

LAURA MATEO-VIVARACHO



Doctora en Química Analítica por la Universidad de Zaragoza, donde comienza a investigar en el Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología, especializándose en Química de los Alimentos. Entre 2011 y 2020 ha desarrollado su actividad investigadora en el Centro para la Calidad de los Alimentos del INIA en Soria, caracterizando nutricional, funcional y sensorialmente legumbres y hongos silvestres (setas y trufas) entre otras materias primas. Para lo que, se han utilizado técnicas analíticas innovadoras de aislamiento y preconcentración de compuestos bioactivos.

Además, desde 2018, forma parte del grupo de investigación del “EMI Culinary Hub para la valorización de los recursos micológicos silvestres de interés agroalimentario”, cuyo objetivo es dinamizar la innovación gastronómica junto con chefs especializados, así como favorecer la transferencia de los resultados obtenidos en congresos y redes de intercambio de conocimiento.

En la actualidad trabaja como investigadora en el Departamento de Sistemas Agrarios, Forestales y Medio Ambiente del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), continuando con los trabajos de caracterización nutricional, funcional, tecnofuncional y sensorial de los hongos silvestres comestibles de Aragón.