

Agustina Vitola Tassino

Formación académica

Licenciatura en Antropología opción Investigación en Antropología Social (FHCE, UdelaR)

Egreso 2018. Tesis de Grado en Antropología de la Alimentación “*Raw Food. Una etnografía del crudiveganismo*” (Tutor Dr. Nicolás Guigou)

Licenciatura en Bellas Artes (ENBA, UdelaR)

Ingreso marzo 2011. Taller de los Fenómenos de la Percepción y Lenguajes y Seminario de las Estéticas I finalizados.

Actividad Docente

Núcleo interdisciplinario de Alimentación y Bienestar. Grado 1. EI, UdelaR. (2018)

Investigación sobre revalorización de preparación casera de alimentos en los hogares. Diseño e implementación de 10 talleres interactivos de cocina.

Creatividad para la innovación alimentaria. Cuchara. (2018)

Facilitadora en las capacitaciones y talleres impartidos en Cámara de Industrias para emprendimientos gastronómicos, Corporación Rochense de Turismo para Proyecto Km 0, Ministerio de Industria Energía y Minería para público general.

Programa Género, Cuerpo y Sexualidad. Departamento de Antropología Social. FHUCE, UdelaR. (2015-2016).

Colaboradora honoraria. Llamado N° 49/15. A cargo de Dra. Susana Rostagnol.

Núcleo de Estudios Migratorios y Movimiento de Población. Departamento de Antropología Social. FHUCE, UdelaR. (2014-2017)

Coordinadora del Espacio de Formación Integral “De aquí y allá: migraciones contemporáneas en Uruguay” y dictado de clases de computación a migrantes. Actividades a cargo de Dra. Pilar Uriarte.

Proyecto de investigación estudiantil “¿Bien-venidos? Un estudio sobre procesos de integración de migrantes de África Occidental en Uruguay”, PAIE. FHUCE. (2015-2016)

Responsable. Financiado por la Comisión Sectorial de Investigación Científica UdelaR. Mención especial y participación en mesa redonda.

Tutora Par. EFI sobre Discriminación en Migrantes y Afrodescendientes. FHUCE, UdelaR (2014)

A cargo de Beatriz Di Conca, Gabriela Campodónico y Pilar Uriarte.

Publicaciones

Journal of Nutrition Education and Behavior. “A collaborative active-learning intervention to increase confidence with cooking skills improves consumption of fruit, vegetables and pulses” Artículo en evaluación (Marzo 2019)

Actividad Profesional

Cuchara. Co-directora del estudio de Food Design. (2017-Actualidad)

Diseño de experiencias gastronómicas, productos para alimentos y productos comestibles. Cursos y capacitaciones en creatividad e innovación para la industria de alimentos.

Talleres de Cocina y Gestión de Comedor Colectivo de Estudiantes. Liceo Federico García Lorca. (2016-2017)

Pasantía en Foodmorphology. Primera empresa de Food Design en Uruguay. (2016)

Talleres de Alimentación Viva y Consciente a cargo de la Dra. Cecilia Vitola, en el marco del ciclo "La doctora en la cocina". (2015-2017)

Servicio de Catering para Eventos. Orientación en Alimentación Saludable. (2014-2017)

Café Altos de la Serena. Proyecto y ejecución (gastronomía, atención al público, administración y gestión) (2012-2014)

Otros méritos y antecedentes

Gestión institucional

Red Latinoamericana de Food Design. Coordinadora del Nodo Uruguay (2017-Actualidad)

Otras actividades en Food Design

Expositora en el seminario web de Francesca Zampollo. Online School of Food Design (2018)

Expositora en Experiencia Food Design 2018. "Food Design: Comunicar a través de la comida". Universidad ORT. (2018)

Expositora en el Quinto Encuentro de la Red Latinoamericana de Food Design, Buenos Aires. Presentación extendida. FD+Investigación "Antropología de la Alimentación y sus aportes al Food Design" y "Food Design desde el Nodo Uruguay" (2017)

Expositora en el Cuarto Encuentro de la Red Latinoamericana de Food Design. Exposición fotográfica "Tendiendo a 0". Ensenada, México. (2016)

Estudios

Marketing Digital. Sinergia Campus (Abril-Mayo 2018)

Finanzas Personales. Sinergia Campus (Marzo-Abril 2018)

Adobe Illustrator. Curso en TDD. (Febrero-Marzo 2018)

Food Design en Latinoamérica: una oportunidad para la innovación. Dr. Arq. Pedro Reissig. Curso de Educación Permanente (Noviembre 2015)