

CURRÍCULUM VITAE DE ANA CLAUDIA ELLIS

DATOS PERSONALES

Nombres y apellidos: ANA CLAUDIA ELLIS DE LUCA
Fecha de nacimiento: 16 de febrero 1966
Domicilio: Belastiquí 1389, Montevideo, Uruguay. CP 11400
Teléfonos: (+598)99567693 (celular) y (+598)26013296
E-mail: acellis@fq.edu.uy, anaclaudiaellis@gmail.com

RUBRO ESTUDIOS

TÍTULO DE GRADO

- QUÍMICA FARMACÉUTICA. Facultad de Química. Universidad de la República, UdelaR. Egreso: 11 de Marzo de 2009

ESTUDIOS DE POSGRADO

- Estudiante de DOCTORADO EN QUÍMICA (Facultad de Química, Universidad de la República, UdelaR), bajo la dirección de las Dras. María Antonia Grompone y Adriana Gámbaro.
Título de la tesis: *Calidad sensorial y fisicoquímica de aceite de oliva de producción nacional*. Fecha de inicio: diciembre 2009. Defensa de tesis oral intermedia: 14 de junio de 2012. A la fecha culminada la parte experimental y en proceso de escritura. Fecha de defensa estimada: agosto de 2015.
- Estudiante de Doctorado de PEDECIBA QUÍMICA (Programa de Desarrollo de Ciencias Básicas) (Facultad de Química, UdelaR), bajo la dirección de las Dras. María Antonia Grompone y Adriana Gámbaro.
Título de la tesis: *Calidad sensorial y fisicoquímica de aceite de oliva de producción nacional*. Fecha de inicio: mayo del 2010 a la fecha.

ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS

- Curso COI: INTERNATIONAL COURSE FOR PANEL LEADERS ON THE SENSORY ANALYSIS OF VIRGIN OLIVE OIL. Dictado por los Dres.: Luis Guerrero Asorey (IRTA, España), Wenceslao Moreda Martino (IG, CSIC; Sevilla, España), Luz María Martínez Cuevas (AECOSAN, España), Ana Peris (GSCSAL, España), Juan Ramón Izquierdo (Laboratorio Arbitral Agroalimentario, España), Andrea Giomo (Italia) y Bruno Di Simone (Laboratorio ICQRF, Italia) en el Centro Nacional de Capacitación Agraria (CENCA), San Fernando de Henares, Madrid, España. Organizado por el COI. 8 al 12 de Junio de 2015.
- Curso: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. Dictado por UNASIG. Mayo a julio de 2014. Facultad de Química, UdelaR, Montevideo.

- Curso COI: II INTERNATIONAL COURSE FOR PANEL LEADERS ON THE SENSORY ANALYSIS OF TABLE OLIVES. Dictado por: Andrea Giomo, Roberto De Andreis y Bárbara Lanza (Italia), Juan Ramón Izquierdo (MAAG, Madrid, España) y Antonio Sánchez (Instituto de la Grasa, CSIC, Sevilla, España), entre otros. Sede del COI (Príncipe de Vergara) en Madrid, España. 9 al 13 de junio de 2014. Carga horaria: 45 hs.
- Curso: NUEVAS METODOLOGÍAS DE CARACTERIZACIÓN SENSORIAL. Dictado por la Dra. Paula Varela del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Valencia, España, el Dr. Gastón Ares del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UdelaR. 26 al 30 de agosto de 2013 en Facultad de Química, UdelaR. Carga horaria: 20 hs.
- Curso: ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN. Dictado por Dña Francisca García González, Secretaria General y Jefa del panel de cata de aceite de oliva de D.O.P. Priego de Córdoba, España. 1º al 14 de junio de 2013 en Priego de Córdoba, España. Carga horaria: 20 hs.
- Curso: TECNOLOGÍA Y CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA Y UTILIZACIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS. Dictado por la Dra. María Victoria Ruiz Méndez del Instituto de la Grasa, CSIC, Sevilla, España y la Dra. María Antonia Grompone, Directora del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UdelaR. 23 y 24 de mayo de 2013 en Facultad de Química. Carga horaria: 8hs.
- Curso: EXTRACCIÓN, SEPARACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CAROTENOIDES- Carotenoides en alimentación, nutrición y salud. Dictado por el Dr. A. J. Meléndez Martínez del Laboratorio de Color y Calidad de Alimentos, Departamento de Nutrición y Bromatología, Universidad de Sevilla, España y la Dra. Margot Paulino del Centro de Bioinformática Estructural- DETEMA, Facultad de Química. 15 al 19 de abril de 2013 en Facultad de Química, UdelaR. Carga horaria: 32 hs.
- Curso: EL COLOR: FUNDAMENTOS Y APLICACIONES. Dictado por los Dres. F.J. Heredia y M.L. Gonzalez-Milret del Laboratorio de Color y Calidad de Alimentos, Universidad de Sevilla, España y la Dra. C. Osorio de la Universidad Nacional de Bogotá, Colombia. 22 al 24 de octubre de 2012. Realizado en la Universidad Nacional de Bogotá, Colombia. Tomado por video-conferencia en Facultad de Química, UdelaR, Montevideo. Carga horaria: 24 hs.
- Curso Taller: ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA VÍRGEN: BASES ACTUALES DE CONOCIMIENTO. Dictado por el Dr. Agustí Romero del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) de Cataluña, España. 2 y 3 de octubre de 2012. Realizado con el Panel de Cata de aceite de oliva en la Facultad de Ciencias Agrarias, UNCUYO, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina. Carga horaria: 8 hs.
- Curso TALLER DE ESTADÍSTICA INFERENCIAL Y DISEÑO DE EXPERIMENTOS. Dictado por la Dra. Ing. Agr. Mónica Cadenazzi. Prof. Adj. del Departamento de Biometría, estadística y computación, Facultad de Agronomía, UdelaR. 1 de julio a 30 de setiembre de 2011 en Facultad de Ingeniería, Montevideo, UdelaR. Carga horaria: 96 hs. Calificación: 10.
- Curso intensivo de PODA DEL OLIVO. Dictado por el Dr. Juan Manuel Caballero del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agroalimentaria y Pesquera (IFAPA) de Córdoba,

España. 11 al 15 de julio de 2011 en el INIA Las Brujas, Canelones, Uruguay. Carga horaria: 40 hrs.

- Curso NUTRICIÓN APLICADA A LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS, correspondiente a 4to año de la carrera de Ingeniería de Alimentos. Agosto a diciembre de 2010. Facultad de Agronomía, UdelaR, Montevideo. Calificación: exonerado 11.
- Curso INTRODUCCIÓN A LOS MÉTODOS MULTIVARIABLES PARA ANÁLISIS DE DATOS SENSORIALES. Dictado por el Dr. Luis Guerrero del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries (IRTA) de España. 29 de noviembre al 1º de diciembre del 2010, en la Sección Evaluación Sensorial de Facultad de Química, UdelaR, Montevideo. Carga horaria: 12 horas.
- Curso QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE GRASAS Y ACEITES correspondiente a 4to año de la carrera de Ingeniería de Alimentos. Marzo a julio de 2010. Facultad de Química, UdelaR, Montevideo. Calificación: exonerado 8.
- Curso TECNOLOGÍA DE FRITURAS Y ALIMENTOS FRITOS. Dictado por las Dras. Carmen Dobarganes, integrante del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), en el Instituto de la Grasa, Sevilla, España y María Antonia Grompone, Directora del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, UdelaR. 28 de junio al 02 de julio de 2010. Agrupación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay. Montevideo, Uruguay. Carga horaria: 20 horas.
- Curso ESTADÍSTICA BÁSICA APLICADA AL LABORATORIO, dictado por el Lic. Sergio Chesniuk, Córdoba, Argentina. 7 y 8 de junio de 2010. Organizado por Skaphia en Montevideo. Carga horaria: 16 hs.
- Curso CATA DE ACEITE DE OLIVA, dictado por el Sr. Enrique Tittarelli, Argentina. 22 y 23 de abril de 2010. Organizado por Mondoliva, Buenos Aires, Argentina. Carga horaria: 8 hs.
- Curso LECHE FERMENTADAS. 28 y 29 de setiembre de 2009. Organizado por el LATU y FENEPAL, en el LATU, Montevideo. Carga horaria: 15 hs.
- Curso CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA: ELABORACIÓN, SABOR Y SALUD. Director del curso Dr. Marino Uceda Ojeda (IFAPA), España. 7 al 11 de setiembre de 2009. Universidad Internacional de Andalucía, Baeza, España. Carga horaria: 30 hs. Calificación; sobresaliente: 9.
- Curso FRITURA DE ALIMENTOS de Educación Permanente. Dictado por la Prof. Lilia Masson, Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química, Universidad de Chile y por la Dra. María Antonia Grompone, Directora del Departamento de Ciencia y tecnología de los Alimentos. 27 al 31 de julio de 2009. Facultad de Química, UdelaR, Montevideo. Carga horaria: 20 hs.
- Curso-Taller ENTRENAMIENTO DE LÍDERES DE PANEL CATA DE ACEITE DE OLIVA. Dictado por la Lic. Adriana Contarini, Jefa del Departamento DESA, del Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria de Bs. As., Argentina. 3 al 5 de junio de 2009. Facultad de Química, UdelaR, Montevideo. Carga horaria: 18 hs.

- Curso de Educación Permanente TÉCNICAS CUALI-CUANTITATIVAS DE ESTUDIOS CON CONSUMIDORES. MÉTODOS AVANZADOS. MÓDULOS TEÓRICO Y PRÁCTICO, dictado por la Dra. Paula Varela (Kraft Foods, UK). 4 al 8 de mayo de 2009. Facultad de Química, UdelaR, Montevideo. Carga horaria: 34 hs.
- Curso TÉCNICAS CUALI-CUANTITATIVAS PARA MEDIR LA SATISFACCIÓN DEL CONSUMIDOR, dictado por la Dra. Adriana Gámbaro, Catedrática de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos, FQ, UdelaR. 15 al 17 de Setiembre de 2008. Realizado en Ingenieros de Alimentos-Consultores, Ciudad de Panamá. Panamá. Carga horaria: 24 hs.
- Curso de Educación Permanente METODOLOGÍAS PARA DETERMINACIÓN DE VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS, dictado por la Sección Evaluación Sensorial, Facultad de Química, UdelaR. 21 de julio al 3 de setiembre de 2008. Facultad de Química, UdelaR, Montevideo. Carga horaria: 36 hs.
- Seminario sobre LECHES FINAS DE CABRA, OVEJA Y BUFALA Y DERIVADOS. Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), Buenos Aires, Argentina. 14 de mayo de 2008. Carga horaria: 8 hs.
- Curso QUÍMICA COSMÉTICA, dictado por la Dra. Emma Parente, Facultad de Química, UdelaR. Febrero a Julio de 2007. Hospital de Clínicas, Montevideo.
- Curso DESARROLLO DE TÉCNICAS ANALÍTICAS PARA HPLC, dictado por la Dra. Adriana Confalonieri, Argentina. 17 y 18 de noviembre de 2006. Realizado en la Asociación de Química y Farmacia del Uruguay. Carga horaria: 16 hs.
- Curso teórico-práctico GASTRONOMÍA MOLECULAR, SEGUNDO MÓDULO, dictado por Bqca. Mariana Koppmann y Biol. Silvia Grünbaum (Asociación Argentina de Gastronomía Molecular, Buenos Aires, Argentina). 17 y 18 de octubre de 2006. Facultad de Química, UdelaR, Montevideo.
- Charla MANEJO ADECUADO DEL GC, NIVEL OPERADOR, dictada por la Dra. Silvia Soule y el Bach. Agustín Guerra, LCG (Instituto de Higiene, Montevideo). 5 de octubre de 2006. Instituto de Higiene, Montevideo.
- Curso EVALUACIÓN SENSORIAL, carrera de Ingeniería de Alimentos. Agosto a noviembre de 2005. Facultad de Química, UdelaR, Montevideo. Calificación: 9.
- Curso HERRAMIENTAS BÁSICAS PARA MEDIR LA SATISFACCIÓN DEL CONSUMIDOR. Dictado por la MSC. Hermila Reyes Morales de la Universidad Iberoamericana, Ciudad de México, México. 9 y 10 de setiembre de 2005. Montevideo.
- Seminario MANEJO ADECUADO DE MATERIALES Y RESIDUOS PELIGROSOS EN CENTROS DOCENTES Y DE INVESTIGACIÓN, dictado por la Prof. Dra. Irma Cruz Gavilán (UNAM, México). Junio 2004. Facultad de Química, UdelaR, Montevideo.

BECAS Y PASANTÍAS

Beca

- Beca otorgada para estudiantes de Doctorado Nacional por parte de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII). Fecha de otorgamiento: 19 de diciembre de 2011. Fecha de inicio: 1 de julio de 2012 a la fecha.

Pasantías en el exterior

- Pasantía realizada en el Instituto de la Grasa, CSIC, Sevilla, España, bajo la dirección del Dr. Wenceslao Moreda, por el período: del 21 al 30 de noviembre de 2011, donde se llevaron a cabo las siguientes actividades:
 - extracción de aceite de oliva virgen de diferentes variedades de olivas e índices de madurez, mediante el equipo ABENCOR.
 - Trabajo con el Jefe del panel de cata de aceite de oliva en la planificación de las catas, ejecución de las mismas y análisis estadístico de los resultados obtenidos. Participación activa en el panel.
 - Aplicación de diversas técnicas para el análisis fisicoquímico del aceite de oliva: determinación de humedad, Soxhlet, polifenoles, acidez, perfil de ácidos grasos, ceras, esteroides, estigmastadienos, amargor, fitosteroides, etc.
- Pasantía realizada en el Centro de Tecnología de los Alimentos del IRTA en Monells, Girona, España, bajo la dirección del Dr. Lluís Guerrero. Período: del 7 al 15 de noviembre de 2011. Actividades realizadas: análisis de datos de encuestas con consumidores sobre aceite de oliva en Montevideo, Madrid y Barcelona. Aplicación de diferentes programas estadísticos para el análisis de datos. Comparación y cruzamiento de resultados.

ASISTENCIA A CONGRESOS Y OTRAS ACTIVIDADES CIENTÍFICAS

- Asistencia al EuroSense 2014: A Sense of Life. 6^{to} European Conference on Sensory and Consumer Research. Realizado del 7 al 10 de Setiembre de 2014, en Bella Center, Copenhagen, Denmark.
- Asistencia al 10th Pangborn Sensory Science Symposium realizado del 11 al 15 de agosto de 2013 en Río de Janeiro, Brasil.
- Asistencia al “1^o Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL)”. Organizado por la Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay. Realizado en el Centro de Convenciones de la Torre de los Profesionales, Montevideo, Uruguay. Período: 4 y 5 de octubre del 2012.
- Asistencia al “VII International Symposium on olive Growing”. Realizado en el Centro de Convenciones del Hotel Del Bono Park, San Juan, Argentina. Período: 25 a 29 de setiembre de 2012.
- Asistencia al “Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos Innova 2011”. Organizado y realizado en el LATU, Montevideo, Uruguay. Período: 11 al 13 de octubre de 2011. Duración: 27 hs.

- Asistencia al VI Simposio Ibero-Americano de Análisis Sensorial SENSIBER: Organizado por la Asociación Brasileira de Ciencias Sensoriales (ABCS). Realizado en el Centro Universitario Senac, Campùs Santo Amaro, Sao Paulo, Brasil. Período: 19 al 21 de agosto de 2010.
- Asistencia a las 15as Jornadas de Nutrición. Organizadas por la Fundación CME. Realizadas en el Centro de Convenciones del Radisson Victoria Plaza Hotel, Montevideo, Uruguay. Período: 13 al 15 de junio de 2010.
- Asistencia a la 27 Feria Internacional de La Habana, Ciudad de La Habana, Cuba. Período: 2 al 7 de noviembre de 2009.
- Asistencia al “XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos” CYTAL. Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Realizado en la Facultad de Ciencias de la Alimentación, Concordia, Entre Ríos, Argentina. Período: 7 al 9 de octubre de 2009.
- Asistencia al “4to SIMPOSIO INTERNACIONAL DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS INNOVA 2009”. Organizado y realizado en el LATU, Montevideo, Uruguay. Período: 30 de setiembre al 2 de octubre de 2009. Duración: 29 hs.
- Asistencia a la charla: “REQUISITOS REGULATORIOS PARA PRODUCTOS Y EMPRESAS ALIMENTARIAS EN LA INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO”. Organizada por Educación permanente. Dictada por el Dr. Francisco Gesuele. Realizada en Facultad de Química, UdelaR, Montevideo el 17 de agosto de 2009.
- Asistencia al “3er CONGRESO INTERNACIONAL DE LECHERÍA DE AUTEL-ASOCIACIÓN URUGUAYA DE TÉCNICOS EN LECHERÍA” en calidad de Disertante. Realizado en el Hotel Sheraton Golf & Spa Resort, Colonia del Sacramento, Uruguay. 15 de agosto de 2009.
- Asistencia al “1er ENCUENTRO OLIVÍCOLA DEL ESTE. RUTA DEL OLIVO”. Introducción a la Cata de Aceites de Oliva, a cargo del Ing. Agr. Alberto Alecha. Hotel Amsterdam, Punta del Este, Uruguay. 24 al 26 de Abril de 2009.
- Asistencia al V SIMPOSIO IBEROAMERICANO DE EVALUACIÓN SENSORIAL, SENSIBER V en calidad de PONENTE. Organizado por la Universidad Nacional de Colombia. Centro de convenciones CAFAM Floresta, Bogotá, Colombia, realizado entre el 10 al 12 de setiembre de 2008.
- Asistencia al SEMINARIO PARA PRODUCTORES Y ELABORADORES DE LECHES FINAS CABRA, OVEJA, BUFALA. Disertantes: Ph D Young Park, Universidad de Georgia, USA y Dr. José Luis Galván Romo, Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, España. Organizado y llevado a cabo en el Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Buenos Aires, Argentina. 14 de mayo de 2008. Duración 8 hs.
- Asistencia a la 2da JORNADA DE NUTRICIÓN DE NUTRIGUÍA, Realizado en el Hotel Holliday Inn, Montevideo, Uruguay. 17 de abril de 2008. Duración: 8 hs.
- Asistencia al XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 2do. Simposio

Internacional de Nuevas Tecnologías. “Hacia una mejora continua en la Calidad”. Buenos Aires, Argentina. 12 al 14 de septiembre del 2007.

RUBRO ENSEÑANZA

CARGOS UNIVERSITARIOS DESEMPEÑADOS:

- ASISTENTE (Esc G, Gdo 2, 20 hs con extensión a 30 hs). Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UdelaR. Marzo de 2011 a la fecha.
- AYUDANTE INTERINO (Esc G, Gdo 1, 20 hs). Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, UdelaR. Setiembre de 2006 a marzo de 2011. Extensión horaria a 40 hs semanales con fuente de financiación extrapresupuestal de la Sección Evaluación Sensorial.
- Postulación al régimen de DEDICACIÓN TOTAL, avalada por el Consejo de Facultad de Química, con fecha 20 de febrero del 2014 (Exp. N° 101900-000819-13).

ENSEÑANZA DE GRADO:

Prácticos

- Ayudante del curso EVALUACIÓN SENSORIAL, curso electivo de la Carrera de Ingeniería de Alimentos. Años 2010 a la fecha.
- Encargada del práctico de EVALUACIÓN SENSORIAL en el tema: Pruebas de ordenación, aplicación a entrenamiento, evaluación de reproducibilidad y concordancia, análisis estadístico de datos, resolución de problemas. Año 2014.
- Ayudante del curso práctico de LABORATORIO DE QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE GRASAS Y ACEITES correspondiente al cuarto año de la Carrera de Ingeniería de Alimentos. Año 2014.
- Ayudante del curso práctico de ANÁLISIS DE ALIMENTOS correspondiente al cuarto año de la Carrera de Ingeniería de Alimentos. Años 2008 a 2011.

Teóricos:

- Dictado de los temas teóricos: “Local de Degustación”, “Preparación y presentación de muestras” y “Pruebas de ordenación, aplicación a entrenamiento, evaluación de reproducibilidad y concordancia, análisis estadístico de datos, resolución de problemas”, en el

curso: EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS correspondiente al cuarto año de la Carrera de Ingeniería de Alimentos. Años 2011 a la fecha.

- Dictado de los temas: “Registro y Rotulación de los alimentos” y “Fibra” del curso NUTRICIÓN y BROMATOLOGÍA correspondiente a la Carrera de Químico Farmacéutico y Bioquímico Clínico. Años 2012 a la fecha.

DICTADO DE CURSOS EXTRA-CURRICULARES DE NIVEL UNIVERSITARIO:

- Docente del curso: “Actualización en cata de aceite de oliva virgen e introducción a la cata de aceitunas de mesa”. Dictado de todas las clases teórico-prácticas en conjunto con la Dra. Adriana Gámbaro. Facultad de Química, UdelaR. Agosto de 2014. Carga horaria: 20 hs.
- Docente del curso “Sommelier en aceite de oliva” organizado por la Sección Evaluación Sensorial y el Laboratorio de Grasas y Aceites. Facultad de Química, UdelaR. Años 2011, 2013 y 2015. Encargada de las prácticas de análisis sensorial (catas) y del examen práctico del mismo. Además dictado de los temas teóricos: “Madurez de las aceitunas”, “Proceso de extracción y rendimiento de aceite” y “Experiencia en concursos de aceite de oliva virgen”.
- Docente del curso “Sommelier profesional” organizado por la Sección Evaluación Sensorial y la Sección Enología de Facultad de Química, UdelaR. Años 2007 a 2010. Encargada de todos los prácticos vinculados al análisis sensorial de vino, seminario de té, de licores y agua, así como también de todas las clases de maridaje. Año 2014 Encargada de la clase práctica (cata) de aceite de oliva.

RUBRO ACTIVIDAD CREATIVA

PUBLICACIONES EN REVISTAS ARBITRADAS

- Gámbaro, A.; Raggio, L.; Ellis, A.C.; Amarillo, M. (2014) Virgin olive oil color and perceived quality among consumers in emerginig olive-growing countries. *Journal of Fat and Oil*, 65(2): Abril-Junio 2014, e023.
- Gámbaro, A.; Ellis, A.C., Raggio, L. (2013) Virgin Olive acceptability in emerging olive oil-producing countries. *Food and Nutrition Sciences*. 4(10): 1060-1068.
- Gámbaro, A.; Ellis, A.C.; Prieto, V. (2013) Influence of subjective knowledge, objective knowledge and health consciousness on olive oil consumption- a case study. *Food and Nutrition Sciences*, 4: 445-453. ID 2700623.
- Gámbaro, A.; Ellis, A.C. (2012) Exploring consumers perceptions about different types of chocolate. *Brazilian Journal of Food Technology*. 5(4): 317-324.

- Gámbaro, A.; Raggio, L.; Dauber, C.; Ellis, A.C.; Toribio, Z. (2011) Conocimientos nutricionales y frecuencia de consumo de alimentos: un caso de estudio. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 61(3): 308-315.
- Gámbaro, A.; Dauber, C.; Ares, G.; Ellis, A.C. (2011). Studying uruguayan consumers' perception of vegetables oils using Word Association. *Brazilian Journal of Food Technology. Special Issue 2011*: 131-139, DOI: 10.4260/BJFT201114E000116

TRABAJOS PUBLICADOS EN REVISAS DE DIFUSIÓN

- Conde, P; Villamil, J.J; Fredes, A.; Bruzzone, J.; Martínez, C.; Montelongo, M.J.; Ellis, A.C.; Gámbaro, A.; Leoni, C. (2013) Determinación del umbral máximo tolerable de fruta infectada por *Colletotrichum spp.* Para la obtención de aceite de oliva extra virgen. Jornada de Divulgación. Resultados experimentales en olivos. Serie de Actividades de Difusión N° 721. INIA, pp 31-37
- Ellis, A.C; Gámbaro, A. (2013) Factores que influyen el consumo de aceite de oliva virgen entre la población uruguaya. Jornada de Divulgación. Resultados experimentales en olivos. Serie de Actividades de Difusión N° 721. INIA. pp 45-53
- Gámbaro, A.; Dauber, C.; Ellis, A.C. (2011) Calidad sensorial de aceite de oliva virgen extra comercializados en Uruguay. *Rev. Carnes & Alimentos*. Año 12, n°36, pp 22-25
- Gámbaro, A.; Ellis, A.C. (2010) Una experiencia con paneles sensoriales de invidentes. *Rev. Carnes y Alimentos*. Año 11, N° 34. pp 11-15

PRESENTACIÓN DE TRABAJOS EN CONGRESOS ARBITRADOS

- Ellis, A. C.; Raggio, L.; Feller, C.; Gámbaro, A. Influence of objective and subjective knowledge on the acceptability of different quality virgin olive oils. Presentado en el EuroSense 2014: A Sense of Life. 6^{to} European Conference on Sensory and Consumer Research. Realizado del 7 al 10 de Setiembre de 2014, en Copenhagen, Denmark.
- Irigaray, B.; Raggio, L.; Oroño, M.; Ellis, A.C.; Gámbaro, A.; Grompone, M.A. Caracterización sensorial y química del amargor del aceite de oliva virgen extra de la variedad ARBEQUINA de Uruguay. Presentado en el XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils (AOCS) realizado del 20 al 23 de agosto de 2013 en Santiago de Chile, Chile.
- Ellis, A.C.; Gámbaro, A. Flash profiling to assess the influence of knowledge on the sensory perception of virgin olive oils. Presentado en el 10th Pangborn Sensory Science Symposium realizado del 11 al 15 de agosto de 2013 en Río de Janeiro, Brasil.
- A. Gámbaro, A.C. Ellis, L. Guerrero, A. Claret, C. Chaya. Olive oil objective and subjective knowledge – a comparison between populations with different consumption rates. Presentado en el 10th Pangborn Sensory Science Symposium realizado del 11 al 15 de agosto de 2013 en Río de Janeiro, Brasil.

- M. Amarillo, L. Raggio, A. Roascio, M. Miraballes, A.C. Ellis, A. Gámbaro Influence of colour of virgin olive oil on the quality perception of consumers. Presentado en el 10th Pangborn Sensory Science Symposium realizado del 11 al 15 de agosto de 2013 en Río de Janeiro, Brasil.
- Ellis, A.C.: Gámbaro, A. Caracterización sensorial de aceites de oliva virgen extra uruguayos cosechas 2011 y 2012. Presentado en el 2º Congreso Internacional de Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen, realizado del 27 al 28 de noviembre de 2012 en Priego de Córdoba, España.
- Ellis, A.C.: Gámbaro, A.; Conde, P.; Montelongo, M.J.; Leoni, C. Influencia en el perfil sensorial en la determinación de la cantidad máxima de fruta infectada con *Colletotrichum spp.* para la producción de aceite de oliva virgen extra. Presentado en el 2º Congreso Internacional de Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen, realizado del 27 al 28 de noviembre de 2012 en Priego de Córdoba, España.
- Ellis, A.C.; Gámbaro, A.; Grompone, M. A. Influence of Environment on Sensory Profile of Extra-Virgin Olive Oils from cvs. Arbequina and Picual grown in Uruguay. Presentado en el "VII International Symposium on Olive Growing". Realizado en el Centro de Convenciones del Hotel Del Bono Park, San Juan, Argentina. Período: 25 a 29 de setiembre de 2012. (77, 52)
- Ellis, A.C.; Gámbaro, A.; Grompone, M.A. Perfil sensorial de aceites de oliva uruguayos variedad Arbequina y Picual. Presentado en el XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS, realizado del 17 al 21 de octubre de 2011 en Cartagena, Colombia.
- Gámbaro, A.; Dauber, C.; Fernández, E.; Ellis, A.C.; Ares, G. Does information about the sensory profile of olive oil influence consumers' liking? Presentado en el 9th Pangborn Sensory Science Symposium, realizado del 4 al 8 de setiembre de, 2011 en Toronto, Canada.
- Varela, P.; Ares, G.; Gámbaro, A.; Giménez, A.; Barreiro, C.; Ellis, A. C. Application of a check-all-that-apply question to study consumers' expectations of powdered juice drink brands. Presentado en el 4th European Conference on Sensory and Consumer Research. EUROSENSE, realizado del 5 al 8 de setiembre de 2010 en Vitoria-Gasteiz, España.

ACTIVIDADES COMO CONFERENCISTA INVITADA

- Conferencista en las Jornadas de Divulgación: Resultados experimentales en Olivos. 29 de octubre de 2013. Realizadas en el INIA Las Brujas, Canelones. Título de la conferencia: "Factores que influyen el consumo de aceite de oliva virgen entre la población Uruguaya".
- Conferencista en las Jornadas de Divulgación: Resultados experimentales en Olivos. 29 de octubre de 2010. Realizadas en el INIA Las Brujas, Canelones. Título de la conferencia: "Relevamiento de la calidad sensorial de aceites de oliva virgen extra comercializados en Uruguay".

- Conferencista en las 15as Jornadas de Nutrición. 13 al 15 de junio de 2010. Realizadas en Montevideo. Título de la conferencia: “Influencia de los conocimientos nutricionales en la frecuencia de consumo de alimentos en una muestra de la población uruguaya”.
- Conferencista en el V Simposio Iberoamericano de Evaluación Sensorial, SENSIBER. 11 de setiembre de 2008. Realizado Centro de convenciones CAFAM Floresta, Bogotá, Colombia. Título de la conferencia: “Entrenamiento de un panel de jueces para evaluación sensorial de leche en polvo.

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- *“Desarrollo y estudio de estabilidad oxidativa de Aceites de Oliva Vírgenes aromatizados”* Proyecto CSIC SP Modalidad 2. Responsable: Dra. Adriana Gámbaro. Categoría de participación: encargada de las catas de los aceites por el panel de jueces y de la elaboración de los informes correspondientes. Comienzo: Febrero 2014, en curso.
- *“Estabilidad oxidativa de aceites de oliva vírgenes del Uruguay”*. Proyecto CSIC I+d. Responsable: Dra. M^a Antonia Grompone. Categoría de participación: encargada de las catas de los aceites por el panel de jueces y de la elaboración de los informes correspondientes. Comienzo: Marzo 2013, en curso
- *“Determinación del umbral máximo tolerable de fruta infectada por Colletotrichum spp. para la producción de aceite extra virgen”*, variedades Arbequina y Frantoio. Integrante del equipo de investigación en conjunto con el INIA, la Facultad de Agronomía y la Facultad de Química. Responsable MSc Carolina Leoni. Categoría de participación: encargada de la ejecución de las catas por el panel de jueces, análisis de los resultados y de la elaboración de los perfiles sensoriales correspondientes. Comienzo: febrero de 2012, en curso.
- *“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. Comienzo: enero de 2011 a diciembre 2013. Responsable científico: Dra. A. Gámbaro. Categoría de participación: encargada de la ejecución de las catas por el panel de jueces e informes correspondientes.
- *“Proyecto OLIVIA: Olivas, Investigación y Asesoramientos”*. Proyecto para la Generación y/o Fortalecimiento de Servicios Científico-Tecnológicos de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII). Junio de 2009 a diciembre de 2011. Responsable: Dra. M^a Antonia Grompone. Categoría de participación: Investigador del área de Análisis Sensorial.
- *“Caracterización de Mieles uniflorales uruguayas”*. Proyecto CSIC - Sector Productivo Modalidad 2. Enero de 2005 a diciembre de 2006. Categoría de participación: Analista sensorial.

EXTENSIÓN

- Encargada de la formación, entrenamiento y mantenimiento del panel de jueces sensoriales para la cata de aceite de oliva, según normativa COI. Jefa del Panel del mismo desde el

2010 a la fecha.

- Tramitación y participación en calidad de Jefa del Panel de cata de aceite de oliva en la homologación del mismo ante el COI correspondientes a los años 2012, 2013 y 2014. Responsable de la ejecución de las instancias de evaluación, interpretación y análisis estadístico de los resultados y envío de los mismos de cada integrante del panel, para gestionar la homologación anual.
- Encargada de las sesiones de cata, interpretación de datos y envío de resultados en los ensayos de aptitud Intercolaborativos en aceite de oliva virgen que organiza el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de Madrid, España. Años 2012, 2013 y 2014.
- Encargada de la formación, mantenimiento y readiestramiento del panel de jueces sensoriales para el control de calidad sensorial de leche en polvo según la Norma FIL IDF 2009 que se produce en Uruguay y se exporta a Cuba. Participación: encargada de la realización de los informes y Jefa del Panel de jueces sensoriales. Abril 2007 a la fecha.

ASESORAMIENTOS- CONVENIOS

- Encargada de la ejecución del Convenio Fundaquím-CONAPROLE para la formación de un panel de jueces sensoriales en suero de queso y en suero de manteca en las plantas de Montevideo y de Rincón del Pino. Participación: idear las sesiones de cata, ejecutarlas y analizar los resultados. Mayo 2014 a la fecha.
- Participante del Convenio Fundaquím-LATU para la caracterización sensorial de los aceites de oliva importados. Febrero 2013 a la fecha. Interpretación de datos y elaboración de informes correspondientes.
- Participante del Convenio UNCU (Unión Nacional de Ciegos del Uruguay)- Fundaquím para el entrenamiento de un Panel de Jueces Sensoriales de ciegos. Coordinadora del panel y trabajo con los jueces sensoriales. Año 2008.
- Encargada de la ejecución del Convenio Fundaquím – CUBCO ARGENTINA para la realización de Control de Calidad Sensorial de Leche en Polvo. Julio 2007 a la fecha. Participación: Coordinadora del Panel de jueces sensoriales y elaboración de informes.
- Participación del Convenio Fundaquím – Supermercado Devoto Portones para la realización de Control de Calidad Sensorial. Setiembre-diciembre 2007. Participación: como encargada del muestreo de los alimentos a evaluar y evaluadora de los mismos.

RUBRO APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS

DOCENCIA EXTRA-UNIVERSITARIA

- Docente del curso Elaboración de Aceites de Oliva Vírgenes, junto con los Drs. Marino Uceda (España), Sebastián Sánchez (España) y Adriana Gámbaro (UdelaR). Organizado por ASOLUR en Colonia, Uruguay del 4 al 8 de marzo de 2013.
- Encargada de la preparación y realización de las catas de aceite de oliva organizadas por ASOLUR (Asociación Olivícola Uruguaya) promocionando el consumo del aceite de oliva virgen extra de producción nacional en diferentes ámbitos. Años 2012, 2013 y 2014.
- Encargada de la selección y entrenamiento del “Primer Módulo de Entrenamiento como Jueces Sensoriales de Alimentos con personas con discapacidades visuales; baja visión y ceguera total”. Año 2008.
- Docente del práctico del curso “Técnicas cuali-cuantitativas para medir la satisfacción del consumidor”. Dictado por la Dra. Adriana Gámbaro. Organizado por Ingenieros de Alimentos-Consultores, Ciudad de Panamá, Panamá. Setiembre de 2008.

.ARBITRAJE DE PUBLICACIONES EN REVISTAS ARBITRADAS

- Journal of Oleo Science. Artículo arbitrado: “Influence of the Fruit Rippening Degree on the Virgin Olive Oil Quality”. Agosto 2014.
- Revista Grasas y Aceites. Artículo arbitrado: “Chilean consumer preferences for olive oil correlated with certain quality indices”. Mayo 2014

PARTICIPACIÓN EN TRIBUNALES DE TESIS DE GRADO

- Integrante del tribunal de Virginia Varela y Juan Pablo Tulic, tema: “Elaboración de conserva en escabeche de tentáculos de calamar (*Illex Argentinus*)”. Facultad de Química. Abril de 2014.
- Integrante del tribunal de Lucía Ocampos y Nadia Mlynarski, tema: “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”. Facultad de Química. Marzo de 2014.

ACTIVIDAD PROFESIONAL Y RELACIONAMIENTO CON EL MEDIO

- Asistencia como Jurado Invitado por Uruguay al IV Concurso Internacional de Aceite de Oliva, premio Domingo Faustino Sarmiento, organizado por el Gobierno de San Juan y CREA. ArgOliva 2014. Realizado en San Juan, Argentina, del 20 al 23 de octubre de 2014.
- Asistencia como Jurado Invitado por Uruguay al Segundo Concurso Latinoamericano de Aceite de Oliva Extra Virgen ORO CHILE 2014, organizado por CHILEOLIVA en Santiago de Chile, Chile. Realizado del 13 al 15 de octubre de 2014.
- Asistencia al Primer Concurso Latinoamericano de Aceite de Oliva Extra Virgen ORO CHILE

2013, organizado por CHILEOLIVA, en Santiago de Chile, Chile. Realizado del 13 al 17 de octubre de 2013. Grado de participación: invitada como jurado de aceite de oliva internacional para evaluar la calidad de todos los aceites presentados al concurso, elegir los aceites ganadores de cada categoría y participar de la ceremonia de premiación, dirigiendo una sesión de cata durante la misma.

- Asistencia al III Concurso Internacional de Aceite de Oliva, premio Domingo Faustino Sarmiento, organizado por el Gobierno de San Juan y CRESA. Realizado en, San Juan, Argentina. Realizado del 22 al 27 de setiembre de 2013. Grado de participación: invitada como jurado de aceite de oliva internacional para evaluar la calidad de todos los aceites presentados al concurso, elegir los aceites ganadores de cada categoría y participar de la ceremonia de premiación, dirigiendo una sesión de cata durante la misma.
-
- Asistencia como Jurado Invitado por Uruguay al Primer Concurso Latinoamericano de Aceite de Oliva Extra Virgen ORO CHILE 2013, organizado por CHILEOLIVA en Santiago de Chile, Chile. Realizado del 13 al 17 de octubre de 2013.
- Asistencia como Jurado Invitado por Uruguay al III Concurso Internacional de Aceite de Oliva, premio Domingo Faustino Sarmiento, organizado por el Gobierno de San Juan y CREA. ArgOliva 2013. Realizado en San Juan, Argentina. Realizado del 22 al 27 de setiembre de 2013.
- Asistencia a la Jornada de Investigación + desarrollo (I+D+d) dirigida por el Dr. Manuel Parras Rosa, Rector de la Universidad de Jaén, España. Participación como investigadora del sector olivícola por Facultad de Química, en el marco del Programa PACC. Montevideo, 8 de noviembre de 2012.
- Asistencia a reuniones técnicas actuando como Analista Sensorial de Calidad, junto a representantes del Laboratorio de Evaluación Sensorial de CubaControl y la empresa ALIMPORT (Cuba). Las mismas fueron llevadas a cabo en el marco de la “27 Feria Internacional de La Habana” en el recinto Ferial de ExpoCuba, Ciudad de La Habana, Cuba. Período: 2 al 7 de noviembre de 2009.

CONFERENCIAS, CHARLAS Y ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN

- Charla y cata sobre “El Aceite de Oliva” organizada por ASOLUR, realizada el 14 de marzo de 2013 en el SOA, Montevideo. Encargada de la preparación y dirección de la cata.
- Charla y cata sobre “El Aceite de Oliva” organizada por ASOLUR, realizada el 6 de noviembre del 2012 en la Asociación de Diabéticos del Uruguay (ADU), Montevideo. Encargada de la preparación y dirección de la cata.
- Charla y cata sobre “El Aceite de Oliva” organizada por ASOLUR, realizada el 1 de noviembre del 2012 en el Gato Dumas, Montevideo. Encargada de la preparación y dirección de la cata.
- Asistencia a la *Jornada abierta* llevada a cabo por el Prof. Manuel Parras Rosa, Rector de la Universidad de Jaén, España, en el marco de la Elaboración del Plan Estratégico del

Conglomerado Agroindustrial Olivícola. Realizado en la Torre Ejecutiva, Montevideo. 17 de octubre de 2012. Participación como investigadora del sector olivícola por Facultad de Química.

- Asistencia al *Lanzamiento del Sello de Calidad Premium* organizado por ASOLUR (Asociación Olivícola Uruguaya), en la Sala de Conferencias de la ExpoPrado 2012, Montevideo. 13 de setiembre de 2012.
- Asistencia a las *Jornadas de divulgación* organizadas por ASOLUR en el Hotel IBIS, Montevideo, en el marco de divulgación de datos obtenidos durante mi tesis de doctorado. Agosto 2012.

ASESORAMIENTOS

Participación activa en los siguientes asesoramientos realizados en la Sección Evaluación Sensorial de la Facultad de Química desde 2006 a la fecha:

- Estudio de aceptabilidad de postres lácteos sabor vainilla con niños entre 4 a 10 años.
- Estudio de aceptabilidad de barritas de helado con niños.
- Ejecución de la cata y elaboración del informe y el perfil sensorial de aceites de oliva vírgenes para las empresas: "Agroland S.A." y "Olivares Salteños S.R.L.", "La Repisada S.A.", "Dercon S.A.", "Madebar S.A.", "Cooperativa Olivícola de Colonia", "Somacor S.A.", "Nuevo Manantial S. A.", "COUSA", "Verde Oliva", entre otros, cosecha 2014.
- Elaboración del informe del perfil sensorial de aceite de oliva virgen para las empresas "Agroland S.A." y "Olivares Salteños S.R.L.", Cousa S.A. cosecha 2014.
- Elaboración del informe del perfil sensorial de aceite de oliva virgen para las empresas "Agroland S.A.", "Madebar S.A.", "La Repisada S.A.", "Dercon S.A.", "La Primavera", "Olivares de la Cruz", "Somacor S.A.", "Finca Babieca", cosecha 2013.
- Elaboración del informe del perfil sensorial de aceites de oliva virgen de productores nacionales: "Olivares Salteños SRL", "Finca Babieca", "Dercon S.A.", "Somacor S. A.", "Meropark S. A.", "Madebar S. A.", "Gastón Pereira", cosecha 2012.
- Elaboración del informe del perfil sensorial de aceites de oliva virgen de productores nacionales: "Olivares Salteños SRL", "Somacor S. A." "Finca Babieca", "Planicies del Sur S.A.", Dercon S.A., cosecha 2011.
- Estudio de la vida útil de pollos frescos y sus menudos. Granja Tres Arroyos.
- Evaluación de la calidad sensorial de muestras de leche entera y descremada en polvo. Empresa Conaprole. Años 2007 a la fecha.
- Extracción de aceite de variedades barnea, coratina y picual y determinación del porcentaje de humedad de las aceitunas. Empresa Agroland S.A. Cosecha 2011.
- Elaboración del perfil sensorial de aceites de oliva de productores nacionales: De La Sierra, Martín Alzaga, Don Anselmo, cosecha 2010.
- Aceptabilidad de Mayonesas. Empresa: Cousa.
- Vida útil de alfajores de maicena. Empresa: "Delicias Criollas", AMRU.
- Aceptabilidad de bizcochos. Empresa: Itacaré S.A.
- Aceptabilidad de raviolos envasados en atmósfera modificada. Empresa Avanti S.A.
- Evaluación de la calidad sensorial de muestras de leche entera en polvo. Empresa: Ecolat.
- Estudio de aceptabilidad de croissants. Itacaré S.A.
- Aceptabilidad de frankfurters y chorizos. Empresa: Frigorífico Centenario.
- Estudio de aceptabilidad de alimento en polvo a base de cacao. Empresa: Conaprole.

- Determinación del perfil sensorial de jarabes para niños. Cátedra de Farmacotecnia. Facultad de Química.
- Estudio de aceptabilidad de jarabes para adultos. Cátedra de Farmacotecnia. Facultad de Química.
 - Determinación de olor extraño en agua. Empresa Salus.
 - Determinación de olor extraño en arroz. Consultora SGS.
 - Estudio de aceptabilidad de leches vitaminizadas y mineralizadas para niños de 1 a 3 años. Conaprole.
 - Estudio de aceptabilidad de mayonesas. SAMU.
 - Estudio de aceptabilidad de sal sin sodio. Laboratorio Haymman S.A.
 - Estudio de aceptabilidad de panes rústicos. Empresa Itacaré S.A.
 - Estudio de aceptabilidad de helados palito. Empresa Conaprole.
 - Estudios de aceptabilidad con niños de los siguientes productos: yogur bebible de frutilla, polvo a base de cacao, helados palito sabor tuti fruti, etc. Empresa Conaprole.
 - Estudio de aceptabilidad con consumidores de mayonesas reducidas en contenido lipídico. Empresa: Cousa. (50 a 58)

RUBRO COGOBIERNO

- Integrante de la COMISIÓN EVALUADORA DE LAS CARRERAS DE Químico Farmacéutico y Bioquímico Clínico como delegada docente por el Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Noviembre 2013 a diciembre de 2014
- Integrante de la COMISIÓN DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL, Facultad de Química. Diciembre 2014 a la fecha

RUBRO OTROS

ENTREVISTAS EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN

- Programa periodístico “UNOXUNO” conducido por Raquel Daruech, en el canal VTV, Montevideo, Uruguay. Grabado en el mes de diciembre del 2014 y a exhibirse como un especial del cierre del ciclo (“Olivas y Vinos”) en el mes de marzo del corriente año. Tema: exhibición de una sesión de cata de aceite de oliva con el panel de jueces sensoriales y funcionamiento del mismo.
- Programa periodístico “Producción Nacional” conducido por Alejandro Landoni, en el canal TV Ciudad, Montevideo, Uruguay. Exhibido en diciembre del 2013. Tema: funcionamiento del panel de jueces sensoriales en aceite de oliva durante la evaluación de la calidad de dicho producto.
- Programa “Subrayado” de Canal 10, exhibido en agosto del 2008. Tema: funcionamiento del entrenamiento del panel de jueces sensoriales con ceguera total y baja visión.

IDIOMAS

- Español: lengua materna
- Inglés, Instituto Anglo. Examen First Certificate in English, University of Cambridge, realizado en el año 1983. Muy buenos conocimientos orales y de lectura.
- Portugués: buenos conocimientos orales y de lectura

COMPUTACIÓN

- Computación: Básico de PC, realizado en el Instituto ORT, año 1990.