



ANA CLAUDIA ELLIS DE LUCA

Dra.

acellis@fq.edu.uy

Area Evaluación Sensorial. Facultad de Química. Avda. Gral. Flores 2124. C.P. 11800. Montevideo. Uruguay
+59829245735

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 05/10/2018
Última actualización SNI: 05/10/2018

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR/ Departamento Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL) - Área Evaluación Se/ Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Sector Educación Superior/Público

Dirección: Avda. Gral. Flores 2124 / 11800 / Montevideo, Montevideo, Uruguay

Teléfono: (00598) 29245735

Correo electrónico/Sitio Web: acellis@fq.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) (2009 - 2016)

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

Título de la disertación/tesis: Calidad sensorial y fisicoquímica de aceite de oliva nacional variedad Arbequina y Picual de producción nacional

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

Obtención del título: 2016

Institución financiadora: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay

Palabras Clave: aceite de oliva calidad sensorial calidad fisicoquímica producción nacional

Áreas de conocimiento:

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

GRADO

Química Farmacéutica (1984 - 2009)

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

Título de la disertación/tesis: No corresponde

Obtención del título: 2009

Palabras Clave: química

Áreas de conocimiento:

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

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Últimas tendencias nutricionales en desarrollo de alimentos (01/2016 - 01/2016)

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

15 horas

Palabras Clave: Desarrollo de alimentos Tendencias nutricionales

Áreas de conocimiento:

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

International Course for Panel Leaders on the Sensory Analysis of Virgin Olive Oil (01/2015 - 01/2015)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Consejo Oleícola Internacional , España

45 horas

Palabras Clave: aceite de oliva análisis sensorial líder de panel

Áreas de conocimiento:

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

II International Course for Panel Leaders on the sensory Analysis of table olives (01/2014 - 01/2014)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Consejo Oleícola Internacional , España

45 horas

Palabras Clave: Evaluación sensorial Aceitunas de mesa Jefe de Panel

Áreas de conocimiento:

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

Prevención de riesgos laborales (01/2014 - 01/2014)

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

Palabras Clave: Prevención Seguridad Laboral

TÉCNICAS PARA LAS PRESENTACIONES ORALES (01/2014 - 01/2014)

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

8 horas

Palabras Clave: Presentaciones orales

Nuevas metodologías de caracterización sensorial (01/2013 - 01/2013)

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

20 horas

Palabras Clave: Sensorial nuevas metodologías

Extracción, separación e identificación de carotenoides. Carotenoides en alimentación, nutrición y salud. (01/2013 - 01/2013)

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

32 horas

Palabras Clave: nutrición Carotenoides

Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen (01/2013 - 01/2013)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de Jaén , España

20 horas

Palabras Clave: aceite de oliva análisis sensorial

Tecnología y calidad del aceite de oliva y utilización de los subproductos (01/2013 - 01/2013)

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

8 horas

Palabras Clave: aceite de oliva subproductos calidad

El Color: Fundamentos y Aplicaciones (01/2012 - 01/2012)

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

24 horas

Análisis Sensorial de Aceite de Oliva Virgen: bases actuales de conocimiento (01/2012 - 01/2012)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional de Cuyo , Argentina

8 horas
Palabras Clave: aceite de oliva

Taller de Estadística Inferencial y Diseño de Experimentos (01/2011 - 01/2011)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR,
Uruguay
80 horas
Palabras Clave: estadística

Curso Intensivo de Poda del Olivo (01/2011 - 01/2011)

Sector Gobierno/Público / Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria / INIA Las Brujas,
Uruguay
40 horas
Palabras Clave: poda olivos

Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos (01/2010 - 01/2010)

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

Química y Tecnología de Grasas y Aceites (01/2010 - 01/2010)

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

Introducción a los Métodos Multivariados Para Análisis de Datos Sensoriales (01/2010 - 01/2010)

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

Estadística básica aplicada al laboratorio (01/2010 - 01/2010)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales /
Organizaciones Sin Fines de Lucro / Asociación de Química y Farmacia Del Uruguay, Uruguay
16 horas
Palabras Clave: estadística
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Tecnología de frituras y alimentos fritos (01/2010 - 01/2010)

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

Técnicas cuali-cuantitativas 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

Requisitos regulatorios para productos y empresas en la IMM (01/2009 - 01/2009)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
2 horas
Palabras Clave: requisitos regulatorios
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Leches fermentadas (01/2009 - 01/2009)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay
15 horas
Palabras Clave: leches fermentadas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Entrenamiento de líderes de panel de cata de aceite de oliva (01/2009 - 01/2009)

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

Cata de aceite de oliva virgen extra. Elaboración, sabor y salud (01/2009 - 01/2009)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Internacional de Andalucía, España
30 horas
Palabras Clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Fritura de alimentos (01/2009 - 01/2009)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
20 horas
Palabras Clave: fritura
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Metodologías para determinación de vida útil de alimentos (01/2008 - 01/2008)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
36 horas
Palabras Clave: vida útil
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Química Cosmética (01/2007 - 01/2007)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
70 horas
Palabras Clave: quimica cosmetica
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

Gastronomía Molecular Segundo Módulo (01/2006 - 01/2006)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
20 horas
Palabras Clave: gastronomía molecular

Áreas de conocimiento:

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

Manejo adecuado de HPLC. Nivel operador (01/2006 - 01/2006)

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

2 horas

Palabras Clave: HPLC

Áreas de conocimiento:

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

Desarrollo de técnicas analíticas para HPLC (01/2006 - 01/2006)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Asociación de Química y Farmacia Del Uruguay, Uruguay

16 horas

Palabras Clave: HPLC

Áreas de conocimiento:

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

Manejo adecuado de GC. Nivel operador (01/2006 - 01/2006)

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

2 horas

Palabras Clave: GC

Áreas de conocimiento:

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

Evaluación Sensorial de Alimentos (01/2005 - 01/2005)

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

46 horas

Palabras Clave: Evaluación sensorial

Áreas de conocimiento:

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

Herramientas básicas para medir la satisfacción del consumidor (01/2005 - 01/2005)

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

20 horas

Palabras Clave: consumidor

Áreas de conocimiento:

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

Manejo adecuado de materiales y residuos peligrosos en centros docentes y de investigación (01/2004 - 01/2004)

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

20 horas

Palabras Clave: residuos

Áreas de conocimiento:

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

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

2º SEMINARIO BINACIONAL SOBRE LA PRODUCCIÓN DE AZEITE DE OLIVA NO PAMPA (2017)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Prefeitura Municipal de Sant'Ana do Livramento, Brasil

Palabras Clave: aceite de oliva análisis sensorial

Áreas de conocimiento:

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

Organización de Tareas Laborales y Gestión de Prioridades (2017)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Managerial Escuela de Negocios, Uruguay
Palabras Clave: Gestión de Prioridades
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales /

WORKSHOP Processos de refino e Modificacao de óleos e gorduras (2017)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Brasil
Palabras Clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

2do Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL2016) (2016)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay, Uruguay
Palabras Clave: alimentos nuevas metodologías
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

I Congreso AEPAS. (2015)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial, España
Palabras Clave: consumidores análisis sensorial Jueces sensoriales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

EuroSense 2014: A Sense of Life. 6to European Conference on Sensory and Consumer Research. (2014)

Tipo: Congreso
Palabras Clave: consumidores análisis sensorial
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

10th Pangborn Sensory Science Symposium (2013)

Tipo: Congreso
Palabras Clave: análisis sensorial nuevas metodologías
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Jornada Abierta (2012)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Conglomerados-PACC, Uruguay

Lanzamiento del Sello de Calidad Premium (2012)

Tipo: Otro
Institución organizadora: ASOLUR, Uruguay
Palabras Clave: aceite de oliva

Lanzamiento del Plan Estratégico (2012)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Conglomerado Agroindustrial Olivícola-Programa PACC, Uruguay
Palabras Clave: aceite de oliva

Taller I+D+i (2012)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Conglomerados-PACC, Uruguay
Palabras Clave: aceite de oliva investigación

1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (2012)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay, Uruguay
Palabras Clave: alimentos Tecnologías

Jornadas de divulgación (2012)

Tipo: Otro
Institución organizadora: ASOLUR, Uruguay
Palabras Clave: aceite de oliva

Jornada de Investigación+ Desarrollo (I+D+D) (2012)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Conglomerados- PACC, Uruguay
Palabras Clave: aceite de oliva investigación

VII International Symposium on olive Growing (2012)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: Gobierno de San Juan, Argentina
Palabras Clave: aceite de oliva

Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos Innova 2011 (2011)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: LATU, Uruguay
Palabras Clave: Desarrollo de alimentos

VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER (2010)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: Asociación Brasileira de Ciencias Sociais. ABCS, Brasil
Palabras Clave: análisis sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

15as Jornadas de Nutrición. (2010)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Fundación CME, Uruguay
Palabras Clave: nutrición
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Cata de Aceite de Oliva (2010)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Mondoliva, Argentina
Palabras Clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

4to Simposio Internacional de Inovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA (2009)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay
Palabras Clave: alimentos
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

1er encuentro Olivícola del Este. (2009)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Finca Babioca, Uruguay
Palabras Clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:

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

Requisitos regulatorios para productos y empresas alimentarias en la Intendencia Municipal de Montevideo (2009)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Facultad de Química, Uruguay

Palabras Clave: alimentos requisitos regulatorios

3er Congreso Internacional de Lechería (2009)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Uruguaya de Técnicos en Lechería, Uruguay

Palabras Clave: lechería

Áreas de conocimiento:

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

XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL (2009)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, Argentina

Palabras Clave: alimentos

Áreas de conocimiento:

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

V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial SENSIBER (2008)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Universidad Nacional de Colombia, Colombia

Palabras Clave: Evaluación sensorial

Áreas de conocimiento:

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

Técnicas Cualitativas y Cuantitativas Para Medir la Satisfacción del Consumidor (2008)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Ingenieros de Alimentos - Consultores, Panamá

Palabras Clave: satisfacción del consumidor

Áreas de conocimiento:

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

2da Jornada de Nutrición (2008)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Nutriguía, Uruguay

Palabras Clave: nutrición

Áreas de conocimiento:

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

Seminario para productores y elaboradores de leches finas de cabra, oveja y búfala (2008)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Argentina

Palabras Clave: lácteos

Áreas de conocimiento:

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

XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL y 2do Simposio Internacional de Nuevas Metodologías. (2007)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, Argentina

Palabras Clave: tecnología alimentos

Áreas de conocimiento:

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

Idiomas

Inglés

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

Portugués

Entiende bien / Habla bien / Lee bien / Escribe regular

Español

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

Áreas de actuación

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Actuación profesional

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

Universidad de la República

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (03/2011 - a la fecha)

Asistente ,20 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (09/2006 - 03/2011)

Ayudante ,20 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Desarrollo y estudio de estabilidad oxidativa de Aceites de Oliva Vírgenes aromatizados (02/2014 - a la fecha)

5 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Equipo:
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Facultad de Química - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (12/2015 - a la fecha)

Asistente ,40 horas semanales / Dedicación total
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (03/2011 - 03/2015)

Asistente ,40 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (09/2006 - 03/2011)

Ayudante ,20 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Panel de jueces sensoriales en leche en polvo (09/2006 - a la fecha)

Encargada de la formación, entrenamiento y mantenimiento del panel de jueces sensoriales.
10 horas semanales , Coordinador o Responsable
Equipo:

Panel de cata de aceite de oliva (07/2014 - a la fecha)

Aplicada
10 horas semanales , Coordinador o Responsable
Equipo: GÁMBARO, A. , AMARILLO, M.
Palabras clave: aceite de oliva perfil sensorial
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Investigación en aceite de oliva (06/2009 - 06/2014)

5 horas semanales
Departamento de Alimentos, Sección Evaluación Sensorial , Integrante del equipo
Equipo: GÁMBARO, A. , DAUBER, C. , FERNÁNDEZ, E.
Palabras clave: aceite de oliva
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Hábitos de consumo de miel (03/2008 - 11/2008)

5 horas semanales
Departamento de Alimentos, Sección Evaluación Sensorial , Integrante del equipo
Equipo: GÁMBARO, A.
Palabras clave: miel
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Aplicación de técnicas de megasonido en la elaboración de aceite de oliva virgen (10/2015 - a la fecha)

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo: GAMBARO, A. , GROMPONE, M. (Responsable) , AMARILLO, M.

Palabras clave: aceite de oliva análisis sensorial megasonido

Áreas de conocimiento:

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

Elaboración de dulce de leche utilizando leche en polvo. Influencia de la proporción de sustitución de leche fluida y otras variables del proceso. (12/2016 - a la fecha)

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: GAMBARO, A. , RODRÍGUEZ, A. (Responsable) , LEMA, P. , PANIZZOLI, L.

Palabras clave: leche en polvo análisis sensorial Dulce de leche

Áreas de conocimiento:

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

Desarrollo y estudio de estabilidad oxidativa de Aceites de Oliva Vírgenes aromatizados (02/2014 - 02/2016)

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Cooperación

Equipo: GÁMBARO, A. (Responsable) , ROASCIO, A. , ELLIS, A. C.

Áreas de conocimiento:

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

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

Estabilidad oxidativa de aceites de oliva vírgenes del Uruguay (03/2013 - 03/2015)

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Otra

Equipo: GÁMBARO, A. , GROMPONE, M.A. , ELLIS, A. C.

Palabras clave: aceite de oliva estabilidad oxidativa

Áreas de conocimiento:

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

Determinación del umbral máximo tolerable de fruta infectada por Colletotrichum spp. para la producción de aceite extra virgen, variedades Arbequina y Frantoio (02/2012 - 02/2014)

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: CONDE, P. , LEONI, C (Responsable)

Palabras clave: aceite de oliva Colletotrichum spp.

Áreas de conocimiento:

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

Estudio de la influencia de la variedad de olivo en la calidad sensorial y fisicoquímica del aceite de oliva de producción nacional (01/2011 - 12/2013)

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

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

Equipo: GÁMBARO, A. (Responsable)

Áreas de conocimiento:

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

OLIVIA: Olivas, Investigación y Asesoramiento (06/2009 - 12/2011)

5 horas semanales

Departamento de Alimentos , Sección Evaluación Sensorial

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Equipo: GÁMBARO, A. , GROMPONE, M.A. (Responsable) , ELLIS, A.C.

Palabras clave: aceite de oliva

Áreas de conocimiento:

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

Caracterización de Mieles uniflorales uruguayas (09/2006 - 12/2006)

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

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

Equipo: GÁMBARO, A. (Responsable)

Áreas de conocimiento:

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

DOCENCIA

(07/2012 - a la fecha)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Bromatología y Nutrición, 3 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniero en Alimentos (08/2016 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Evaluación Sensorial aplicada al Desarrollo de productos -tres teóricos, 2 horas, Teórico

Evaluación Sensorial aplicada al Desarrollo de productos -, 2 horas, Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Universidad Tecnológica (09/2016 - a la fecha)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Nutrición y desarrollo de Productos, 2 horas, Teórico

Nutrición y desarrollo de Productos, 2 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

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

Universidad Tecnológica (03/2016 - a la fecha)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Evaluación Sensorial aplicada al desarrollo de productos, 2 horas, Teórico

Evaluación Sensorial aplicada al desarrollo de productos, 2 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

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

Sommelier en aceite de oliva (07/2017 - 08/2017)

Doctorado

Responsable

Asignaturas:

Extracción de aceite de oliva en planta piloto Abencor, 12 horas, Teórico-Práctico

Composición del Aceite de oliva virgen, Protocolo de cata, Envases para aceites de oliva, Cata en concursos -Teórico, 8 horas, Teórico

Prácticos de Análisis Sensorial-Cata de aceite de oliva -Práctico, 10 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

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

Ingeniero en Alimentos (08/2014 - 11/2014)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Evaluación Sensorial, 2 horas, Práctico

Evaluación Sensorial, 2 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

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

Actualización en cata de aceite de oliva virgen e introducción a la cata de aceitunas de mesa (08/2014 - 08/2014)

Especialización

Asistente

Asignaturas:

Actualización en cata de aceite de oliva virgen e introducción a la cata de aceituna de mesa, 4 horas,

Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

Sensorial Aceite de Oliva y aceitunas de mesa

(03/2014 - 06/2014)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Química y Tecnología de Grasas y Aceites, 5 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

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

Carrera de Ingeniería de los Alimentos (03/2008 - 06/2011)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Análisis de Alimentos, 5 horas, Práctico

Areas de conocimiento:

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

Sommelier en aceite de oliva (03/2011 - 06/2011)

Técnico nivel medio
Asistente
Asignaturas:
Sommelier en Aceite de Oliva, 4 horas, Teórico-Práctico

EXTENSIÓN

(04/2007 - a la fecha)

Departamento de Alimentos, Area Evaluación Sensorial
8 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Convenio CubaControl-Fundaquím (04/2006 - a la fecha)

Departamento de Alimentos, Sección Evaluación Sensorial
8 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

(02/2013 - a la fecha)

Departamento de Alimentos, Area Evaluación Sensorial
8 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

(03/2015 - a la fecha)

Departamento de Alimentos, Area Evaluación Sensorial
8 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

(09/2016 - 11/2016)

Departamento de Alimentos, Area Evaluación Sensorial
3 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

(05/2014 - 07/2015)

Departamento de Alimentos, Area Evaluación Sensorial
4 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Convenio Union Nacional de Ciegos-Fundaquím (03/2008 - 11/2008)

Departamento de Alimentos, Sección Evaluación Sensorial
10 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Convenio Devoto-Fundaquím (06/2007 - 11/2007)

Departamento de Alimentos, Sección Evaluación Sensorial
5 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación

Sensorial

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

Departamento de Alimentos, Sección Evaluación Sensorial (04/2006 - a la fecha)

Formación de panel de jueces para control de calidad sensorial de leche en polvo
5 horas semanales

Departamento de Alimentos, Sección Evaluación Sensorial (06/2009 - a la fecha)

Formación de panel de cata de aceite de oliva
5 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Departamento de Alimentos, Sección Evaluación Sensorial (03/2008 - 11/2008)

Entrenamiento de panel de jueces sensoriales ciegos
5 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

(04/2006 - a la fecha)

Departamento de Alimentos, Sección Evaluación Sensorial
5 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

PASANTÍAS

(04/2017 - 04/2017)

Laboratorio Arbitral Agroalimentario (Ministerio de Agricultura y Pesca, AI)
8 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

(04/2017 - 04/2017)

Centro de Investigación y Control de la Calidad, Ministerio de Sanidad, Ser
20 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

(11/2011 - 11/2011)

Centro de Tecnología de los Alimentos del IRTA en Monells, Girona, España
40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

(11/2011 - 11/2011)

Instituto de la Grasa, CSIC, Sevilla, España
40 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

GESTIÓN ACADÉMICA

Titular de Comisión de Evaluación Institucional (12/2014 - a la fecha)

Departamento de Alimentos, Area Evaluación Sensorial
Participación en cogobierno
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Titular Comisión Evaluadora de las Carreras de QF y BC (11/2013 - 12/2014)

Departamento de Alimentos, Area Evaluación Sensorial
Participación en cogobierno
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 9 horas
Carga horaria de investigación: 15 horas
Carga horaria de formación RRHH: 2 horas
Carga horaria de extensión: 12 horas
Carga horaria de gestión: 2 horas

Producción científica/tecnológica

En el mundo entero, el consumo de aceite de oliva extra virgen va en franco aumento, debido fundamentalmente a su calidad, características sensoriales y por todos los compuestos minoritarios que mantiene de la propia oliva original, lo cual lo hace tan beneficioso para la salud. Famosa es la dieta mediterránea en base a aceite de oliva y todas las virtudes que ella posee.

En nuestro país cada vez hay más productores, los cuales están muy interesados en producir aceites de calidad y no en cantidad, de forma de poder competir con los internacionales de marcas muy conocidas, tanto a nivel nacional como internacional. En el año 2000 existían 4 productores y 1 almazara y en la actualidad existen aproximadamente 100 y 26 almazaras.

No existen antecedentes de estudios sobre los aceites obtenidos en nuestro país, de las diferentes variedades que se plantan en todo el mundo, y que las han plantado aquí. Por lo tanto, para obtener la mejor calidad del aceite, muchos productores han plantado en sus campos distintas variedades de olivos para ver en el correr de los años, cuál es la que mejor se adapta a su suelo.

El trabajo que se está llevando a cabo permitirá por tres años consecutivos obtener información de cómo influyen: la zona geográfica de cultivo: Maldonado-Rocha y Colonia, la variedad del olivo allí plantada (se escogieron las variedades Arbequina y Picual), las condiciones agronómicas y el índice de madurez, entre otros, en las características sensoriales, fisicoquímicas y en la aceptabilidad por parte de los consumidores, de los aceites extraídos en Facultad con el Sistema Abencor.

Asimismo se está trabajando con un panel de jueces sensoriales en cata de aceite de oliva, entrenados por el Area Evaluación Sensorial de la Facultad de Química, según la normativa del Consejo Oleícola Internacional-COI_ quien es el que regula y comercializa internacionalmente los aceites de oliva.

El objetivo final de este trabajo es poder aconsejar a los productores acerca de las variedades de olivos a plantar, los momentos ideales de cosecha, posibles cortes a producir, y asesorarlos de los perfiles sensoriales esperados para los mismos de acuerdo sobretodo a las preferencias de los consumidores uruguayos.

Se ha conseguido la homologación del panel de cata de aceite de oliva por parte del COI desde el año 2012, renovándose la misma anualmente y en forma consecutiva.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Olive oil consumption motives in traditional and emerging consumer markets (Completo, 2016)

GAMBARO, A., CHAYA, C., ELLIS, A.C., CLARET, A., GUERRERO, L.
Food science and technology international, 2016
Palabras clave: olive oil objective knowledge subjective knowledge health consciousness
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
ISSN: 10820132

Scopus® WEB OF SCIENCE™ [latindex](#)

Virgin olive oil colour and perceived quality among consumers in emerging olive-growing countries. (Completo, 2014)

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

Grasas y Aceites, p.:1060 - 1068, 2014

Palabras clave: aceite de oliva color aceptabilidad

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: España

ISSN: 00173495

Scopus® WEB OF SCIENCE™ [latindex](#)

Influence of subjective knowledge, objective knowledge and health consciousness on olive oil consumption- a case study (Completo, 2013)

GÁMBARO, A., ELLIS, A.C., PRIETO, V

Food and Nutrition Science, v.: 4 p.:445 - 453, 2013

Palabras clave: aceite de oliva subjective and objective knowledge

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 2157944X

Olive acceptability in emerging olive oil-producing countries (Completo, 2013)

GÁMBARO, A., ELLIS, A.C.

Food and Nutrition Science, v.: 4 10, p.:1060 - 1068, 2013

Palabras clave: aceite de oliva aceptabilidad

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 2157944X

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

GÁMBARO, A., ELLIS, A.C., RAGGIO, L.

Food and Nutrition Science, v.: 10 p.:1060 - 1068, 2013

Palabras clave: aceite de oliva aceptabilidad

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 2157944X

Exploring consumers perceptions about different types of chocolate (Completo, 2012)

GÁMBARO, A., ELLIS, A.C.

Brazilian journal of food technology, v.: 5 4, p.:317 - 324, 2012

Palabras clave: chocolate Percepción del consumidor

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 15167275



Studying uruguayan consumers perception of vegetables oils using Word Association (Completo, 2011)

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

Brazilian journal of food technology, p.:131 - 139, 2011

Palabras clave: consumers word association

Áreas de conocimiento:

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

ISSN: 15167275

DOI: [10.4260/BJFT201114E000116](https://doi.org/10.4260/BJFT201114E000116)

Conocimientos Nutricionales y Frecuencia de Consumo de Alimentos: Un Caso de Estudio (Completo, 2011)

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

Archivos Latinoamericanos de Nutrición, v.: 61(3) p.:308 - 315, 2011

Palabras clave: frecuencia consumo alimentos

Áreas de conocimiento:

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

ISSN: 00040622

Scopus® WEB OF SCIENCE™  

NO ARBITRADOS

Factores que influyen en el consumo de aceite de oliva virgen entre la población uruguaya (Completo, 2013)

ELLIS, A.C., GÁMBARO, A.

Jornadas de trabajo: exilios políticos en el Cono Sur en el siglo XX, 2013

Palabras clave: aceite de oliva consumo

Áreas de conocimiento:

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

Lugar de publicación: INIA, Las Brujas

ISSN: 23142898

Determinación del umbral máximo tolerable de fruta infectada por Colletotrichum spp. para la obtención de aceite de oliva extra virgen (Completo, 2013)

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

Jornadas de trabajo: exilios políticos en el Cono Sur en el siglo XX, 721, p.:31 - 37, 2013

Palabras clave: aceite de oliva Colletotrichum spp

Áreas de conocimiento:

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

Lugar de publicación: INIA, Las Brujas

ISSN: 23142898

Calidad Sensorial de Aceite de Oliva Virgen Extra Comercializados en Uruguay (Completo, 2011)

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

C&A - Carnes & Alimentos, v.: 36 p.:22 - 25, 2011

Palabras clave: aceite de oliva

Áreas de conocimiento:

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

ISSN: 15103870

Una Experiencia con Paneles Sensoriales de Invidentes (Completo, 2010)

GAMBARO, A., ELLIS, A.C.

C&A - Carnes & Alimentos, v.: 34 p.:11 - 15, 2010

Palabras clave: panel sensorial invidentes

Áreas de conocimiento:

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

ISSN: 15103870

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

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

Resumen

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

Evento: Internacional

Descripción: 2º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL2016)

Ciudad: Punta del Este, Uruguay.

Año del evento: 2016

Palabras clave: aceite de oliva aceptabilidad aromatizados perfil sensorial

Áreas de conocimiento:

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

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

Resumen

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

Evento: Internacional

Descripción: 2º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL2016).

Ciudad: Punta del Este, Uruguay

Año del evento: 2016

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

Áreas de conocimiento:

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

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

Resumen

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

Evento: Internacional

Descripción: I Congreso AEPAS

Ciudad: Ciudad Real, España

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva aderezos

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

Resumen

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

Evento: Internacional

Descripción: I Congreso AEPAS

Ciudad: Ciudad Real, España

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Palabras clave: aceite de oliva vida útil Arbequina

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

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

Resumen

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

Evento: Internacional

Descripción: XVI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites: World Congress on Oils & Fats

31ST ISF Lectureship Series

Ciudad: Rosario, Argentina

Año del evento: 2015
Publicación arbitrada
Palabras clave: aceite de oliva antioxidantes
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

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

Resumen expandido
ELLIS, A.C. , GROMPONE, M.A. , GAMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: XVI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites: World Congress on Oils & Fats 31ST ISF Lectureship Series
Ciudad: Rosario, Argentina
Año del evento: 2015
Publicación arbitrada
Palabras clave: Aceitunas Abencor Grado de madurez
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

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

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

Evento: Internacional
Descripción: EuroSense 2014: A Sense of Life. 6th European Conference on Sensory and Consumer Research
Ciudad: Copenhagen, Denmark
Año del evento: 2014
Publicación arbitrada
Palabras clave: objective and subjective knowledge olive oil consumer
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

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

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

Evento: Internacional
Descripción: 10th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Río de Janeiro, Brasil
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Olive oil objective and subjective knowledge a comparison between populations with different consumption rates (2013)

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

Evento: Internacional
Descripción: 10th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Río de Janeiro, Brasil
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

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

Resumen
ELLIS, A.C. , GÁMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: 10th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Río de Janeiro, Brasil
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

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

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

Evento: Internacional
Descripción: XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils (AOCS)
Ciudad: Santiago de Chile, Chile
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

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

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

Evento: Internacional
Descripción: VII International Symposium on Olive Growing
Ciudad: San Juan, Argentina
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Adulteration of extra virgin olive oil with refined high oleic sunflower oil. (2012)

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

Evento: Internacional
Descripción: VII International Symposium on Olive Growing
Ciudad: San Juan, Argentina
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial y fisicoquímico

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

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

Evento: Internacional
Descripción: VII International Symposium on Olive Growing
Ciudad: San Juan, Argentina
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Conocimientos objetivos y subjetivos sobre aceite de oliva virgen (2012)

Resumen
ELLIS, A.C. , GÁMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL)
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

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

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

Evento: Internacional
Descripción: 2º Congreso Internacional de Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen
Ciudad: Priego de Córdoba, España
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial y agronómica

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

Resumen
ELLIS, A.C. , GÁMBARO, A.

Evento: Internacional
Descripción: 2º Congreso Internacional de Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen
Ciudad: Priego de Córdoba, España
Año del evento: 2012
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Does information about the sensory profile of olive oil influence consumers liking? (2011)

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

Evento: Internacional
Descripción: 9th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Toronto, Canada
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Perfil sensorial de aceites de oliva uruguayos variedad Arbequina y Picual (2011)

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

Evento: Internacional
Descripción: XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

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

Resumen

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

Evento: Regional

Descripción: 15as Jornadas de Nutrición

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2010

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Calidad sensorial de aceites de oliva virgen extra comercializados en Uruguay (2010)

Resumen

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

Evento: Internacional

Descripción: VI Simposio Ibero-Americano de Análisis Sensorial SENSIBER

Ciudad: San Pablo, Brasil

Año del evento: 2010

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

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

Resumen

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

Evento: Internacional

Descripción: VI Simposio Ibero-Americano de Análisis Sensorial SENSIBER

Ciudad: San Pablo, Brasil

Año del evento: 2010

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

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

Resumen

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

Evento: Internacional

Descripción: 4th European Conference on Sensory and Consumer Research. EUROSENSE

Ciudad: Vitoria-Gasteiz, España

Año del evento: 2010

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Relevamiento de la calidad sensorial de aceites de olive virgen extra comercializados en Uruguay (2010)

Resumen expandido

ELLIS, A.C. , DAUBER, C. , GÁMBARO, A.

Evento: Nacional

Descripción: Jornada de Divulgación: Resultados experimentales en Olivos

Ciudad: Las Brujas, Canelones, Uruguay

Año del evento: 2010

Areas de conocimiento:

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

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

Resumen

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

Evento: Internacional

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

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Áreas de conocimiento:

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

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

Resumen

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

Evento: Internacional

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

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

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

Resumen

ELLIS, A.C., GÁMBARO, A.

Evento: Internacional

Descripción: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Concordia, Argentina

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

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

Resumen

GÁMBARO, A., ELLIS, A.C.

Evento: Internacional

Descripción: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Concordia, Argentina

Año del evento: 2009

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

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

Vida Útil Sensorial de Pan de Hamburguesas (2008)

Resumen

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

Evento: Internacional

Descripción: V SIMPOSIO IBEROAMERICANO DE EVALUACIÓN SENSORIAL

Ciudad: Bogotá

Año del evento: 2008

Publicación arbitrada

Palabras clave: vida útil

Áreas de conocimiento:

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

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

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

Evento: Internacional
Descripción: V SIMPOSIO IBEROAMERICANO DE EVALUACIÓN SENSORIAL
Ciudad: Bogotá
Año del evento: 2008
Publicación arbitrada
Palabras clave: leche en polvo Entrenamiento Jueces sensoriales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

COMITÉ EDITORIAL

Journal of Oleo Science (2014 / 2014)

Cantidad: Menos de 5

Journal of Fat and Oil (2014 / 2014)

Cantidad: Menos de 5

REVISIONES

Appetite (2016)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

I Concurso Sudamericano de aceites de oliva Virgen Extra Premio: Olivo Monumental de San Martín de Porres, SUDOLIVA (2017)

Evaluación independiente
Perú
Cantidad: Mas de 20
Universidad de San Martín de Porres
Participación: Jurado Internacional de Aceite de Oliva Invitado por Uruguay, por ser la Jefa de panel de Cata de Aceite de Oliva de un panel homologado por el Consejo Oleícola Internacional.

VI Concurso Internacional de Aceite de Oliva, premio Domingo Faustino Sarmiento (2016)

Evaluación independiente
Argentina
Cantidad: Mas de 20
Universidad Católica de Cuyo, Gobierno de San Juan, Grupo CREA
Participación: Jurado de Aceite de Oliva Invitado por Uruguay, por ser la Jefa de panel de Cata de Aceite de Oliva de un panel homologado por el Consejo Oleícola Internacional.

International Extra Virgin Olive Oil Competition IOC Mario Solinas Quality Award 2016-Second Edition (2016)

Evaluación independiente
España
Cantidad: Mas de 20
Consejo Oleícola Internacional, COI
Participación: Jurado de Aceite de Oliva Invitado por Uruguay, por ser la Jefa de panel de Cata de Aceite de Oliva de un panel homologado por el Consejo Oleícola Internacional.

1er CONCURSO NACIONAL DE QUESOS DE LECHE DE CABRA (SUCC-ARU) (2015)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
Sociedad Uruguaya de CRIADORES DE CABRAS
Participación: Jurado invitada como experta sensorial y concedora del producto

V Concurso Internacional de Aceite de Oliva, premio Domingo Faustino Sarmiento (2015)

Evaluación independiente
Argentina
Cantidad: Mas de 20
Universidad Católica de Cuyo, Gobierno de San Juan, Grupo CREA
Participación: Jurado de Aceite de Oliva Invitado por Uruguay, por ser la Jefa de panel de Cata de Aceite de Oliva de un panel homologado por el Consejo Oleícola Internacional.

IV Concurso Internacional de Aceite de Oliva, premio Domingo Faustino Sarmiento (2014)

Evaluación independiente
Argentina
Cantidad: Mas de 20
Universidad Católica de Cuyo, Gobierno de San Juan, Grupo CREA
Participación: Jurado de Aceite de Oliva Invitado por Uruguay, por ser la Jefa de panel de Cata de Aceite de Oliva de un panel homologado por el Consejo Oleícola Internacional.

Segundo Concurso Latinoamericano de Aceite de Oliva Extra Virgen ORO CHILE 2014 (2014)

Evaluación independiente
Chile
Cantidad: Mas de 20
Universidad de Chile y CHILEOLIVA
Participación: Jurado de Aceite de Oliva Invitado por Uruguay, por ser la Jefa de panel de Cata de Aceite de Oliva de un panel homologado por el Consejo Oleícola Internacional.

III Concurso Internacional de Aceite de Oliva, Premio Domingo Faustino Sarmiento (2013)

Evaluación independiente
Argentina
Cantidad: Mas de 20
Universidad Católica de Cuyo, Gobierno de San Juan, grupo CREA
Participación: Jurado de Aceite de Oliva Invitado por Uruguay, por ser la Jefa de panel de Cata de Aceite de Oliva de un panel homologado por el Consejo Oleícola Internacional.

Primer Concurso Latinoamericano de Aceite de Oliva Extra Virgen ORO CHILE 2013 (2013)

Evaluación independiente
Chile
Cantidad: Mas de 20
Universidad de Chile y CHILEOLIVA
Participación: Jurado de Aceite de Oliva Invitado por Uruguay, por ser la Jefa de panel de Cata de Aceite de Oliva de un panel homologado por el Consejo Oleícola Internacional.

Formación de RRHH

TUTORÍAS EN MARCHA

GRADO

Implementación de los requisitos técnicos de la norma ISO/IEC 17025:2005 en el análisis sensorial del aceite de oliva y en la determinación de acidez libre en aceite de oliva (2017)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Licenciatura en Química
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Julieta Borad
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: aceite de oliva análisis sensorial Normas Iso 17025
Areas de conocimiento:

UTILIZACION DE METODOLOGÍAS DEL TIPO SENSORIAL PARA CARACTERIZACIÓN DE PRODUCTOS ALI (2016)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica, Uruguay
Programa: Licenciatura en Análisis Alimentario
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Andrea Illarraz
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Metodologías sensoriales caracterización de productos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Desarrollo de un queso untable con aceite de oliva (2016)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica, Uruguay
Programa: Licenciatura en Leche y Productos Lácteos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Martín Montesano
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Desarrollo de productos quesos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Otros datos relevantes

PRESENTACIONES EN EVENTOS

2º Seminario Binacional sobre a produção de azeite de oliva no Pampa (2017)

Seminario
Avaliação Sensorial do azeite do oliva
Brasil
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 16
Nombre de la institución promotora: Prefeitura Municipal de Sant'Ana do Livramento
Palabras Clave: aceite de oliva análisis sensorial
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

WORKSHOP Processos de refino e modificação de óleos e gorduras (2017)

Otra
Avaliação Sensorial do azeite do oliva
Brasil
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 18
Nombre de la institución promotora: Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP)
Palabras Clave: aceite de oliva análisis sensorial
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

II Congreso AEPAS (Asociación Española de Profesionales de Análisis Sensorial (2017)

Congreso
Evolución del perfil sensorial de aceites de oliva virgen extra de la variedad Arbequina y Coratina durante un año de almacenamiento
España
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 32
Nombre de la institución promotora: AEPAS
Palabras Clave: aceite de oliva análisis sensorial almacenamiento-perfil sensorial
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

12th Pangborn Sensory Science Symposium 2017 (2017)

Congreso
Influence of microwave application on the sensory profile of virgin olive oil
Estados Unidos
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 32
Palabras Clave: aceite de oliva perfil sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

VIII Jornada de actualización técnica olivícola CREA (2016)

Otra
Incidencia de la antracnosis en la calidad del aceite de oliva
Argentina
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 8
Nombre de la institución promotora: Asociación CREA
Palabras Clave: aceite de oliva antracnosis
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

Taller introductorio al aceite de oliva virgen (2016)

Taller
Introducción a la cata de aceite de oliva virgen extra
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: Escuela Superior de Gastronomía, Hotelería y Turismo, CETP
UTU
Palabras Clave: Cata de aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Taller de Aceite de oliva virgen (2016)

Taller
Introducción a la cata de aceite de oliva virgen extra
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: Escuela de Gastronomía Gato Dumas, ASOLUR y COI
Palabras Clave: Evaluación sensorial
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Taller introductorio al aceite de oliva virgen (2016)

Taller
Introducción a la cata de aceite de oliva virgen extra
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: Escuela de Gastronomía Beatriz Marino, ASOLUR-COI
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Taller introductorio al aceite de oliva virgen (2016)

Taller
Introducción a la cata de aceite de oliva virgen extra
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: Restaurant del Club Alemán, ASOLUR, COI
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Taller introductorio al aceite de oliva virgen (2016)

Taller
Introducción a la cata de aceite de oliva virgen extra
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: Escuela de Nutrición, Universidad Católica, ASOLUR; COI
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Taller introductorio al aceite de oliva virgen (2016)

Taller
Introducción a la cata de aceite de oliva virgen extra
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: Escuela de Nutrición UDeLaR, ASOLUR, COI
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Taller introductorio al aceite de oliva virgen (2016)

Taller
Introducción a la cata de aceite de oliva virgen extra
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: Escuela de Gastronomía Instituto ALDEY, ASOLUR; COI
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Taller introductorio al aceite de oliva virgen (2016)

Taller
Introducción a la cata de aceite de oliva virgen extra
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: Escuela de Gastronomía Instituto Kolping, ASOLUR; COI
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Taller introductorio al aceite de oliva virgen (2016)

Taller
Introducción a la cata de aceite de oliva virgen extra
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: Oliva Hotel, ASOLUR, COI
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Taller introductorio al aceite de oliva virgen (2016)

Taller
Introducción a la cata de aceite de oliva virgen extra
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: Salón SABOR OLIVA, ASOLUR, COI
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Taller introductorio al aceite de oliva virgen (2016)

Taller
Introducción a la cata de aceite de oliva virgen extra
Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: Festival Música de la Tierra, Jacksonville, ASOLUR; COI
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Taller introductorio al aceite de oliva virgen (2016)

Taller
Introducción a la cata de aceite de oliva virgen extra
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: Sanatorio Casa de Galicia, ASOLUR, COI
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

4to Encuentro Nacional de Química ENAQUI4 (2015)

Encuentro
Calidad sensorial y fisicoquímica de aceite de oliva de producción nacional
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 8
Nombre de la institución promotora: PEDECIBA
Palabras Clave: aceite de oliva Sensorial fisicoquímica
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas

EuroSense 2014: A Sense of Life. 6th European Conference on Sensory and Consumer Research (2014)

Congreso
Influence of objective and subjective knowledge on the acceptability of different quality virgin olive oils.
Dinamarca
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 32
Palabras Clave: aceite de oliva aceptabilidad conocimientos objetivos y subjetivos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial del Aceite de Oliva.

XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils (AOCS) (2013)

Congreso
Caracterización sensorial y química del amargor del aceite de oliva virgen extra de la variedad Arbequina de Uruguay.
Colombia
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 32
Palabras Clave: aceite de oliva Arbequina amargor
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial y química del Aceite de Oliva.

10th Pangborn Sensory Science Symposium (2013)

Simposio
Influence of colour of virgin oil on the quality perception of consumers
Brasil
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 40
Palabras Clave: aceite de oliva color
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial Aceite de Oliva y aceitunas de mesa

10th Pangborn Sensory Science Symposium (2013)

Simposio
Olive Oil objective and subjective knowledge-a comparison between populations with different consumption rates
Brasil
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 40
Palabras Clave: aceite de oliva objective and subjective knowledge

10th Pangborn Sensory Science Symposium (2013)

Simposio
Flash Profiling to assess the influence of Knowledge on the sensory perception of virgin olive oils.
Brasil
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 40
Palabras Clave: aceite de oliva flash profiling sensory perception
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial Aceite de Oliva.

2º Congreso Internacional de Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen (2012)

Congreso
Influencia en el perfil sensorial en la determinación de la cantidad máxima de fruta infectada con *Colletotrichum* spp. para la producción de aceite de oliva virgen extra.
España
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 16
Palabras Clave: aceite de oliva *Colletotrichum* spp.
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial Aceite de Oliva y aceitunas de mesa

2º Congreso Internacional de Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen (2012)

Congreso
Caracterización sensorial de aceites de oliva virgen extra uruguayos cosechas 2011 y 2012
España
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 16
Palabras Clave: aceite de oliva caracterización sensorial

VII International Symposium on Olive Growing (2012)

Simposio
Influence of Environment on Sensory Profile of Extra Virgin Olive Oils from cvs. Arbequina and Picual grown in Uruguay
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 40
Palabras Clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial Aceite de Oliva y aceitunas de mesa

XIV Congreso y Exposición Sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS (2011)

Congreso
Perfil Sensorial de Aceites de Oliva Variedades Arbequina y Picual Uruguayos
Colombia
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 6
Palabras Clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

Jornadas de Divulgación: Resultados Experimentales en Olivos (2010)

Otra
Relevamiento de la Calidad Sensorial de Aceite de Oliva Virgen Extra Comercializados en Uruguay
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 6
Nombre de la institución promotora: INIA, Las Brujas
Palabras Clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

4th European Conference on Sensory and Consumer Research EUROSENSE (2010)

Otra
Application of a Check-all-that-apply Question to Study Consumers Expectations of Powdered Juice Drink Brands
España
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 8
Palabras Clave: chek-all-that-apply
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER (2010)

Simposio
Percepción del Consumidor Uruguayo Sobre Aceites Utilizando la Técnica de Asociación de Palabras
Brasil
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 8
Palabras Clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

VI Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER (2010)

Simposio
Calidad Sensorial de Aceite de Oliva Virgen Extra Comercializados en Uruguay
Brasil
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 8
Palabras Clave: aceite de oliva
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Evaluación Sensorial

15as Jornadas de Nutrición (2010)

Simposio
Influencia de los conocimientos nutricionales en la frecuencia de consumo de alimentos en una muestra de la población uruguaya
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Fundación CME
Palabras Clave: Conocimientos nutricionales
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nutrición

XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL (2009)

Congreso
Explorando la Percepción del Consumidor Uruguayo sobre el Chocolate usando la Técnica de Asociación de Palabras
Argentina
Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

Palabras Clave: chocolate asociación de palabras

Áreas de conocimiento:

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

4ta Ed del Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2009 (2009)

Simposio

Conocimientos Nutricionales de una población uruguaya con nivel de estudios terciarios

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: LATU

Palabras Clave: Conocimientos nutricionales

Áreas de conocimiento:

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

3er Congreso internacional de lechería de AUTEL_ Asociación de Técnicos en lechería (2009)

Congreso

Calidad sensorial de leche en polvo

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 8

Palabras Clave: leche en polvo

Áreas de conocimiento:

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

XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL (2009)

Congreso

¿Cuán saludable le parece al consumidor uruguayo el chocolate?

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

Palabras Clave: chocolate consumidor

Áreas de conocimiento:

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

4ta Ed del Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2009 (2009)

Simposio

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

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: LATU

Palabras Clave: expectativas y aceptabilidad consumidores

Áreas de conocimiento:

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

V Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial SENSIBER (2008)

Simposio

Vida útil sensorial de pan para hamburguesas

Colombia

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8

Palabras Clave: vida útil sensorial

Áreas de conocimiento:

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

V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial SENSIBER (2008)

Simposio

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

Colombia

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Universidad de Colombia

Palabras Clave: leche en polvo

Áreas de conocimiento:

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

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

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

Candidato: Virginia Varela y Juan Pablo Tulic

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

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

Ingeniero en Alimentos / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /

Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

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

Candidato: Lucía Ocampos y Nadia Mlynarski

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

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

Ingeniero en Alimentos / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /

Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	42
Artículos publicados en revistas científicas	12
Completo	12
Trabajos en eventos	30
EVALUACIONES	12
Evaluación de publicaciones	3
Evaluación de convocatorias concursables	9
FORMACIÓN RRHH	3
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	3
Tesis/Monografía de grado	3