Carnes y Alimentos Dr. Daniel Pérez Gasgi  
Ciudad: Montevideo  
Año del evento: 2017  
Palabras clave: Agua Mineral Sodio  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Análisis de Alimentos  
Medio de divulgación: Otros

**Study of the reasons of the low consumption of vegetables in a population of Uruguayan children of school age (2017)** Trabajo relevante

Resumen expandido  
L. RAGGIO , A. GAMABARO

Evento: Internacional  
Descripción: IUNS 21st ICN International Congress of Nutrition  
Ciudad: Buenos Aires  
Año del evento: 2017  
Anales/Proceedings: Nutrition and Metabolism  
Volumen:21  
ISSN/ISBN: 1421-9697  
Publicación arbitrada  
Editorial: KARGER  
Palabras clave: Niños Vegetales  
Areas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Otros  
DOI: [10.1159/000480486](https://doi.org/10.1159/000480486)  
Financiación/Cooperación:  
Área Química (PEDECIBA) / Apoyo financiero, Uruguay  
Background and objectives The low intake of fruits and vegetables that children eat is becoming a cause of growing concern around the world. A low intake has been linked to a higher risk of developing noncommunicable diseases. Uruguay does not escape this world situation. A survey at the national level showed that the diet of children between 24 and 42 months had little diversification, with a large deficit in vegetable consumption. The objective of the present study is to explore the reasons and barriers of low consumption of vegetables in Uruguayan children of school age, in order to find strategies to promote the consumption of these foods.

**Rico ó sano: aplicación de una técnica proyectiva para explorar la percepción de los niños sobre los vegetales (2015)** Trabajo relevante

Resumen expandido  
L. RAGGIO, A. GAMABARO, IVANKOVICH

Evento: Internacional  
Descripción: 1º Congreso Latinoamericano del Foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud  
Ciudad: Buenos Aires, Argentina  
Año del evento: 2015  
ISSN/ISBN: 978-987-661-19  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Niños Vegetales Técnicas Proyectivas  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /  
Medio de divulgación: Internet  
[www.fanus.com.ar](http://www.fanus.com.ar)

Las pruebas proyectivas permiten una condición de libre respuesta dentro de un tópico específico. En investigación de mercado el beneficio que se busca es conocer la percepción y las propias palabras con las que el consumidor entiende lo que se estudia. En el presente estudio se aplicó con niños de 9 a 12 años la técnica proyectiva del dibujo para obtener información destinada al desarrollo de un alimento novedoso a base de vegetales para la población infantil. Se reclutaron 35 niños en colegios privados de Montevideo, Uruguay. A los mismos se les entregó inicialmente una lista con nombres y fotos de vegetales y se les pidió que marcaran las que conocían y las que consumían habitualmente. Posteriormente, se les dio la siguiente consigna: Si alguien les pudiera hacer un producto de vegetales, ¿qué le aconsejan para que les haga algo rico? Dibujen cómo sería ese producto para que les guste. El tomate, la lechuga, el choclo, las arvejas, la zanahoria, el morrón, la cebolla y el zapallo fueron las vegetales más consumidas por la población encuestada. Los productos a base de vegetales dibujados se dividieron en las siguientes categorías: bebidas (licuado dulce de vegetales), pasta (fideos de zapallo), hamburguesas (con morrón, acelga y espinacas), barras (de cereales con vegetales), ensaladas, barras (de cereales con vegetales), pasteles, tortas (en forma de estrella), etc. En general se buscan nuevas texturas, que se alejen de ser blandas y babosas (textura asociada a algunas vegetales). Se buscan también sabores dulces (una verdura dentro de un postre) y empaques divertidos, con dibujos llamativos y con regalo adentro. La mezcla de frutas y vegetales se convierte en una opción interesante que se crea espontáneamente en el dibujo como algo que gusta a los niños. Las formas diferentes también aparecen en los dibujos. Espontáneamente, una niña divide la hoja donde dibuja con una raya y escribe de un lado sano, donde ubica a la manzana, la lechuga y la pera y de otro lado rico, donde ubica a la hamburguesa y a los frankfurters. A nivel de hipótesis, para ella, lo sano es saludable sin embargo no necesariamente rico, lo cual plantea el desafío de buscar alternativas de desarrollo de productos destinados a esta población. El buen sabor del alimento, en este caso de las vegetales, se torna fundamental para un consumo regular en los niños de 9 a 12 años.

### **Factores subyacentes al consumo de vegetales en una población de madres y padres de niños de edad escolar (2015)**

Resumen  
L. RAGGIO, A. GAMABARO, L. GUERRERO

Evento: Internacional  
Descripción: I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)  
Ciudad: Ciudad Real, España  
Año del evento: 2015  
Publicación arbitrada  
Palabras clave: Vegetales Consumo Análisis Factorial Exploratorio  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /  
Medio de divulgación: Internet  
<https://aepas2015.wordpress.com/>

**INTRODUCCIÓN** El bajo consumo de frutas y vegetales en niños se relaciona con un mayor riesgo de desarrollo de ciertos tipos de cáncer y enfermedades cardiovasculares posteriores. Ese bajo consumo está asociado con el medio familiar y según parece se puede influir en el mismo a través de una variedad de mecanismos que incluyen exponer al niño a más frutas y vegetales, aumentar la disponibilidad de frutas y vegetales en el hogar y modificar el modelo de consumo que ofrecen los padres. Debido a la fuerte asociación entre el consumo de alimentos entre padres e hijos y con el objetivo de buscar estrategias para aumentar el consumo de vegetales en niños de edad escolar, se estudiaron los factores subyacentes al consumo de vegetales de padres de niños de edad escolar a través de una encuesta sobre el interés en consumir ese grupo de alimentos. **MATERIALES Y MÉTODOS** Se realizó una adaptación de la encuesta de interés en consumir fibra utilizada por Ares

et al. 2009 para evaluar el interés de 159 madres y padres de niños de entre 6 y 12 años en consumir vegetales. Los participantes respondieron los 10 ítems de la encuesta mediante una escala Likert de 7 puntos. Se aplicó un análisis factorial exploratorio (AFE) con extracción por componentes principales, sin forzar y con rotación Oblimin para estimar las saturaciones de las variables en los factores. Así mismo, para todas las respuestas a la encuesta se aplicó un Análisis de Conglomerados Jerárquico (ACJ), con distancia euclídea y método de aglomeración de Ward.

**RESULTADOS Y DISCUSIÓN** Se encontraron 3 factores que explicaron el 58% de la varianza con valores de comunalidades mayores a 0,3 por medio del AFE. El factor 1 hace referencia al interés por la fruta y los vegetales, el factor 2 al consumo real de éstos y el factor 3 a su relación con la salud. Para la población encuestada se encontraron 3 grupos compuestos por 62, 54 y 44 individuos respectivamente. Se encontraron diferencias significativas entre los integrantes de cada grupo únicamente en la cantidad de niños menores a 12 años que había en el hogar. Los tres grupos demostraron un interés similar en el consumo de vegetales, pero se encontró diferencias en cuanto al consumo real de vegetales y la conciencia en cuanto al efecto que tiene su consumo sobre la salud. Los factores subyacentes encontrados por el AFE se cruzaron con los datos del ACJ, permitiendo caracterizar a los individuos que integraron cada uno de los tres grupos en función de los tres factores subyacentes observados.

**CONCLUSIONES** Los resultados estudiados permitieron obtener una primera aproximación exploratoria orientada a plantear futuras hipótesis de trabajo con el objetivo de incrementar el consumo de vegetales entre niños de edad escolar.

### **Influence of objective and subjective knowledge on the acceptability of different quality virgin olive oils. (2014)**

Resumen

ELLIS, A.C. , L. RAGGIO , GáMBARO

Evento: Internacional

Descripción: en 6th European Conference on Sensory and Consumer Research

Ciudad: Copenhagen, Denmark

Año del evento: 2014

Publicación arbitrada

Palabras clave: Olive oil knowledge consumers

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

Knowledge on a product is a major factor in an individual's consumption decision, in this sense, two different aspects may be distinguished: objective knowledge (information on the product stored in the consumer's memory for a long time) and subjective knowledge (subjective perception the person has as to what or how much he or she knows about a product). The objective of this study was to assess the influence of subjective and objective knowledge on consumers' acceptability of 4 virgin olive oils (VOO) of different qualities: 2 extra virgins and 2 regular virgins. A total of 91 habitual and sporadic consumers of olive oil took part in the study. The samples presented to the participants were coded, in a monadic and random manner, using bread as tasting vehicle. Acceptability and willingness to purchase were assessed through a structured 9 point scale; the test was completed with CATA (Check-all-that-apply) questions. The level of objective knowledge was measured through 6 true, false or don't know statements. The subjective knowledge was measured through 3 items of a 7 point structured scale ranging from completely disagree to completely agree. Through an analysis of clusters three groups of consumers with different acceptability were found. Cluster 1 (n=37) assigned low acceptability scores to all the samples (3.1 to 5.3). Cluster 2 (n=37) assigned higher acceptability scores to the 4 samples (5.8 to 6.8). Cluster 3 (n=17) was the only one that assigned high acceptability scores to the extra virgin olive oils (6.8 and 7.2) and low scores to the regular virgin olive oils (2.1 and 2.4). This cluster was characterized by individuals with higher subjective knowledge than the other clusters. No significant difference among the three clusters was found in terms of objective knowledge or frequency of consumption of VOOs.

### **Comparison of food neophobia between adults and adolescents of a spanish speaking population (2014)**

Resumen

A. ROASCIO , L. RAGGIO , GáMBARO

Evento: Internacional

Descripción: en 6th European Conference on Sensory and Consumer Research

Ciudad: Copenhagen, Denmark

Año del evento: 2014



Publicación arbitrada

Palabras clave: Neophobia Food

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

Food neophobia is a personality trait, the manifestation of fear or rejection to trying new or unfamiliar food. A full neophobia scale was recently validated for Spanish by Fernández- Ruiz (2012). This was applied to a population of 246 people comprised of 76 adolescents (14-17 years of age) and 170 adults (mean = 37 ys SD = 14 ys) residing in Montevideo. Adolescence involves many biological and psychosocial changes that make nutrition and food choices particularly important for healthy growth and cognitive development. For this reason, it is of interest to compare the behavior of a group of adolescents with a group of adults. Significant differences ( $p < 0.0001$ ) were found for Neophobia Value (NV) for both populations, the adolescents presented the highest rate. The NV for both populations was  $29 \pm 11$  and  $35 \pm 8$  for adults and adolescents, respectively. The NV for adolescents was higher than the published for American, Australian and British students, while the NV in adults was lower than those reported in other populations. Upon these results, an Exploratory Factor Analysis with main component extraction and Oblimin rotation were conducted, the SPSS 15.0 free software was used in order to study the existence of underlying factors that explain the results. Two underlying factors in neophobia scale were found for both populations. These factors accounted for the 55 % and 52% of the variance for adults and adolescents, respectively. The Cronbach alpha was higher than 0.65 in all cases. Factors 1 and 2 were composed of different items in both populations, which explains the difference found between food neophobia in adolescents and adults.

#### **Caracterización sensorial y química del AMARGOR del aceite de oliva virgen extra de la variedad ARBEQUINA de Uruguay. (2013)**

Resumen

L. RAGGIO , M. OROÑO

Evento: Internacional

Descripción: XV AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils

Ciudad: Santiago de Chile

Año del evento: 2013

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de Oliva

#### **Estabilidad oxidativa de dos aceites de oliva virgen extra uruguayos con diferente perfil de antioxidantes (2013)**

Resumen

M.A. GROMPONE , M. AMARILLO , C. FELLER , L. RAGGIO , M. OROÑO

Evento: Internacional

Descripción: XV AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils

Ciudad: Santiago de Chile

Año del evento: 2013

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de Oliva

#### **Factor Structure of A Scale of neophobia in a spanish-speaking population. (2013)** Trabajo relevante

Resumen expandido

L. RAGGIO , A. ROASCIO , C. ESCAYOLA , M.A. GIMENEZ , M. N. RODRIGUEZ

Evento: Internacional

Descripción: 10th PANGBORN Sensory Science Symposium

Ciudad: Rio de Janeiro, Brasil

Año del evento: 2013

Palabras clave: Neophobia AFE

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

#### **Variación del contenido de polifenoles de aceite de oliva de calidad virgen extra mediante oxidación en diferentes condiciones de temperatura. (2013)**

Resumen expandido

C. FELLER, M. AMARILLO, L. RAGGIO, M. OROÑO, N. MERLINSKI, N. SEGURA, Y. PINCHAK, B. IRIGARAY, M.A. GROMPONE

Evento: Internacional

Descripción: 20 años de la Sociedad Brasileira de Oleos y Gorduras (SBOG)

Ciudad: Florianópolis, Brasil

Año del evento: 2013

Palabras clave: aceite de oliva oxidación polifenoles

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

El aceite de oliva posee diferentes antioxidantes que lo protegen de la oxidación. Entre ellos se encuentran los tocoferoles y los polifenoles. El tocoferol mayoritario en el aceite de oliva es el  $\alpha$ -tocopherol (aproximadamente del 95 %). Este posee una mayor protección a nivel biológico que a nivel de los ácidos grasos insaturados presentes en el aceite. Sin embargo, el aceite de oliva posee una estabilidad oxidativa alta debido en parte al elevado contenido de ácido oleico pero también al contenido de los diversos polifenoles presentes en él. En consecuencia, es importante conocer el rol de los diferentes polifenoles durante el transcurso de la oxidación. El objetivo de este trabajo fue la identificación y el seguimiento de los polifenoles en diferentes condiciones de oxidación. Para ello se utilizaron aceites de oliva de calidad virgen extra de dos variedades de aceituna diferentes: arbequina y coratina. Ellos se oxidaron en diferentes condiciones: temperatura ambiente, 60 °C y a la temperatura de fritura (180 °C). Los aceites oxidados en condiciones de temperatura ambiente y a 60 °C fueron analizados a diferentes intervalos de tiempo. Por otra parte, el aceite oxidado a 180 °C se analizó antes y después del tratamiento térmico. El contenido total de polifenoles al inicio del estudio fue de 389 ppm para la coratina y 144 ppm para la arbequina. Además, la distribución de polifenoles presentó algunas diferencias para ambas variedades siendo los polifenoles mayoritarios los vinculados a especies químicas de la oleuropeína y el ligustrósido. La variación de los diferentes polifenoles fue diferente a temperatura ambiente y a 60 °C. En conclusión, es posible decir que los polifenoles protegen de forma diferente de acuerdo con el mecanismo de oxidación involucrado lo cual está asociado a la temperatura a la que se realiza la oxidación.

#### **Virgin olive oil color and perceived quality among consumers in emerging olive-growing countries. (2013)**

Resumen expandido

M. AMARILLO, GÁMBARO, L. RAGGIO, A. ROASCIO, M. MIRABALLES

Evento: Internacional

Descripción: 10th PANGBORN Sensory Science Symposium

Ciudad: Río de Janeiro, Brasil

Año del evento: 2013

Palabras clave: aceite de oliva color consumidor

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

#### **Estudio comparativo del deterioro de algunos aceites de oliva extra vírgenes uruguayos frente a la termoxidación y a la fritura en sartén. (2013)**

Resumen expandido

Y. PINCHAK, M. OROÑO, L. RAGGIO, M. A. GROMPONE

Evento: Internacional

Descripción: XV AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils

Ciudad: Santiago, Chile

Año del evento: 2013

Palabras clave: aceite de oliva termoxidación

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Otros

La producción de aceite de oliva en Uruguay tuvo un gran incremento en los últimos años.

Actualmente se estableció un plan estratégico nacional para el sector olivícola, previendo una producción superior a los 10 millones de kilos para el 2020. El aceite de oliva extra virgen tiene buena estabilidad térmica y oxidativa y, por ende, presenta un buen desempeño como medio de fritura aunque no hay estudios con aceites de oliva uruguayos. Teniendo en cuenta la marcada

influencia que ejercen variables como la variedad, el clima y el momento de recolección de las aceitunas en las características del aceite obtenido, en este trabajo se planteó comparar el comportamiento a elevadas temperaturas de dos aceites de oliva vírgenes extra uruguayos monovarietales: de Arbequina y de Coratina. Dichos aceites presentan diferencias en su composición en ácidos grasos y en su contenido de antioxidantes. Se analizó tanto la composición como la calidad de las muestras iniciales y se realizó un seguimiento de su comportamiento a elevada temperatura realizando fritura de papas en sartén y estudios de termooxidación a 180 °C. La evolución del deterioro se evaluó por el contenido de compuestos polares. De acuerdo al contenido de antioxidantes (tocoferoles y polifenoles) y al tiempo OSI de ambos aceites es de esperar que el de Coratina presente una mayor estabilidad frente a la termooxidación y a la fritura que el de Arbequina. Los datos obtenidos hasta el momento muestran una estabilidad termooxidativa levemente superior para el aceite de oliva de la variedad Coratina.

### **Evaluación de los dispositivos FOM 310, Testo 270 y CapSens 5000 con muestras de aceite de oliva. (2013)**

Resumen expandido

Y. PINCHAK , M. OROÑO , L. RAGGIO , M.A. GROMPONE

Evento: Internacional

Descripción: XV AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils

Ciudad: Santiago, Chile

Año del evento: 2013

Palabras clave: aceite de oliva

Areas de conocimiento:

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

Los métodos rápidos para la determinación del deterioro del aceite de fritura son más económicos que los tradicionalmente utilizados en el laboratorio, pueden ser aplicados in situ por personal no especializado y arrojan resultados en unos pocos minutos. Si bien existe una variedad importante de estos métodos, no existe un consenso sobre cuál tiene mejor desempeño. En estudios anteriores este grupo de investigación realizó una evaluación de varios métodos rápidos: FOM 310, Testo 270, CapSens 5000, Viscoprit, Oxifrit-Test, Fritest y Oleotest, utilizando aceites de fritura de locales de restauración, tomados al momento del descarte. El objetivo de este trabajo fue profundizar en la evaluación de los tres métodos rápidos que arrojaron mejores resultados en el estudio anterior. Para ello se realizó un seguimiento de la evolución del deterioro del aceite durante sucesivas operaciones de fritura de papas en sartén y durante un proceso de termooxidación en ausencia de alimento. Se utilizaron dos aceites de oliva extra vírgenes uruguayos monovarietales: de Arbequina y de Coratina. Para la evaluación de los métodos rápidos se consideró la correlación entre sus resultados y los del método de referencia (Determinación del contenido total de compuestos polares, IUPAC 2.507) y la repetibilidad del dispositivo. Si bien los estudios aún se encuentran en curso, los resultados preliminares indican que el Testo 270 y el CapSens 5000 presentan mejor repetibilidad que el FOM 310. Todavía no se cuenta con suficientes datos como para sacar conclusiones definitivas sobre la correlación entre estos tres métodos rápidos respecto al de referencia.

### **Comparison between Extra Virgin Olive Oil obtained from olive mill and Abencor system. (2012)**

Resumen

L. RAGGIO , M. OROÑO , GÁMBARO , B. IRIGARAY , M.A. GROMPONE

Evento: Internacional

Descripción: VII International Symposium of Olive Growing

Ciudad: San Juan, Argentina

Año del evento: 2012

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva Abencor Almazara

Areas de conocimiento:

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

The Abencor system (Abengoa, Seville) is a pilot plant that allows the preparation of olive oil representative of industrial production using only 1 kg of olives. In this study a comparison was made of olive oil extracted in industrial and Abencor system from three varieties planted in the south-east of Uruguay: Leccino, Arbequina and Coratina. For the olive oils obtained by both methods from the same olives, a sensory profile was performed by a panel of judges trained according to regulations (COI/T.20/Doc.No15/Rev.4). The physicochemical characterization consisted in the following analysis: moisture and fat content of the paste, acidity, peroxide value, fatty acid profile, K232, K270,  $\Delta K$ , sterol composition, and chlorophyll, content of carotenoids,

tocopherols and polyphenols and lipid profile. Most physicochemical parameters were similar for both extraction systems, except for the chlorophyll of the Arbequina variety, chlorophyll and peroxide for the Leccino variety and chlorophyll, carotenoids and peroxide for Coratina. In all cases the values were higher than in oils obtained from industrial process. A sensory level, the variety Arbequina and Leccino extracted by industrial method, had a fruity, sour and spicy significantly lower than the oil obtained in Abencor system, which shows loss of volatiles during industrial extraction. We conclude that the differences between the two processes influence some physicochemical and sensory parameters depends on the variety of olives.

#### **Characterization and content research of polyphenols in four types of olive trees planted in the south-east region of Uruguay. (2012)**

Completo

L. RAGGIO , M. OROÑO , B. IRIGARAY , M.A. GROMPONE , GÁMBARO

Evento: Internacional

Descripción: VII International Symposium of Olive Growing

Ciudad: San Juan, Argentina

Año del evento: 2012

Palabras clave: Olive oil Polyphenols

Areas de conocimiento:

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

A comparative research was made between olive oils extracted with Abencor System and from an olive mill. The types of olives were Arbequina, Leccino, Coratina and Frantoio, with different maturity index. Analysis of free fatty, peroxide index and sensory profile were made to those olive oils extracted by the two methods mentioned above. All of them were cataloged extra-virgin olive oils as per COI's regulations. The content and profile of polyphenols were determined by COI/T.20/DocNo 29 November 2009 technique. Despite of the variety of olives, the content of total polyphenols varied according to maturity index, showing a peak in the intermediate value. Varieties Arbequina and Frantoio have the same majority polyphenol (pinosresinol, 1 acetoxypinosresinol), while Coratina and Leccino content another majority polyphenol (decarboxymethyl oleuropein aglycone, dialdehyde form). Coratina and Frantoio showed more content of polyphenols than Arbequina and Leccino. Also was compared the total polyphenols content of the same olive oil obtained in Abencor system and in the olive mill. For the olive oils varieties studied the extraction of polyphenols in Abencor system was more efficient than the industrial method (between 60% and 100% higher). In conclusion Coratina variety is the one which showed more content of polyphenols and the low performance extraction of polyphenols in the olive oil obtained in the Olive mill pointed our attention. New Researches should be made in order to improve the industrial extraction to obtain olive oils with higher content of polyphenols because of its protective effects against oxidation and for their well-known benefits for health.

#### **Caracterización físicoquímica y sensorial de aceite de oliva uruguayo de las variedades Arbequina y Coratina. (2011)**

Resumen

L. RAGGIO , FERNÁNDEZ, E. , M.A. GROMPONE

Evento: Internacional

Descripción: XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOAC

Ciudad: Cartagena, Colombia

Año del evento: 2011

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva Caracterización

Areas de conocimiento:

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

#### **Aceptabilidad de Aceites de Oliva Uruguayos (2010)**

Resumen

L. RAGGIO , GÁMBARO

Evento: Internacional

Descripción: VI Simposio Latinoamericano en Análisis Sensorial

Ciudad: San Pablo, Brasil

Año del evento: 2010

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva Aceptabilidad

Áreas de conocimiento:

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

El presente trabajo se realizó como parte de un proyecto para apoyar el desarrollo de la olivicultura en Uruguay y la promoción del consumo de aceite de oliva de producción nacional. Se evaluó la aceptabilidad de 3 aceites de oliva varietales cosecha 2010: Arbequina, Coratina y Leccino, de la zona de Maldonado (Uruguay). Los aceites fueron analizados previamente por un panel de jueces sensoriales, siendo calificados como virgen extra y presentando distintas intensidades de atributos positivos. El estudio se realizó con 122 consumidores de edades entre 18 y 60 años, 66% mujeres y 34% hombres, 48% consumidores frecuentes de aceite de oliva y 52% esporádicos. Los consumidores recibieron 15 mL de cada muestra de aceite en orden aleatorio, en recipientes blancos, acompañados de cubos de pan blanco de molde para su degustación. Los consumidores debieron indicar con escalas estructuradas de 9 puntos su aceptabilidad y su intención de compra y responder a una pregunta marque todo lo que corresponda con 13 términos descriptivos. Sobre el número de menciones obtenidas en cada categoría se realizó un Análisis Factorial de Correspondencia. Se encontraron diferencias significativas ( $p < 0.05$ ) entre los puntajes de aceptabilidad y de intención de compra de las muestras, siendo el Arbequina el aceite que obtuvo mayor puntaje de aceptabilidad (6.1) y de intención de compra (5.7). También se encontraron diferencias en las descripciones de los consumidores. El aceite Arbequina fue asociado con las palabras frutado, dulce, sabroso y color amarillo. Los aceites Leccino y Coratina fueron asociados con las palabras aroma agradable, fresco, picante, amargo, gusto fuerte, sabor extraño. Estas asociaciones son coincidentes con los perfiles sensoriales encontrados por el panel de jueces entrenados, dado que los aceites Leccino y Coratina presentaban intensidades de frutado verde, amargo y picante superiores al Arbequina. Los bajos puntajes de aceptabilidad y de intención de compra de las muestras evaluadas son un indicio de que el consumidor uruguayo no está habituado a consumir aceites de oliva de buena calidad y que considera a los atributos positivos como el picante y el amargo como sabores extraños en el mismo. Estos resultados evidencian la necesidad de educar al consumidor sobre los sabores característicos del aceite de oliva virgen extra.

### **Percepción del Consumidor Uruguayo sobre Aceites utilizando la técnica de asociación de palabras (2010)**

Resumen

GáMBARO , C. DAUBER , ELLIS, A.C. , L. RAGGIO

Evento: Internacional

Descripción: VI Simposio Latinoamericano en Análisis Sensorial

Ciudad: San Pablo, Brasil

Año del evento: 2010

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva consumidor técnica de asociación de palabras

Áreas de conocimiento:

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

Se estudió la percepción del consumidor sobre los aceites que se comercializan en el mercado uruguayo utilizando la técnica de Asociación de Palabras (Word Association). 169 consumidores de edades entre 18 y 72 años, 70% mujeres y 30% hombres recibieron 6 tarjetas: la primera con la palabra aceite y las siguientes, en orden aleatorio, con las palabras: aceite de oliva, aceite de maíz, aceite de girasol, aceite de soja y aceite de arroz. Se les solicitó que escribieran las cuatro primeras imágenes, asociaciones, pensamientos o sentimientos que vinieran a su mente con cada nombre. También se evaluó cuán saludable se percibe cada tipo de aceite mediante una escala estructurada de 9 puntos, con qué frecuencia se consume y qué usos se les da a cada uno. Las asociaciones sugeridas para cada tipo de aceite fueron agrupadas en 22 categorías. Sobre el número de menciones obtenidas en cada categoría se realizó un Análisis Factorial de Correspondencia. El aceite de oliva fue percibido como el más saludable por los consumidores, no existiendo diferencia significativa ( $p > 0.05$ ) entre los cuatro restantes. El 86% de los participantes declaró utilizar este aceite como aderezo, mientras que el aceite de girasol resultó ser el más utilizado para frituras (51%). Las dos primeras dimensiones del análisis de correspondencia explicaron el 76.4% de la variabilidad de los datos experimentales. El aceite de oliva fue el que obtuvo más asociaciones relativas a calidad positiva, salud (nutritivo, saludable) y sentimientos positivos (delicia, placer). El aceite de soja, en cambio, se asoció con calidad negativa, sentimientos negativos (asqueroso, horrible) y olor (desagradable, fuerte). Mientras tanto, los aceites de maíz, girasol y arroz presentaron asociaciones más cercanas a las del concepto genérico de aceite. Estos resultados indican la existencia de claras diferencias en la percepción de los consumidores de los aceites

comercializados en el mercado uruguayo.

### **Calidad Sensorial de Aceites de Oliva virgen extra comercializados en Uruguay (2010)**

Resumen

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

Evento: Internacional

Descripción: VI Simposio Latinoamericano en Análisis Sensorial

Ciudad: San Pablo, Brasil

Año del evento: 2010

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva Calidad Sensorial

Areas de conocimiento:

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

Uruguay es un país nuevo en el mundo oleícola, con un volumen de producción pequeño que apunta a una alta calidad. El objetivo de este trabajo fue comparar la calidad sensorial de los aceites de oliva uruguayos con los otros que se comercializan en nuestro mercado. Para el estudio se adquirieron 30 muestras de aceites declarados en la etiqueta como virgen extra (8 uruguayos, 6 argentinos, 12 españoles y 4 italianos) a la venta en los principales comercios del país. Un panel sensorial compuesto por 22 jueces seleccionado de acuerdo a la normativa del Consejo Oleícola Internacional (COI) evaluó la intensidad de 11 atributos positivos y 8 defectos con una escala estructurada de 6 puntos (0 - ausencia total, 5 - extrema) y asignaron un puntaje de calidad a las muestras con una escala de 9 puntos según reglamento UE 2568/91. De las 30 muestras, sólo 7 presentaron un puntaje de calidad mayor o igual a 7, lo que corresponde a la categoría virgen extra y los siete correspondieron a aceites uruguayos cosecha 2009 y 2010. Estos aceites presentaron valores de frutado de 3 (medio), de amargo entre 1.6 y 2.3 (ligero) y de picante entre 2 y 2.8 (ligero a medio). Tres aceites obtuvieron un puntaje de calidad entre 6 y 6.9, lo que corresponde a la categoría virgen: uno uruguayo, uno italiano y otro argentino, presentando los tres defectos de intensidad < 1 (casi imperceptible). Al resto de los aceites se le asignaron puntajes de calidad entre 3.5 y 5.7, encontrándose en los mismos uno o más defectos: 75% rancio, 95% borras-atrojado, 50% avinado y 40% basto. Se concluye que el 100% de los aceites extranjeros que se comercializan en el mercado uruguayo no corresponden a la definición de virgen extra que declaran en su etiqueta.

### **Conocimientos nutricionales de una población uruguaya con nivel de estudios terciarios (2009)**

Resumen

GÁMBARO, L. RAGGIO, Z. TORIBIO

Evento: Internacional

Descripción: Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2009

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Palabras clave: Conocimientos nutricionales

Areas de conocimiento:

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

### **TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS**

#### **Investigación ¿Porqué los niños no comen vegetales? (2017)**

Mamá & Bebé v: 167, 38, 40

Revista

L. RAGGIO

Palabras clave: Niños Vegetales rechazo

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 02/06/2017

<http://www.mamaybebe.com.uy/>

Revista de divulgación nacional con una publicación mensual, dirigido a familias uruguayas.

### **Producción técnica**

## TRABAJOS TÉCNICOS

### **Asistencia técnica empresa elaboradora de alimentos (2017)**

Asesoramiento

L. RAGGIO

Estudio de viabilidad de desarrollo de un nuevo producto saludable

País: Uruguay

Idioma: Español

Número de páginas: 1

Duración: 2 meses

Institución financiadora: IMPULSA

Palabras clave: Alimentos Saludables

Áreas de conocimiento:

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

### **Chips de manzana extra saludables para niños (2017)**

Otra

L. RAGGIO, A. GAMABARO

Asistencia técnica en la validación de una tecnología innovadora para el desarrollo de un nuevo tipo de producto

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo

Número de páginas: 22

Duración: 6 meses

Institución financiadora: ANII - Herramienta para la innovación

Áreas de conocimiento:

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

La empresa se propone validar la tecnología para la producción de un nuevo tipo de producto que apunta específicamente al mercado de los niños. Como responsable Técnico realizaré la validación de un idea tecnológica para explorar el posible diseño de un nuevo producto. Trabajo que se realizará en colaboración con la Facultad de Química de la Universidad de la República.

## Otras Producciones

### CURSOS DE CORTA DURACIÓN DICTADOS

#### **Grasas en las Enfermedades no transmisibles: de la prevención al tratamiento (2018)**

L. RAGGIO

Especialización

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Tipo de participación: Docente

Unidad: Las grasas en los alimentos: actualización del manejo de grasas en la industria alimentaria.

Duración: 4 semanas

Lugar: Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: Escuela de Nutrición ? UdelaR y Comisión Honoraria para la Salud Cardiovascular (CHSCV)

Áreas de conocimiento:

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

#### **Aspectos legales: rotulación, habilitación y registro de alimentos (2017)**

E. FERNANDEZ VIDEGAIN, L. RAGGIO, T. PAGANO, L. GROSS, L. DE OLIVEIRA

Perfeccionamiento

País: Uruguay

Idioma: Español

Web: [http://nutricion.edu.uy/?page\\_id=13](http://nutricion.edu.uy/?page_id=13)

Tipo de participación: Docente

Unidad: Centro de Posgrado, Curso de Educación Permanente

Duración: 5 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Departamento de Alimentos, Escuela de Nutrición

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Normativa Alimentaria

Información adicional: El curso Aspectos Legales: habilitación, registro y rotulación de alimentos se expuso por primera vez en Mayo de 2017. El mismo fue seleccionado como tema de interés en una encuesta realizada en el año 2016 entre participantes de los cursos de Educación Permanente del Centro de Posgrado de la Escuela de Nutrición. Los profesionales que participaron de este curso llevan años incursionando en la temática y especializándose en los diferentes aspectos de la Normativa Alimentaria. Participaron destacados profesionales del MSP, del SRA de la I. Montevideo y de la Cámara de Industria. Curso semi presencial de 30 hs, con exposiciones teóricas, con tareas a entregar semanalmente sobre aplicaciones prácticas de lo expuesto. Se incluyen ejercicios del manejo del Reglamento Bromatológico Nacional, así como Rotulación de alimentos: obligatoria, nutricional e información nutricional complementaria.

#### **Vida útil Sensorial de los Alimentos (2012)**

A. GAMABARO , L. RAGGIO

Especialización

País: Uruguay

Idioma: Español

Tipo de participación: Docente

Unidad: Evaluación Sensorial

Duración: 1 semanas

Lugar: Facultad de Química

Institución Promotora/Financiadora: Maestría en Ciencia y Tecnología en Alimentos UDELAR

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Vida Útil

Información adicional: Curso de posgrado teórico práctico, para la Maestría en Ciencia y Tecnología en Alimentos, UDELAR Participé como colaborador de práctico del curso.

#### **Vida útil sensorial de los Alimentos (2012)**

A. GAMABARO , L. RAGGIO

Especialización

País: Argentina

Idioma: Español

Tipo de participación: Docente

Duración: 1 semanas

Ciudad: San Salvador de Jujuy, Argentina

Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Ingeniería, Universidad de Jujuy

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Vida Útil

Información adicional: Participe como profesor colaborador teórico - práctico

#### **Uso de Plataformas informáticas web para la creación de Aulas Virtuales en la educación (2009)**

J. RAMA , L. RAGGIO

Perfeccionamiento

País: Uruguay

Idioma: Español

Tipo de participación: Docente

Unidad: UAIQ

Duración: 2 semanas

Institución Promotora/Financiadora: UAIQ - Facultad de Química UDELAR

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Plataforma Moodle

Información adicional: El objetivo del curso fue brindar los elementos técnicos que permiten evaluar, implementar y gestionar una determinada plataforma informática para cursos y aulas virtuales en internet desde un punto de vista técnico.

#### **DESARROLLO DE MATERIAL DIDÁCTICO O DE INSTRUCCIÓN**

#### **Compendio de referencias prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos (2020)**

L. RAGGIO , V. NATERO



País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Otros

El Compendio de referencias prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos, es un material de uso práctico que recopila conceptos, datos e información, básicos para el proceso de aprendizaje de los estudiantes de la Licenciatura en Nutrición y

Palabras clave: Alimentos Manipulación Servicio de Alimentación

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

Información adicional: El material abarca contenidos vinculados a aspectos de composición química, pesos y medidas y las modificaciones que sufre el alimento luego de las operaciones preliminares, intermedias y finales.

## EDICIÓN O REVISIÓN

### **Experiencias universitarias presentadas en el Seminario: Desafíos para el Derecho Humano a la Alimentación y el rol de la Universidad de la República (2017)**

A. GIRONA, M. BRITZ, L. RAGGIO

Libro

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: [https://issuu.com/guillermosilva0/docs/libro\\_oda\\_2017](https://issuu.com/guillermosilva0/docs/libro_oda_2017)

Número de páginas: 91

Institución Promotora/Financiadora: Observatorio del Derecho a la Alimentación ALC Escuela de Nutrición UDELAR

Palabras clave: Seguridad Alimentaria y Nutricional

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Seguridad Alimentaria y Nutricional

Información adicional: Nuestro rol fue el compaginado de las experiencias presentadas en el marco del Primer Seminario organizado por este Observatorio: "Desafíos para el Derecho Humano a la Alimentación y el rol de la Universidad de la República"

## Evaluaciones

### EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

#### COMITÉ EDITORIAL

##### **Mathews Journal Open Access - Nutrition & Dietetics (2018)**

Tipo de publicación: Revista

Editorial: Revisión

Cantidad: Menos de 5

Editorial Board

#### REVISIONES

##### **Perspectivas en Nutrición Humana (2020)**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Universidad de Antioquia, Medellín-Colombia

##### **Mathews Journal Open Access - Nutrition & Dietetics (2018)**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Revisión de artículos de nutrición y alimentos

## Formación de RRHH

### TUTORÍAS CONCLUIDAS

## GRADO

### **Utilización de subproductos provenientes de las pérdidas de frutas como ingrediente en la elaboración de productos industriales (2020)**

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Escuela de Nutrición , Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Andrés Carbone; Laura Pais; Sofía Patiño; Matilde Sosa

País/Idioma: Uruguay, Español

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética

### **Calidad de la grasa de la carne de vaca uruguaya: factores que afectan el contenido y su relación con la salud de la población. (2020)**

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Escuela de Nutrición , Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Hector Dutra; Sofía Gomez; Fabio Maceda; Silvina Pereyra

País/Idioma: Uruguay, Español

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética

### **Desarrollo de un chips de extra saludables para niños (2017)**

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Maite Santana

País/Idioma: Uruguay, Español

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Alimentos saludables

Tutor de Pasantía - Final de carrera Ing. Alimentaria UDELAR

## OTRAS

### **Colaboración en la tutoría del Ayudante Honorario (2017)**

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Escuela de Nutrición , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Valeria Berrondo Moreno

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: Alimentos Análisis Investigación

Areas de conocimiento:

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

### **Colaboración en la tutoría del Ayudante Honorario (2015)**

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Escuela de Nutrición , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Belén Weinberger

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: Alimentos Análisis

Areas de conocimiento:

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

Estudiante de la Licenciatura en Nutrición que realiza una Colaboración Honoraria con el

Departamento de Alimentos de la Escuela de Nutrición.

### **Colaboración en la tutoría del Ayudante Honorario (2014)**

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Escuela de Nutrición , Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Juan Gabriel Garmendia

País/Idioma: Uruguay, Español  
Palabras Clave: Análisis fisicoquímicos Alimentos Nutrición  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética  
Estudiante de la Licenciatura en Nutrición que realiza una Colaboración Honoraria con el Departamento de Alimentos de la Escuela de Nutrición.

## TUTORÍAS EN MARCHA

### GRADO

#### **Estudio de la información que tiene el consumidor en los envases de subproductos lácteos de industria nacional para la toma de decisiones informadas al momento de la compra. (2021)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Escuela de Nutrición , Uruguay  
Tipo de orientación: Tutor único o principal  
Nombre del orientado: Gisela Avalo, Lara Martínez , Matilde Laitano , Luisa Urioste y Agustina Villegas C.  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Alimentos  
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Normativa Alimentaria  
Trabajo de finalización de grado para adquirir el título de grado de Licenciada en Nutrición.

#### **Componentes minoritarios en aceites de oliva virgen extra uruguayos y su relación con la salud. (2020)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Escuela de Nutrición , Uruguay  
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad  
Nombre del orientado: Sabrina Etcheverría, Katherin Lucían , Florencia Muniz, Ma. Victoria Valiente y Ma. Victoria Vier  
Medio de divulgación: Otros  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Palabras Clave: Salud aceite de oliva uruguay  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

### OTRAS

#### **Supervisión de tareas - Prof. Asistente Departamento de Alimentos (2015)**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Escuela de Nutrición , Uruguay  
Tipo de orientación: Asesor/Orientador  
Nombre del orientado: Laura Gross  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Palabras Clave: Alimentos Docencia Bromatología Tecnología de los Alimentos  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

#### **Supervisión de tareas - Prof. Asistente Departamento de Alimentos (2015)**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Escuela de Nutrición , Uruguay  
Tipo de orientación: Asesor/Orientador  
Nombre del orientado: Lucía de Oliveira  
País/Idioma: Uruguay, Español  
Palabras Clave: Alimentos Docencia Tecnología de los Alimentos Bromatología  
Áreas de conocimiento:  
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

## Otros datos relevantes

### PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

**Sistema de extracción localizada del Laboratorio de Análisis Físicoquímico de alimentos en el Aulario del área Salud de la Escuela de Nutrición. (2019)**

(Nacional)

PCETMALUR - Proyecto Concursable

Responsable del proyecto. Objetivo General: Minimizar la exposición a productos químicos peligrosos para la salud y disminuir el riesgo de incendio. Objetivos específicos: Instalar sistemas de extracción localizada en el Laboratorio Físicoquímico en el Aulario del área salud de la Escuela de Nutrición.

**MEJORA DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO Y ESTUDIO EN LOS LABORATORIOS DE LA ESCUELA DE NUTRICION - UDELAR (2018)**

(Nacional)

PCETMALUR - Proyecto Concursable

Responsable del proyecto. OBJETIVO GENERAL: Mejorar las condiciones generales de trabajo dentro los laboratorios de la Escuela de Nutrición. OBJETIVO ESPECÍFICO: Adquirir equipos de protección personal y colectiva y armarios para almacenar productos químicos.

**PRESENTACIONES EN EVENTOS**

**Elaboración de estrategias para la inclusión del consumo de pescado en las meriendas escolares- Proyecto Interregional - PCT/INT/3605 (2019)**

Taller

Asesoría técnica para desarrollo de nuevos alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: INFOPECSA - FAO

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de productos

**III Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (2019)**

Congreso

Aplicación de napping en el desarrollo de bocaditos saludables con cocción al vacío

España

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: AEPAS

Areas de conocimiento:

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

**Congreso Iberoamericano de Nutrición bajo el lema "Nutrición basada en evidencia" (2019)**

Congreso

¿A qué se debe el bajo consumo de vegetales en niños? Estudio de un caso

España

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Academia Española de Nutrición y Dietética

Areas de conocimiento:

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

**I Jornadas científicas estudiantiles de la Escuela de Nutrición (2019) (2019)**

Otra

¿A qué se debe el bajo consumo de vegetales en niños? Estudio de un caso

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Área de Investigación, Escuela de Nutrición, UdelaR

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética

**23 as. Jornadas de NUTRICIÓN - en el marco del 6to Congreso de medicina Ambulatoria y Nutrición (2018)**

Congreso

Panelista de mesa redonda "Como abordar profesionalmente las diferentes tendencias alimentarias" - legislación para el logro del derecho a la alimentación saludable

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 10

Nombre de la institución promotora: Congreso de medicina Ambulatoria y Nutrición

Palabras Clave: Alimentación saludable legislación derecho

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Normativa Alimentaria

### **21st International Conference on Food & Nutrition (2018)**

Congreso

Exposición de los resultados de la investigación de mi Doctorado. La charla se titulará: "An understanding the reasons of low consumption associated with vegetables in school-aged children."

Canadá

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: Conference Series llc Limited

Palabras Clave: Vegetales niños rechazo

Areas de conocimiento:

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

Moderadora y Panelista del grupo de Jovenes investigadores

### **VIII Congreso de Alimentos Siglo XXI: ALIMENTOS, NUTRICION Y SALUD. Tecnología, nutrición y salud: el desafío de mejorar los hábitos de vida. (2018)**

Congreso

Exploración de un snack saludable en niños de 7 a 12 años por medio de focus groups y técnica del collage

Argentina

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición

Areas de conocimiento:

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

Laura Raggio, Suhey Pérez & Adriana Gámbaro **OBJETIVO:** El propósito de esta investigación fue explorar la percepción, opiniones y actitudes de niños entre 7 y 12 años respecto a un snack saludable, con vías al desarrollo de un producto novedoso destinado a dicha población.

**METODOLOGÍA:** Se realizaron nueve (9) focus group, conformadas en total por 55 participantes (30 niñas y 25 niños) de 7 a 12 años de edad, de la ciudad de Montevideo y alrededores, Uruguay. Se desarrolló una guía con las preguntas para realizar en las sesiones. La misma permitió explorar el consumo de alimentos y preferencias a la hora de la merienda, cuál era su origen, que entendían por merienda saludable y cuales características debía tener dicha merienda. El snack saludable consistió en un producto en base a manzana deshidratada. Posterior a su degustación, se les daba material y tijera y les solicitaba que seleccionaran imágenes o palabras que describieran o se relacionaran con los productos recientemente probados. Cada participante escogió las imágenes que consideraba y luego por consenso de todos los participantes escogieron las imágenes que conformarían el collage. **RESULTADOS:** Los niños evidenciaron conocimiento de la importancia y composición de la merienda. Se encontraron diferencias en los patrones de consumo de alimentos e identificación de la composición de una merienda saludable. Respecto a la percepción del snack saludable así como su preferencia, se distinguieron dos grupos bien diferenciados: el grupo de 7 a 9 años evidenció expresiones de desagrado y el otro de 10 a 12 años fueron expresiones de agrado. En cuanto a los collage, todos los niños mostraron entusiasmo con la tarea propuesta y las imágenes eran relativas al producto, fruta, características sensoriales y estilos de vida. **CONCLUSIONES:** El snack saludable puede ser ofrecido como merienda a niños de 10 a 12 años. La combinación de las técnicas de focus group y collage permitió obtener información de niños con diferentes aptitudes de expresión; espontáneos y reflexivos.

### **VIII Congreso de Alimentos Siglo XXI: ALIMENTOS, NUTRICION Y SALUD. Tecnología, nutrición y salud: el desafío de mejorar los hábitos de vida. (2018)**

Congreso

Estudio de un caso: Conocimiento de la lectura de la etiqueta de los alimentos.

Argentina

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Normativa Alimentaria

Laura Raggio & Valeria Berrondo **OBJETIVO:** Evaluar algunos conocimientos relacionados con el etiquetado de alimentos envasados, en personas que residen en Uruguay. **METODOLOGÍA:** El etiquetado de alimentos es una de las herramientas que utiliza el consumidor para elegir los alimentos que va a comprar. Muchos países han establecido el uso del etiquetado en alimentos envasados como medida obligatoria de política pública. Es de interés determinar cómo ha evolucionado el conocimiento y percepción en la lectura de la etiqueta de los alimentos, después de una década de implementada la Legislación Nacional, referida al etiquetado nutricional. Se diseñó una encuesta que incluyó datos sociodemográficos y preguntas sobre la información contenida en las etiquetas de los alimentos envasados, separado en función de si la persona entrevistada lee siempre/ocasionalmente la etiqueta? o ¿nunca lee la etiqueta?. Además se exploró los conceptos de dos términos técnicos: light y porción. **RESULTADOS:** Participaron de la encuesta un total de 588 uruguayos, con una edad promedio de  $36 \pm 14$  años. Un 88% de los encuestados dicen leer la etiqueta de los alimentos, siendo mayoritariamente mujeres. Con respecto a la información que más leen de las etiquetas, la fecha de vencimiento fue el dato que más menciones tuvo. Específicamente en relación a la información nutricional, el contenido de grasa fue considerado el dato más relevante y el contenido de proteínas el menos relevante. El concepto técnico de porción parece ser entendido por más de la mitad de los encuestados, no así para el concepto light. **CONCLUSIONES:** Este estudio refleja la carencia de conocimientos con respecto a aspectos nutricionales fundamentales en la vida de las personas. Trabajar en un etiquetado claro, en la educación profunda y constante de la población con respecto a este tema, es de primordial importancia para lograr un impacto en la elección de los alimentos que contribuya al mantenimiento de la salud y prevención de enfermedades. **Agradecimientos:** A los estudiantes que demostraron un gran interés por la temática y eso se observó en su activa participación en el análisis de resultados: Marianela Iriarte Farías, Emiliano Moraña, Ana Laura López, Ramiro Silveira, María José de la Llana. A las personas que colaboraron de forma honoraria en las encuestas y sin su participación esto no hubiera sido posible.

### **I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS) (2015)**

Congreso

Exploración del consumo de vegetales en niños de 9 a 12 AÑOS por medio de Focus Groups España

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: AEPAS - Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial

Palabras Clave: Niños Vegetales Focus Groups

Áreas de conocimiento:

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

La cantidad de frutas y vegetales que comen los niños está convirtiéndose en motivo de creciente preocupación a nivel mundial, ya que un bajo consumo de estos alimentos es un factor significativo de riesgo de mortalidad. Mediante la investigación cualitativa se busca entender la conducta del consumidor que subyace a sus preferencias. Una de las herramientas más empleadas para este tipo de estudios es el Focus Group (FG), el cual ha sido ampliamente utilizado en la ciencia de alimentos. El propósito de esta investigación fue explorar el consumo de vegetales en niños de 9 a 12 años, con vistas al desarrollo de un alimento novedoso destinado a esa población. **MATERIALES Y MÉTODOS** Se realizaron 5 FG en 2 colegios privados de Montevideo, Uruguay. En cada FG participaron 7 niños y niñas de entre 9 y 12 años (total 35). Se desarrolló una guía con las preguntas para realizar en las sesiones, que permitiera explorar los motivos del consumo y no consumo de estos alimentos y preferencias. Al finalizar la sesión se solicitó a los niños que imaginaran un alimento con vegetales que les gustaría comer y que lo dibujaran. **RESULTADOS Y DISCUSIÓN** Las ensaladas son reportadas por los niños como una de las razones que favorecen el consumo de vegetales y se encuentran dentro de las preparaciones que les gusta. La lechuga y el tomate fueron las vegetales más frecuentemente mencionadas. El vínculo afectivo asociado a los seres queridos más cercanos se convierte en un potente agente de motivación para el consumo de vegetales (No me gusta la comida hecha por desconocidos). Las principales razones del no consumo de algunos vegetales son el sabor, la textura y la apariencia. Los niños observan una falta de presión de los padres para el consumo de vegetales, principalmente a edades tempranas. La falta de hábitos de consumo de los padres también es percibida por los niños como una carencia que se refleja en el no consumo: No nos acostumbraron a comer vegetales. Un dato interesante se recoge a través de los dibujos de los que les gusta comer a los niños. Una niña divide la hoja donde dibuja con una raya y escribe de un lado sano, donde ubica a la manzana, la lechuga y la pera y de otro lado rico, donde ubica a la hamburguesa y a los frankfurters. A nivel de hipótesis, para ella, lo sano es saludable sin embargo no necesariamente rico, lo cual plantea el desafío de buscar alternativas de desarrollo de

productos destinados a esta población. **CONCLUSIONES** El sabor y la textura se convierten en potentes agentes de motivación del consumo de vegetales, así como la creatividad de la persona que cocina en el hogar. Vegetales servidas con alimentos que gustan a los niños y vegetales utilizadas como ingredientes de otras preparaciones se convierten también en fuertes aliados cuando se quiere incrementar el consumo de estos alimentos en niños.

### **Frutos Nativos y Aceite de Oliva (2013)**

Encuentro

Charla sobre Aceite de Oliva: producción y cata

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 3

Nombre de la institución promotora: Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Aceite de Oliva

Designada por Directora del Departamento de Alimentos de Facultad de Química para ser oradora en representación de dicha institución.

### **16as. Jornadas de Nutrición (2011)**

Encuentro

Estudio del Impacto de Internet para la Educación Alimentario Nutricional

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: Fundación CME

Exposición en conjunto con la Lic. Analía Martín

### **15as. Jornadas de Nutrición (2010)**

Congreso

Conocimientos Nutricionales de una población uruguaya con nivel de estudios terciarios

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 20

Palabras Clave: Conocimientos nutricionales

Áreas de conocimiento:

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

Estudios en la población uruguaya han informado que su comportamiento alimentario habitual no se acerca a las metas nutricionales para dicha población. El presente trabajo se llevó a cabo con el fin de investigar el nivel de conocimientos nutricionales de nuestra población. Se trabajó con una muestra aleatoria de 295 individuos de Montevideo, 67% mujeres y 33% hombres, edades entre 18 y 75 años, NSE medio y medio-alto y 88% con estudios de nivel terciario. La encuesta aplicada fue una adaptación local del Nutritional Knowledge Questionnaire desarrollado por Parmenter & Wardle (1999). El cuestionario estuvo compuesto de 106 preguntas, divididas en 4 secciones: (i) recomendaciones nutricionales, (ii) contenido de nutrientes, (iii) selección de alimentos y (iv) problemas de salud relacionados con la alimentación. Los participantes contestaron correctamente el 67% de las preguntas. Dado el alto nivel de estudios de los encuestados, el porcentaje de respuestas correctas es solamente un poco superior a los reportados en otras poblaciones. Algunas áreas del conocimiento fueron muy pobres, por ejemplo solo el 54% de los participantes conocían cuantas porciones de frutas y verduras deberíamos consumir al día y solo el 34% pudo contestar correctamente cuando se le preguntó por una opción baja en grasa y alta en fibra para consumir entre comidas. La información obtenida tiene puntos de encuentro con el perfil alimentario de la población uruguaya, con bajo consumo de vegetales y frutas, elevado consumo de grasas saturadas y bajo consumo de fibra. Por otra parte usando un análisis de Cluster jerárquico se identificaron 2 Clusters con diferente nivel de conocimientos nutricionales, pero no se encontraron diferencias significativas entre las variables demográficas, sugiriendo que esos factores no fueron la causa de las diferencias en conocimientos nutricionales lo cual corrobora la conclusión de la necesidad de aumentar la información nutricional de los alimentos y así propender a un comportamiento alimentario más saludable.

## **Información adicional**

Miembro de la Organization For Women in Science for the Developing World (OWSD) desde 2018.

Miembro de la American Society for Nutrition (ASN) desde 2020.

## Indicadores de producción

<b>PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>	<b>34</b>
<b>Artículos publicados en revistas científicas</b>	12
Completo	12
<b>Trabajos en eventos</b>	21
<b>Textos en periódicos</b>	1
Revistas	1
<b>PRODUCCIÓN TÉCNICA</b>	<b>9</b>
<b>Trabajos técnicos</b>	2
<b>Otros tipos</b>	7
<b>EVALUACIONES</b>	<b>3</b>
<b>Evaluación de publicaciones</b>	3
<b>FORMACIÓN RRHH</b>	<b>10</b>
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</b>	6
Otras tutorías/orientaciones	3
Tesis/Monografía de grado	3
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</b>	4
Otras tutorías/orientaciones	2
Tesis/Monografía de grado	2