

## **Estudios**

### ***Título Terciario:***

TECNÓLOGO QUÍMICO, expedido por el Consejo de Educación Técnico Profesional- Universidad de la Republica. Egreso mayo 2007. (1)

### ***Estudios de grado:***

Estudiante de la Licenciatura en Análisis Alimentario en la Universidad Tecnológica del Uruguay (UTEC), año 2016- 2017

### ***Pasantías:***

" Aplicación de diferentes métodos de análisis en aceite de oliva", Pasantía realizada en el Instituto de la Grasa, Sevilla, España, desde 08/10/2010 al 19/10/2010 con la dirección de la Dra. M. Victoria Ruiz Méndez.

"Análisis de suelos", Pasantía en el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP), División Suelos y Aguas, setiembre a diciembre 2003.

### ***Cursos Complementarios:***

"Ciencia, Tecnología y la Agenda 2030 para el desarrollo sostenible", (24 horas), Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), Diciembre 2015.

"Simposio de Quesos", INLACTIS, 11 horas, Noviembre 2015

"Jornada de Inocuidad Alimentaria", Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas (DNSFFAA), Departamento de Investigación y Docencia, Setiembre 2015

Curso "Tutorías en Entornos Virtuales de Aprendizaje", Consejo de Educación Técnico Profesional (CETP), Campus Virtual, 60 horas, Julio 2015.

"Introducción a la Formulación de Proyectos para Profesores" , Consejo de Educación Técnico Profesional (CETP), Campus Virtual, 14 horas, Junio 2015.

Curso "Entornos Virtuales de Aprendizaje", Consejo de Educación Técnico Profesional (CETP), Campus Virtual, 30 horas, Mayo 2015.

Conferencia, taller, "Estado sólido cristalino", Consejo de Educación Técnico Profesional (CETP), Instituto Tecnológico Superior (ITS), dictado por el Dr Leopoldo Suescun, 4 horas, Agosto 2014.

"Actualización disciplinar para docentes de Química del C.E.T.P", Administración Nacional de Educación Pública (A.N.E.P.) - Instituto de Perfeccionamiento y Estudios Superiores (I.P.E.S.), Docentes responsables: Prof. Héctor Espinosa, Prof. Ximena Otegui, Prof. María Quilez, 40 horas, Noviembre 2013

“El ABC de mi equipo Ceibal”, Modalidad virtual, Plan Ceibal – 80 horas, Noviembre 2013.

“Coaching”; Intendencia Municipal de Maldonado (I.M.M.) – Ministerio de Industria, Energía y Minería (M.I.E.M.)- Centro Uruguayo de Gestión (C.U.DE.G), 4 horas catedra, Agosto 2013, dictado por docentes del Ministerio de industria y Energía.

“Tecnología y calidad del aceite de oliva y utilización de los sub productos”, Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (A.I.A.L.U.), 8 horas, Mayo 2013, Disertante: Dra. María Victoria Ruiz Méndez del Inst. de la Grasa de Sevilla- España.

“Análisis de los Alimentos Avanzado”, Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL), Facultad de Química (UDELAR), Disertantes: Dr. Alejandro Cifuentes y Dra. Elena Ibañez del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, Madrid, España, Febrero 2013.

Operador PC Avanzado, Intendencia Municipal de Maldonado (IMM), Docente coordinador: Omar Fuksman, Noviembre 2012.

“Tecnología de frituras y Alimentos Fritos”, Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (A.I.A.L.U.), docentes responsables Dra. Carmen Dobarganes del Inst. de la Grasa de Sevilla, España; Dra. María A. Grompone de la Universidad de la Republica (UDELAR), 12 horas, Junio 2010.

“Envases para la Industria Alimentaria”, Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (A.I.A.L.U.), docentes responsables Q.F. Jorge Remersaro (LATU); Silvia Gauthier, Ing. Adrián Alvarez, Victoria Vecino, Juan Pablo Thomas,(Empresas Proveedoras de Plaza); I.Q. Marisol Mallo (DINAMA- MVOTMA); Ing. Mario Furest (Cámara de Industrias del Uruguay) 12 horas, Noviembre 2009.

Taller de entrenamiento de líderes de panel cata de oliva - Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria (ISETA), 18 horas, dictado por la Lic. Adriana Contarini, Junio 2009.

“Biodiesel”, Universidad de la Republica (UDELAR), Facultad de Química, Docente responsable Dr. Iván Jachmanián, Agosto 2008.

“Química y Tecnología de las Grasas y Aceites”, Universidad de la Republica (UDELAR), Facultad de Química, docente responsable Dra. M. A. Grompone, Marzo 2007.

"Aceites y grasas como ingredientes de los alimentos", Universidad de la Republica (UDELAR), Facultad de Química, disertante Dra. Dobarganes, (Instituto de la Grasa, Sevilla, España), Marzo 2007.

“Gerenciamiento de Proyectos, un enfoque amigable del PMBOK”, Polo Tecnológico de Pando (PTP), Seminario de 20 horas, dictado por la Sra. Rosario Morelli (Universitario Autónomo del Sur – PMP), Setiembre 2006.

“Importancia de los isómeros trans en Brasil”, Universidad de la Republica (UDELAR), Facultad de Química, disertante Dra. Jane Mara Block (Universidad de Santa Catarina, Brasil), Agosto 2006.

“Capacitación en Marketing y Ventas”, Polo Tecnológico de Pando (PTP), 18 horas, docente responsable: I.Q. Rafael García, Junio 2006.

“Introducción a la toxicología Ambiental”, Seminario de la Agrupación de Laboratorios Ambientales del Uruguay (A.L.A.D.U.), disertantes Dra. Q.F. Nelly Mañay, Q.F Paula Viapiana Rey, Junio 2006.

“Trazabilidad en Laboratorios Químicos y Microbiológicos y uso de herramientas para su aseguramiento”, Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), disertante Dra. Celia Puglisi del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), Mayo 2006.

“Contaminación Ambiental con Contaminantes Orgánicos Persistentes”, Asociación de Ingenieros Químicos, disertante Ing. Gualberto Trelles (Ecotech), Noviembre 2005

“Tecnólogo Químico, Una Innovación Educativa para el desarrollo del país”, Primer Encuentro Académico Empresarial, Consejo de Educación Técnico Profesional (CETP) – Universidad de la Republica (UDELAR), Facultad de Química, 6 horas, marzo 2003.

## Enseñanza

### ***Cargos universitarios:***

AYUDANTE (Esc G, Gdo 1), Cátedra de Evaluación Sensorial del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL), Facultad de Química, Universidad de la Republica, bajo la dirección de la Dra. Adriana Gámbaro [agambaro@fq.edu.uy](mailto:agambaro@fq.edu.uy) , desde el 9 de abril de 2014 a la fecha.

AYUDANTE (Esc G, Gdo 1), Cátedra de Grasas y Aceites del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL), Facultad de Química, Universidad de la Republica, bajo la dirección de la Dra. María A. Grompone [mgrompon@fq.edu.uy](mailto:mgrompon@fq.edu.uy) desde setiembre 2004 a enero 2012.

Tecnólogo Químico, en el área de Química Analítica, para el Proyecto URY/2003/5906 de la Comunidad Económica Europea bajo la dirección de la Dra. Alejandra Rodríguez [ale@fq.edu.uy](mailto:ale@fq.edu.uy) , en el Polo Tecnológico de Pando (PTP) de la Universidad de la Republica, Facultad de Química. Cno. Aparicio Saravia s/n, Pando, Canelones. [www.polotecnologico.fq.edu.uy](http://www.polotecnologico.fq.edu.uy) , desde febrero 2005 hasta junio 2007

Colaboración como Tecnólogo Químico, en el área de Alimentos, para el Proyecto URY/2003/5906 de la Comunidad Económica Europea bajo la dirección de la Dra. Caterina Rufo [crufu@fq.edu.uy](mailto:crufu@fq.edu.uy) , en el Polo Tecnológico de Pando (PTP) de la Universidad de la Republica, Facultad de Química. Cno. Aparicio Saravia s/n, Pando, Canelones. [www.polotecnologico.fq.edu.uy](http://www.polotecnologico.fq.edu.uy) , desde febrero 2005 hasta junio 2007

### ***Enseñanza en cursos curriculares y electivos a nivel de grado:***

- ***Prácticos:***

Docente a cargo del curso práctico de LABORATORIO de ANALISIS de PRODUCTOS LACTEOS, curso obligatorio de la carrera de Licenciatura en Productos Lácteos de la Universidad Tecnológica del Uruguay (UTEC), Colonia, año 2016 (ver informe de actuación).

Ayudante del curso práctico de ANÁLISIS DE ALIMENTOS correspondiente al cuarto año de la Carrera de Ingeniería de Alimentos, duración 13 semanas. Laboratorio de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, año 2016 (ver informe de actuación).

Participación como docente suplente del curso práctico de LABORATORIO de ANALISIS de PRODUCTOS LACTEOS, curso obligatorio de la carrera de Licenciatura en Productos Lácteos de la Universidad Tecnológica del Uruguay (UTEC), Colonia, año 2015 (ver informe de actuación).

Ayudante del curso práctico de GRASAS Y ACEITES correspondiente al curso electivo de la Carrera de Ingeniería de Alimentos. Duración 14 semanas. Laboratorio de Grasas y Aceites, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química. Años 2010, 2011 (ver informe de actuación).

### ***Enseñanza en cursos curricular de nivel terciario universitario:***

- ***Teórico, Practico***

Docente del curso “Método Generales de Análisis de Alimentos” electiva semestral de la carrera de Tecnólogo Químico, carrera técnico terciario del Consejo de Educación Técnico Profesional (CETP) y de la Universidad de la Republica (UDELAR), año 2014 a 2016.

Docente del curso “Método Generales de Análisis de Alimentos”, electiva semestral de la carrera de Tecnólogo Químico, carrera técnico terciario del Consejo de Educación Técnico Profesional (CETP), Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) y de la Universidad de la Republica (UDELAR), año 2015 a 2016.

### ***Enseñanza en cursos extra-curriculares de nivel universitario:***

- ***Cursos Prácticos***

Ayudante del práctico del curso de Sommelier Profesional, organizado por la Fundación para el Progreso de la Química (FUNDAQUIM), por la Sección Enología y por la Sección Evaluación Sensorial de la Facultad de Química (Universidad de la República), año 2015

Ayudante del práctico del curso de Sommelier en aceite de oliva, organizado por la Fundación para el Progreso de la Química (FUNDAQUIM), por el Laboratorio de Grasas y Aceites y por la Sección Evaluación Sensorial de la Facultad de Química (Universidad de la República), año 2015.

- **Cursos Teóricos, Prácticos**

Docente del Consejo de Educación Técnico Profesional (CETP), Seguridad y Operaciones en el Laboratorio, área 659, 14 horas semanales, Instituto Tecnológico Superior Buceo, año 2014- 2015.

Docente del Consejo de Educación Técnico Profesional (CETP), Química, área 624, 3 horas semanales, Escuela Técnica Marítima, año 2014.

Docente del Consejo de Educación Técnico Profesional (CETP), Química, área 624, 6 horas semanales, Escuela Técnica Paso de la Arena, año 2014.

Docente del Consejo de Educación Técnico Profesional (CETP), Química, área 624, 7 horas semanales, Escuela Técnica Maldonado, año 2013

Docente de “Introducción al Análisis Químico” del curso de articulación para el Tecnólogo Químico. Curso anual de 7 horas semanales, año 2011.

**Asistencia a congresos y conferencias:**

2° Congreso Iberoamericano de Ingenieros de Alimentos, Punta del Este, Uruguay, Noviembre 2016.

Videoconferencia: “LA REGULACION EUROPEA SOBRE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SU RELACION CON LA SALUD”, dictada por la Dra. Nuria Amarilla Mateu, España, 1 hora de duración el día 18/10/16.

3° Congreso Uruguayo de Química Analítica, Montevideo, Uruguay, Octubre 2014

XXVI Congreso de Profesores de Química, Piriápolis, Uruguay, 10 horas cátedra de taller, Setiembre 2013.

XXV Congreso de Profesores de Química, Salto, Uruguay, 10 horas cátedra de taller, Octubre 2012.

1° Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL), Montevideo, Uruguay, Octubre 2012.

XXIV Congreso de Profesores de Química, Treinta y Tres, Uruguay, 10 horas cátedra de taller, Setiembre 2011.

1° Congreso Internacional de Ciencia de la Carne y sus Productos Paysandú, Uruguay, Mayo 2010.

XIII Congreso Latinoamericano de grasas y Aceites, Rosario, Argentina, Noviembre 2009

XII Congreso Latinoamericano de grasas y Aceites, Florianópolis, Brasil, Noviembre 2007.

## Investigación

### Participación en proyectos de investigación:

Integrante el equipo de investigación del proyecto “Desarrollo de platos preparados utilizando cocción a vacío (sous vide)”, financiado por ANII, Programa Prototipos de Potencial Innovador, bajo la dirección de la Dra. Adriana Gambaro Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL), Facultad de Química (UDELAR), año 2015 – 2016 (ver informe año 2016).

Proyecto INIA- FPTA N° 252, “Caracterización nutricional del trigo uruguayo”. Laboratorio de Análisis de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química Realización de ensayos analíticos en 130 muestras (humedad, cenizas, proteínas, fibra total, lípidos) aplicando métodos oficiales internacionales, año 2015- 2016. (ver informe año 2015)

Proyecto “Olivia”, Laboratorio de Grasas y Aceites, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química. Caracterización de aceites de oliva de producción nacional e internacional, puesta a punto de ensayos analíticos gravimétricos, volumétricos y cromatográficos, según métodos oficiales internacionales como determinación de Ceras, determinación de Esteroles, Índice de Acidez, Índice de Peróxidos, determinación de humedad, para la caracterización de aceites de oliva, determinación del Índice de Madurez y porcentaje de Humedad en aceitunas destinadas a la extracción de aceite de oliva, Proyecto financiado por la Agencia Nacional de Investigación e innovación (ANII), 2009-2011, dirigido por la Dra. M.A. Grompone. (ver informe de actuación año 2009- 2010).

“Desarrollo de tecnologías para la mejora de la calidad de producto en sistemas familiares de producción porcina”, Laboratorio de Grasas y Aceites, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, proyecto presentado por la Comisión de Fomento Rural (CFR) al Fondo de Promoción de Tecnología Agropecuaria (FPTA)- FPTA 220, dirección Ing. Agr. Gustavo Pardo, años 2007-2008, (ver informe de actuación año 2007).

“Diagnóstico de la situación de la carne porcina para consumo fresco en Uruguay”, Laboratorio de Grasas y Aceites, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, proyecto presentado por el Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), bajo la dirección del Ing. Gustavo Capra, 2005-2006 (ver informe de actuación año 2005-2006).

“Mejora de la Calidad de Carne porcina”, Laboratorio de Grasas y Aceites, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, Proyecto N° 10 del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) y del Banco Interamericano de

Desarrollo (BID), dirección Ing. Gustavo Capra, 2004-2005 (ver informe de actuación año 2005)

“Producción de Carne Ovina y Bovina de Calidad en Sistemas de Intensificación variable”, Laboratorio de Grasas y Aceites, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, proyecto de Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) Tacuarembó, bajo la dirección de Ing. Agr. Fabio Montosi, 2005 (ver informe de actuación año 2005)

### **Presentación de trabajos en congresos arbitrados:**

Presentación Póster “Caracterización nutricional y en compuestos bioactivos de trigo nacional; variabilidad en genotipos y ambientes”, en el 2° Congreso Iberoamericano de Ingenieros de Alimentos, Punta del Este, Uruguay, Noviembre 2016. Autores; M. Russo, M. Elichalt, N. Urruzola.

Presentación Póster “Composición y parámetros de calidad fisicoquímica de aceites de oliva virgen extra uruguayos e importados” en el XIV Congreso y Exposición sobre Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS, Cartagena, Colombia, Octubre 2011. Autores: Nahir Urruzola, María J. Pardo, Cecilia Pérez, Bruno Irigaray, Ignacio Billetes, María A. Grompone.

Presentación trabajo “Composition and Termal Behavior of Fatty Materials from Chocolate- covered Foods” en el 102nd AOCS Annual, Cincinnati, Ohio, USA, Mayo 2011, Autores: I. Vieitez, B. Irigaray, N. Urruzola, I. Jachmanián and M. A. Grompone.

Presentación del trabajo “Efecto de la alfalfa fresca en la dieta de conejos en crecimiento sobre el comportamiento productivo, las características de la carcasa y la composición de las grasas” en el 4° Congreso de las América – Córdoba, Argentina, Setiembre 2010, Autores: Gustavo Capra (INIA), Maria Antonia Grompone (Fac. Quím. UDELAR), Nahir Urruzola (Fac. Quím. UDELAR), Maria José Pardo (Fac. Quím. UDELAR), Rosana Martinez (Univ. Católica del Uruguay), Florencia Fradiletti (INIA), Sonia Cozzano (Univ. Católica del Uruguay), Luis Repiso (LATU) y Rosa Marquez (LATU).

Presentación del trabajo en modalidad oral por parte del Ing. Alim. Ignacio Vieitez, “Propiedades térmicas y composición del material graso de helados en barrita con cobertura de chocolate que se comercializan en Uruguay” en el XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites, Rosario, Argentina, Noviembre 2009, Autores: Ignacio Vieitez; Bruno Irigaray; Nahir Urruzola; María Antonia Grompone.

Presentación del trabajo en modalidad oral por parte de la Quím. Farm. Yenny Pinchak, “Calidad de las papas fritas Chips que se comercializan en Uruguay” en el XIII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites, Rosario, Argentina, Noviembre 2009, Autores: Alba Yenny Pinchak, María José Pardo, Nahir Urruzola, Maria del Carmen Dobarganes y Maria Antonia Grompone.

Presentación del trabajo en modalidad oral por parte de la Dra. M. A. Grompone, “Efecto de las pasturas sobre el contenido de grasa subcutánea e intramuscular y el perfil lipídico del tejido adiposo de cobertura de cerdos en engorde” en el XIII Congreso

Latinoamericano de Grasas y Aceites, Rosario, Argentina, Noviembre 2009, Autores: Ana Echenique, Gustavo Capra, María Antonia Grompone y Nahir Urruzola

Presentación de Póster “Efecto de las pasturas sobre la composición química de la grasa intramuscular de cerdos machos enteros y castrados producidos al aire libre en Uruguay” en la XIII Jornada de producción Animal, Zaragoza, España, Julio 2009, Autores: Ana Echenique, Gustavo Pardo, Gustavo Capra, María Antonia Grompone y Nahir Urruzola.-

Póster y presentación oral realizada por el Ing. Alim. Ignacio Vieitez- “Contenido de Isómeros Trans en alfajores, galletitas y coberturas de helados que se comercializan en Uruguay” en la Jornada de Jóvenes Investigadores de la AUGM, Montevideo- Uruguay, Octubre 2008, Autores: I. Vieitez; B. Irigaray; N. Urruzola; J. P. Veira y M. A. Grompone.

Presentación oral realizada por la Dra. M. A. Grompone del trabajo “Alternativas Industriales para la disminución de Isómeros Trans en los alimentos” en el IV Encuentro Regional de Ingeniería Química, Montevideo- Uruguay, Junio 2008, Autores: B. Irigaray, N. Urruzola, I. Vieitez, J. P. Veira y M. A. Grompone.

Presentación de Póster “Contenido de Isómeros Trans en las coberturas de chocolate de alfajores que se comercializan en Uruguay” en el XII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites, Florianópolis – Brasil, Noviembre 2007, Autores: M.A.Grompone, Bruno Irigaray, Ignacio Vieitez, Juan P. Veira, Matías Dobroyan, Nahir Urruzola

Presentación de Póster “Estudio comparativo de aceites de girasol y de arroz en el proceso discontinuo de frituras y durante el calentamiento a elevada temperatura en ausencia de alimento” en el XII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites, Florianópolis – Brasil, Noviembre 2007, Autores: Alba Yenny Pinchak, Alvaro Muiño, Nahir Urruzola, M. Del C. Dobarganes, M. A. Grompone.

Presentación de Póster “Composición de la grasa sub cutánea del ganado porcino del Uruguay” en el XII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites, Florianópolis – Brasil, Noviembre 2007, Autores: M. A. Grompone, Ana Echenique, Gustavo Capra, Nahir Urruzola, Teresa pagano, Aldo Fregossi.

Presentación de Póster “Propiedades térmicas y estabilidad oxidativa del aceite de nueces Pécan extraído por prensado” en el XII Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites, Florianópolis – Brasil, Noviembre 2007, Autores: Paola Di Maggio, Lohana Caballero, Bruno Irigaray, Nahir Urruzola. M.A.Grompone.

Presentación de póster “Influencia de las condiciones de homogenización en las propiedades reológicas y la estabilidad Físico Química de emulsiones de aceite de pescado” en el XI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites, Rosario – Buenos Aires, Noviembre 2005, Autores: Ares Gastón, Parente Ema, Urruzola Nahir, Pagano Teresa, M. A. Grompone.

## Aplicación de conocimientos

### Docencia extra universitaria:

Docente del Consejo de Educación Técnico Profesional (CETP), Seguridad y Operaciones en el Laboratorio, área 659, 14 horas semanales, Instituto Tecnológico Superior Buceo, año 2014- 2015.

Docente del Consejo de Educación Técnico Profesional (CETP), Química, área 624, 3 horas semanales, Escuela Técnica Marítima, año 2014.

Docente del Consejo de Educación Técnico Profesional (CETP), Química, área 624, 6 horas semanales, Escuela Técnica Paso de la Arena, año 2014.

Docente del Consejo de Educación Técnico Profesional (CETP), Química, área 624, 7 horas semanales, Escuela Técnica Maldonado, año 2013

### Tutorías:

Tutoría en la formación de la estudiante de Tecnólogo Químico Mariana Zapater, de la Universidad Tecnológica del Uruguay (UTEC), Uruguay, 2016 (ver informe de actuación)

Participación en la formación de la estudiante de Doctorado Karla Introza, de la Universidad de Temuco, Chile- julio 2009 (ver informe de actuación)

### Asesoramientos a la industria:

Participación en la formación de panel sensorial de yerba mate e infusiones para la empresa Canarias S.A, por Cátedra de Evaluación Sensorial del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL), Facultad de Química, Universidad de la Republica, año 2015 (ver informe de actuación 2015)

Participación en el Estudio de vida útil de Rotisería Listo, platos preparados, Cátedra de Evaluación Sensorial del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL), Facultad de Química, Universidad de la Republica, año 2015. (ver informe de actuación 2015)

Ejecución de ensayos analíticos aplicando métodos oficiales internacionales en la determinación de Carbohidratos, Cenizas, Humedad, Sulfitos, para Asesoramiento a la Industria, Laboratorio de Análisis de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, año 2015 (ver informe de actuación 2015)

## Otros

### Empresas privadas:

Laboratorista en Almazara de Agroland S.A., Km 175, ruta 9, Garzón, Maldonado, desde enero de 2012 a diciembre 2013.

**Asociaciones científicas a las que pertenece:**

Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU), desde 2009.

Asociación de Educadores de Química (ADEQ), desde año 2013

---