

CURRICULUM

UNIVERSIDAD: UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO

1 DATOS PERSONALES

C.U.I.L.: 27-14.054.813-3

APELLIDO: Paz

NOMBRES: María Mercedes

FECHA DE NACIMIENTO: 13/11/60 SEXO: Femenina

DOMICILIO: Manzana A lote 20 B: Jardín

LOCALIDAD: Capital

CP: 4200

PROVINCIA: Santiago del Estero

TELÉFONO: 0385-4314168 ; 0385 -154.844.837

E-MAIL: pazocal3@yahoo.com.ar

2 FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULO DE GRADO: **INGENIERO EN INDUSTRIAS AGRÍCOLAS Y ALIMENTARIAS.**

Expedido por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Carrera acreditada por CONEAU

2.1 Año: 1989

2.2 **CURSOS DE POSGRADO:** No incluir los cursos correspondientes a carreras declaradas en los puntos anteriores. Consignar nombre del curso (indicar si se trata de un curso correspondiente a una carrera acreditada por la CONEAU, en proceso de acreditación u otro)

Curso "Post Cosecha de Frutas y Vegetales"; Dictado por la cátedra de Tecnología Alimentaria de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE; Carga horaria: 33hs; Fecha de aprobación: 30 de octubre de 1993.

Curso PROTEINAS EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS; Dictado por la cátedra de Tecnología Alimentaria de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE; Carga horaria: 35 hs; Fecha de aprobación: 27 de junio de 1994.

Curso METODOS MATEMATICOS EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS; Dictado por Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE Convenio FAA-UNICAMP. Asistencia y Aprobación.

Curso SELECCION DE PROCESOS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA; Dictado por Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE Convenio FAA- UNICAMP. Asistencia y Aprobación.

Curso ESTADISTICA BASICA; Dictado por Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE. Asistencia y Aprobación ,84 horas de duración. 14 de Abril al 27 de junio de 1997.

Curso APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y ANALISIS DE PELIGRO Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA; Dictado por Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE.

Firma:

Ing. Paz María Mercedes

Asistencia y Aprobación.40 horas de duración. 27 de Agosto al 1 de Septiembre de junio de 2001.

Curso SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD Y SU CERTIFICACIÓN AUDITORIA DE SISTEMA DE CALIDAD; Dictado por Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE. Asistencia y Aprobación.40 horas de duración. 24 de Septiembre al 28 de Septiembre de junio de 2001.

Curso DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL; Dictado por Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE. Asistencia y Aprobación.40 horas de duración. 7 AL 11 de Diciembre de 2001.

Curso La Plataforma Moodle como herramienta didáctica La Plataforma Moodle como herramienta didáctica. La Escuela para la Innovación Educativa y la Asoc. de Docentes de la UNSE.50 horas. Año 2008

3 DOCENCIA

3.1. PROFESOR ADJUNTO:

Profesor Adjunto, dedicación semiexclusiva, en la Cátedra de Industrias III. de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Concurso de Atendentes, Entrevista y Oposición. Resolución N°180/96

Profesor Adjunto, dedicación semiexclusiva, en la Cátedra de operaciones Unitarias I. de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Resolución N°227/98.Por un año -afectación

Profesor Adjunto, dedicación semiexclusiva, en la Cátedra de Cárnicos y Subproductos. de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Resolución N°227/98.Continúa

Profesor Adjunto, dedicación semiexclusiva, en la Cátedra de Lácteos y Subproductos. de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Resolución N°227/98.Continúa.

Profesor Adjunto, dedicación semiexclusiva, en la Cátedra de Higiene y Seguridad Industrial de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Resolución N°227/98.Continúa afectación

3.2.a JEFE DE TRABAJOS PRÁCTICOS ORDINARIO O REGULAR Jefe de Trabajos Prácticos, Dedicación Semiexclusiva, Interino en la Cátedra de INDUSTRIAS III de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Concurso de Atendentes, Entrevista y Oposición. Resolución N° 181/92.

3.3.a AYUDANTE DE PRIMERA CATEGORÍA ORDINARIO O REGULAR Ayudante Docente de Primera Cat. en la Cátedra Industria III de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Firma:

Ing. Paz María Mercedes

Cargo Ordinario ganado por concurso público de título, antecedente, entrevista y oposición con dedicación semiexclusiva desde 06 de Mayo de 1990 durante 2 años.

- 3.5.b AYUDANTE DE PRIMERA CATEGORÍA INTERINO Ayudante Docente de Primera Cat. en la Cátedra Industria III de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Cargo Interino ganado por concurso público de título, antecedente, entrevista y oposición con dedicación semiexclusiva desde 06 de febrero de 1989.

4 ACTIVIDAD Y PRODUCCIÓN EN DOCENCIA

4.1 MATERIAL DIDÁCTICO SISTEMATIZADO:

Cuadernillo de "Guías de Trabajos prácticos para la asignatura Industria III, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E.: 1994.

Cuadernillo, para la asignatura Carnes y Subproducto, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E.: 1999.

Libro, "Elaboración de Chacinados Frescos" utilización, como material didáctico del curso taller educativo -productivo. Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E. : 2004.

Cartillas (cuadernillo de dictado del curso pag 70, mas guías de Trabajos prácticos para docentes ; guías de Trabajos prácticos para cocineras) para cursos de capacitación Educación Alimentaria en Escuelas Rurales -Aprovechamiento de los recursos en los comedores Escolares. Año 2003. Red Federal de Formación Docente Continua - Dirección Gral. De Planeamiento de Educ. Cultura. Sub Secretaria de la Prod. Y Medio Ambiente.

Cuadernillo sobre metodología de implementación de las 5 S, para la asignatura Higiene y Seguridad, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E.: 2000.

Manual de Higiene Sanidad , para la asignatura Higiene y Seguridad, del Departamento de Industrias Alimentarias de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la U.N.S.E.: 2005.

CURSOS DICTADOS

Disertante en el curso taller:
"IDEAS Y ACCIONES PARA GENERAR MICROEMPREDIMIENTOS", sobre elaboración de Chacinados y Embutidos realizado en Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, del 05 al 12 de mayo de 1992, con un total de 40 horas.

Disertante en el curso Taller: "IDEAS Y ACCIONES PARA GENERAR

Firma:

Ing. Paz María Mercedes

MICROEMPREDIMIENTOS", sobre elaboración de Chacinados y Embutidos realizados en Villa Atamisqui, del 23 al 26 de Septiembre de 1992, con un total de 40 horas.

Participación de Seminario - Taller del Programa Social Agropecuario con un proyecto Modelo tipo de Matadero Frigorífico de Cabritos y Lechones. Buenos Aires 12 al 13 de Agosto de 1998.

Apoyo a la Creación de Empresas, Creación de una Planta de acopio y Fraccionamiento de Humus de Lombriz., consistió en una tutoría de servicio especializado de acompañamiento y seguimiento técnico del proyecto. (Resolución C.D.F.A.A. N°077/01)

Curso Taller Educativo - Productivo`Elaboración de Chacinados Frescos`- realizado en Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, del 08 al 19 de Julio de 2002, con un total de 40 horas en calidad de **coordinadora y disertante.**
`- realizadose en Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, sábado 12 de octubre al sábado 19 de noviembre de 2002, con un total de 40 horas en **calidad de coordinadora y disertante.**

Cursos teórico-practico en aprovechamiento integral de la soja. Desde 20, 21,31 de julio, 2 ,5,6,8,14,16,23,27 de Agosto y 5 de Septiembre.

Charlas de concietización de las bondades de la leche de cabra en las escuelas de nivel primario de los Dp tos Banda, Capital y Robles.

Charlas sobre Implementación de la leche de cabra en los comedores escolares y la soja como alimento alternativo en los comedores comunitarios- Quinta Jornada de Educación Alimentaria -Comisión Interministerial de Educación para la Salud perteneciente a la Subsecretaría de Educación - Realizada en el local Rural - Banda 28 de Agosto. Septiembre se realizo otra charla

Curso Taller Educativo - Productivo`Elaboración de Chacinados Frescos`- realizado en Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, año 2003, con un total de 90 horas en calidad de **coordinadora y disertante.**

Curso Taller Educativo - Productivo`Elaboración de Productos Curados`- realizadose en Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, año 2003,año 2004 y 2005 con un total de 90 horas en calidad de **coordinadora y disertante.**

Curso :La Educación Alimentaria y Nutricional en la Escuela Rural y Aprovechamiento de los Recursos en los Comedores Escolares realizado en las Esc. N ° 1085 de Pozo Hondo y Esc. N ° 724 del Bobadal . Desde 29/ 09 al 14 / 11 del 2003 .

Curso Taller Educativo - Productivo`Elaboración de Chacinados Frescos`- realizado en Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos

Firma:

Ing. Paz María Mercedes

de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, año 2004, y 2005 con un total de 90 horas en calidad de **coordinadora y disertante**.

Curso Taller Educativo - Productivo`Elaboración de Chacinados - realizado en Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, año 2009 con un total de 90 horas en calidad de **disertante**.

Cursos

-Curso de Capacitación de Capacitadores en Calidad e inocuidad de los Alimentos Basadas en Buenas Prácticas de Manufacturas y anales de Puntos Críticos de Control-Organizado SAGPyA-FAO-INPPAZ-OPS/PMS. Realizado en INPPAZ, Bs.As. desde 21 de setiembre al 2 de octubre de 1998. con un total de 90 horas Participo, aprobó.

-Curso de Higiene y Seguridad Industrial, realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, al 24 de octubre año 1998 con un total de 70 horas certifica su asistencia y aprobación.

-Feria Taller sobre proa. Indust. y comercialización de la Tuna.- Realizado por FAA- Secretaría Prod. Y Medio Ambiente y Consejo Federal de Inversiones. 11,12,13, de marzo del 1999. participo como asistencia.

-Seminario sobre: Acondicionamiento y comercialización de Productos Hortícola. Secretaría Prod. Y Medio Ambiente-Fundación Benarid. universidad de Ben-Gurión del Neguev-Israel; INTA; 25-26-27 DE AGOSTO 1999 ; PARTICIPO COMO ASISTENTE.

-Seminario de Leche y Derivados Lácteos. realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, al 29 al 30 de agosto año 1996 con un total de 14 horas certifica su asistencia y organización.

-Curso de Gestión de Calidad en el Sector Público.- Programa virtual de Formación para el Sector Público Agropecuario diciembre 2003. Carga horaria 70. Organizado SAGPyA Universidad de Tres de Febrero, El Príncipe .com.

-Seminario: Oportunidades de Desarrollo desde las Economías Regionales, Dentro del MERCOSUR, Realizado por Secretaria de la Prod. Rec. Naturales , FORES. y Tierras. SAGPyA- Programa FIDA MERCOSUR; Santiago del Estero los días 25,26 de agosto de 2004. participante.

-7º Foro Federal Hortícola Argentino, realizado en Rosario 27 de abril del 2005.

-Curso de Introducción a las BPA y BPM dictado por el INTA, el 28,29 de Septiembre de 2006 - Santiago del Estero Asistencia y Aprobación.

-Seminario-Taller Procesos integración de conocimientos, estrategias y dispositivos, realizado en la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, 2 al 4 de julio

Firma:

Ing. Paz María Mercedes

2007.asistido.

4.2 INTEGRANTE DE TRIBUNALES DE CONCURSOS DOCENTES:

Concurso de antecedente, entrevista y oposición. Cargo Jefe de Trabajo Práctico LAB ,Res.FAyA 019/96

Concurso de antecedente, entrevista y oposición. cargo jefe de trabajo práctico d.s.e. Cátedra de Industrias III .Res FAYA 012/97

Jurado de la comisión evaluadora de antecedentes para el cargo de profesor adjunto dedicación exclusiva prorroga su designación como docente regular .Cátedra Industrias agrícolas, facultad de Agronomía de Tucumán -10 de Abril 2000.

4.3 DIRECCION DE PASANTES.

FORMACION DE RECURSOS HUMANOS;

Tutora por parte de la FAA de practica en fábrica según resolución C.D. F.A.A N ° 146 /99 para practica en fábrica del Plan 1998 de la Carrera en Alimentos de los siguientes alumnos: Ana Catalina Torales legajo N° 10063/93 ; el alumno Vicente Oliverio y la alumna Soledad Pantoja, Edmundo Vizgarra Gómez

Tutora por la Facultad Resolución HCS N° 92/89.

Fecha 2005 -2007

Álvarez, Andrés L.

Roldan, NESTOR G.

Diaz, Jorgelina L.

Costas, German

Abutti, Mariangeles

Trejo Abdala Leticia Noe

4.4 INTEGRANTE (con más de 4 años de antigüedad) DE PROYECTOS ACREDITADOS

Ayudante profesional en el Proyecto de Investigación "DETERMINACION DEL NIVEL DE OXIDACIÓN Y COLOR EN ACEITES Y GRASAS COMERCIALES ARGENTINAS" del C.I.C.yT. - U.N.S.E., bajo la dirección del Ing. José R. KOBYLAŃSKI.

Miembro del Proyecto del Proyecto de Investigación "AGROINDUSTRIAS COMPLEJO SOJA", bajo la dirección del Ing. José R. KOBYLAŃSKI, desde 01 de abril de 1992.

Miembro del Proyecto de Investigación "USO ALIMENTARIO HUMANO DEL OKARA". Participa en carácter de Investigador Categoría "D". - Desde abril de 1993 y continúa. - La tarea que desarrolla en éste proyecto (además de colaborar en otros aspectos) es la aplicación del okara en productos cárnicos.

Firma:

Ing. Paz María Mercedes

4.5 INTEGRANTE (con 1 a 4 años de antigüedad) DE PROYECTOS ACREDITADOS

Integrante del Proyecto : Propiedades Funcionales .Macromolécula en alimentos. Característica y uso en sistema multicomponente. Año 2005-2008. Cod. 23A/096.

Integrante Director del Proyecto Perspectivas de Desarrollo del Ganado Ovino en Santiago del Estero. Diseño y Desarrollo de Subproductos Cárnicos. Año 2004 - 2006 .

Integrante del Proyecto :Producción de Capones Caprinos en Sistema Silvopastoril .Elaboración de Derivados Cárnicos Fermentados con Cultivos Autóctonos Seleccionados. Año 2007-2010.Cod. 23A/106

Integrante del Proyecto: Propiedades fisicoquímicas de polisacáridos de origen regional efectos texturales en sistemas alimentarios. Año 2009-2012 .Cod 23/A 128.

5 Evaluación de Programas y Proyectos

Institución Organizadora **IRAN-UNSE**

Miembro del comité Evaluador de proyectos .Fecha 18/10/2007

6. CAPÍTULOS DE LIBROS PUBLICADOS POR EDITORIAL CON ARBITRAJE O COMITÉ EDITORIAL

a. PATENTES REGISTRADAS Y/O PROPIEDAD INTELECTUAL, consignar: Título, Número de Patente, Código de Sección, Fecha de Registro, Período de Vigencia, País, Autores y/o Titulares, Licenciatario

b. PUBLICACIONES CON REFERATO

1. -Autor: Paz M., García, L., Generoso S., Díaz J., Scrimini M., Vizgarra Gómez E., Martínez S.

Título: Aceptabilidad del escabeche de cordero.

Año o Congreso: Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas.

Libro de resúmenes: página 80

Lugar y fecha: Universidad Nacional de Cuyo - San Rafael, Mendoza, Argentina.2, 3, y 4 de Marzo de 2005.

2. -Autor: Martínez S., Paz M., Generoso S., Vizgarra Gómez E. Díaz J., Scrimini, M., García L.,

Título Desarrollo de un Paté de Cordero: evaluación sensorial

Año o Congreso: Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas.

Libro de resúmenes: página 61

Lugar y fecha: Universidad Nacional de Cuyo - San Rafael, Mendoza, Argentina 2,3 y 4 de Marzo de 2005

3. -Autor: Martínez, S.; Generoso, S.; Paz M.; García, L.; Coria G.

Título: Análisis Sensorial y Aceptabilidad de un Paté de Oveja

Firma:

Ing. Paz María Mercedes

Año o Congreso: Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos- 1º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías

Libro de resúmenes: 7.20

Lugar y fecha: Mar del Plata, Argentina. 18 al 20 de Mayo de 2005

4. Autor: Rodríguez, S., Martínez, S., Generoso, S., Paz, M. y García, L.

Título: Desarrollo y Caracterización Físico Química y Sensorial de un Paté de Oveja

Año o Congreso: I Congreso de Caribe sobre Higiene en la Agricultura y Alimentación - I Simposio "Evaluación higiénica y de la Calidad en la Industria Agroalimentaria y Hotelera"

Libro de resúmenes: página 96

Lugar y fecha: La Habana, Cuba ; 11 y 12 de Octubre de 2005.

5. Autor: Martínez Sandra, Generoso Silvina, Paz Mercedes, García Luis

Título: Desarrollo y Caracterización Físico Química y Sensorial de un Paté de Oveja

Año o Congreso: 4º Jornadas de Ciencia y Tecnología de la UNSE.

Libro de resúmenes: página D110

Lugar y fecha: Universidad Nacional de Santiago del Estero, Argentina. 27 y 28 de Octubre 2005.

6. Autor: María Mercedes Paz, Laura Iturriaga

Título: MODIFICACIONES EN EL COLOR EN HAMBURGUESAS DE CARNE VACUNA REFRIGERADA Y CON OKARA

Lugar y Fecha Córdoba 2004

7. Autor: María Mercedes Paz, López Carlos, Laura Iturriaga

Título: CALIDAD Y PROPIEDADES SENSORIALES DE HAMBURGUESAS CON OKARA

Lugar y Fecha: Brasil año 2005

c. PUBLICACIONES SIN REFERATO

Autor: Sandra Luz Martínez, Silvina Generoso, María Mercedes Paz y Luis García

Título: Elaboración de un Paté de oveja que sirve para combatir una enfermedad frecuente

Revista: El productivo. Pag. 8 y 9. Semanario del sector agropecuario, empresario y agroindustrial de Santiago del estero.

Lugar y Fecha: Santiago del Estero, Argentina 28 de Octubre de 2005.

d. PRESENTACIONES EN REUNIONES CIENTÍFICAS Consignar además título y carácter de la reunión

Autores: Martínez Sandra; Paz, María Mercedes

Título: Optimización del Proceso de Elaboración del Escabeche de Codorniz

Nombre: VI Jornadas de Ingeniería en Alimentos

Lugar de Realización: Concordia- Entre Ríos, Argentina.

Fecha de Realización: 9 y 10 de octubre de 2003.

Firma:

Ing. Paz María Mercedes

Autores: Martínez Sandra; Paz, M.M.; García, L.
Título: Desarrollo de productos Cárnicos no Tradicionales: Paté de Codorniz (Coturnix Coturnix Japónica).
Nombre del Foro: "2^{do} Foro Interdisciplinario de Ciencias Vinculadas al Ambiente y Calidad de Vida".
Lugar de Realización: Catamarca, Argentina.
Fecha de Realización: 10 y 11 de Diciembre de 2003.

Autores: Martínez, Sandra; Paz María
Título: OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL ESCABECHE DE CODORNIZ (coturnix coturnix Japónica)
Nombre de la Jornada: VI Jornadas de Ingeniería de Alimentos.
Lugar de Realización: Facultad de Ciencias de la Alimentación Universidad Nacional de Entre Ríos.
Fecha: 9 y 10 Octubre del 2003.

Autores: Martinez, Sandra, Paz, Mercedes; Generoso, Silvina; Garcia, Luis; Vizgarra Gomez, Edmundo; Diaz, Jorgelina; Scrimini, Martín.
Titulo: DESARROLLO DE UN PATE DE CORDERO: evaluación sensorial.
Nombre del congreso: Congreso latinoamericano de Ingenieria y Ciencias Aplicadas.
Lugar de realización: San Rafael, Mendoza, Argentina.
Fecha: 2,3 y 4 de Marzo de 2005

Autores: Martínez, Sandra, Paz, Mercedes; Generoso, Silvina; García, Luis; Vizgarra Gómez, Edmundo; Díaz, Jorgelina; Scrimini, Martín.
Titulo: ACEPTABILIDAD DEL ESCABECHE DE CORDERO
Nombre del congreso: Congreso latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas.
Lugar de realización: San Rafael, Mendoza, Argentina.
Fecha: 2,3 y 4 de Marzo de 2005

Autores: Martínez, Sandra; Paz, Mercedes; Lamadrid, Santiago; García, Luis.
Titulo: COMERCIALIZACION DE CORDEROS EN SANTIAGO DEL ESTERO
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ambiente y calidad de Vida.
4° Congreso de Ambiente Calidad de Vida.
Lugar de realización: San Fernando del valle de Catamarca, Argentina.
Fecha: 25 al 29 de Septiembre de 2005

Autores: Martínez, Sandra, Paz, Mercedes; Lamadrid, Santiago; García, Luis.
Titulo: SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE LA LANA EN SANTIAGO DEL ESTERO
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ambiente y calidad de Vida.
4° Congreso de Ambiente Calidad de Vida.
Lugar de realización: San Fernando del valle de Catamarca, Argentina.
Fecha: 25 al 29 de Septiembre de 2005

8-TRANSFERENCIA

Firma:

Ing. Paz María Mercedes

8.1 TRANSFERENCIA DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA, DESARROLLO Y/O INNOVACIÓN TECNOLÓGICA.

Coordinación técnica del Proyecto y de los instructores- Elaboración de Panes para celíacos-Institución ACELA Filial Banda -Secretaría de la Prod y Medio Ambiente. Año 2002

Proyecto Piloto Alimentando a 1000 Niños Santiagueños, realizando el trabajo de coordinadora del mismo según resolución Ministerial Serie A N° 207 2000 y según resolución Ministerial Serie A N° 305 2001.

Programa Provisión de Leche de Cabra a Comedores Escolares, realizando el trabajo de coordinadora del mismo según resolución Ministerial Serie A N° 2002.

Curso de capacitación. Elaboración de chacinados a partir de carnes no tradicionales. Descripción de la transferencia: Adecuar la tecnología tradicional a las nuevas y de esta forma sacar un nuevo producto de calidad al mercado.

9. DESEMPEÑO EN EL AMBITO NO ACADEMICO:

Desarrolla actividad técnica en la Subsecretaría de la PROA.-Diré. De Agric. y Ganadería- Dpto. Fiscalización Productos Carnicos, Est. y Trans. Fiscalización y contralor de Frigoríficos y otros establecimientos de expendio de carne, den cumplimiento a las normas higiénicas sanitarias. Dentro del Programa PROCARNE: proyectos de construcción y remodelación de frigoríficos de la Provincia. Año 1995 y continua.

Jefe de Planta en Fábrica de Conservas Vegetales CIPAL NORTE S.A. realizando control de procesos en elaboración año 1987. Tuvo a su cargo: control de producción; control de stock; control y determinación de costos industriales y organización.

Jefe de Planta en Fábrica de Conservas Vegetales PRECURSORA S.A. realizando control de procesos en elaboración desde año/88 al año/89. Tuvo a su cargo: control de los procesos de elaboración y reprocesamiento fuera de temporada.

Jefe de Planta (en Planta de Chacinado y Playa de Faena) del MATADERO FRIGORÍFICO 17 DE OCTUBRE, realizando control de procesos de producción de Chacinados, y Playa de Faena **desde año/89 al año 94.**

Asesor de Dirección en la fábrica de conservas vegetales CIPAL S.A., Dirección Técnica de Establecimiento, para elaboración y envasado de tomate. desde 29 de noviembre 1993, a cargo del control de producción.

Asesor de en la fábrica de Pellet de alfalfa, Dirección Técnica de Establecimiento, PROALFA, desde 2004.

10. EXPERIENCIA EN GESTIÓN ACADÉMICA

10.1 DIRECTOR DE ESCUELA DE ALIMENTO DE LA CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMT.

Director de Escuela

Firma:

Ing. Paz María Mercedes

Período: 2006 continúa
Dependencia: Facultad de Agronomía y Agroindustrias
Universidad: Universidad Nacional de Santiago del Estero. Res.
C.D.FAA N°

Coordinadora de la Comisión del Segundo Proceso de Acreditación
Período: 2008 continúa
Dependencia: Facultad de Agronomía y Agroindustrias
Universidad: Universidad Nacional de Santiago del
Estero.RES.C.DFAAN°062/08

10.5 CONSEJERO DE CONSEJO DE FACULTAD

Consejo Directivo suplente
Período: Diciembre de 2001-2005
Dependencia: Facultad de Agronomía y Agroindustrias
Universidad: Universidad Nacional de Santiago del Estero. Res.
C.D.FAA N° 091/01
Actividad: Consejero Directivo Electo en representación del
claustro de Graduados

10.6 MIEMBRO DE COMISIONES Curricular

Comisión Curricular
Período: Abril del Año 2000 -2004
Dependencia: Facultad de Agronomía y Agroindustrias
Universidad: Universidad Nacional de Santiago del Estero. Res.
C.D.FAA N° 126/00
Actividad: Miembro y Director Alterno de la Comisión Curricular de
la Carrera de Ingeniería en Alimentos Electo en representación del
claustro de Graduados

Firma:

Ing. Paz María Mercedes