
1 DATOS PERSONALES

C.U.I.L.: 27-18.090.373-4

APELLIDO: NEDIANI

NOMBRES: MIRIAM TERESA

FECHA DE NACIMIENTO: 30/05/67 SEXO: FEMENINO

DOMICILIO: CALLE: AV. MADRE DE CIUDADES

Nº:2518 PISO: DEPTO.:

LOCALIDAD: CAPITAL

CP: 4200

PROVINCIA: SANTIAGO DEL ESTERO

TELÉFONO:4-344638

E-MAIL:terened@unse.edu.ar

2.- FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULO DE GRADO: Ingeniero en Industrias Agrícolas y Alimentarias

Expedido por: Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Año: 14 de septiembre de 1995.

DOCTORADO: Inscripta en la **Carrera en Red de Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Res. Aprob. N° 625-HCD-97 Res. N° 383-CS-98 Res. Modif. N° 202-HCD-07**

Expte. N° 14.375/97

Tema: Estudio de la calidad higiénica y sensorial de embutidos fermentados mediante el uso de cultivos iniciadores seleccionados. Resolución F.A.A. N°441/2008. Etapa de la Tesis: Etapa final (escritura).

Categoría IV en el Programa Nacional de Incentivos. Año 2011.

CURSOS DE POSGRADO:

Métodos Matemáticos en Ingeniería de los Alimentos. Del 10 al 21 de febrero de 1997

Dictado por Facultad de Agronomía y Agroindustrias. UNSE.

Carga horaria: 60Hs.

Fecha de aprobación: 21 de febrero de 1997 con evaluación final

Termodinámica: Del 3 al 14 de Marzo de 1997

Dictado por Facultad de Agronomía y Agroindustrias. UNSE.

Carga horaria: 60Hs.

Fecha de aprobación: 14 de Marzo de 1997 con evaluación final

Fenómenos de Transporte I. Fecha 28 de Julio al 8 de Agosto de 1997.

Dictado por Facultad de Agronomía y Agroindustrias. UNSE.

Carga horaria: 60Hs.

Fecha de aprobación: 8 de Agosto de 1997 con evaluación final

Sistema de Gestión de calidad y su Certificación. Auditorías de Sistemas de Calidad. Fecha del 24 al 28 de septiembre de 2001

Dictado por Facultad de Agronomía y Agroindustrias. UNSE.

Carga horaria: 40Hs.

Fecha de aprobación: 28 de septiembre de 2001 con evaluación final.

Análisis de Alimentos

Dictado del 4 al 13 de noviembre de 2002

Facultad de Agronomía y Agroindustrias. UNSE.

Carga horaria: 60Hs.

Fecha de aprobación: 2002 con evaluación final.

Fisico-química de los Alimentos: Fecha mayo- julio de 2006

Dictado por la Facultad de Agronomía y Agroindustrias. UNSE.

Carga horaria: 60Hs.

Fecha de aprobación: 2006 con evaluación final.

Curso de posgrado "Desarrollo de Tecnologías con impacto en Salud, Industrias y Medio Ambiente". Módulo Microorganismos con impacto en Industrias

Fecha del 21 al 26 de Agosto de 2006.

Dictado por la Universidad Nacional de Tucumán y el Centro de Referencia para Lactobacilos CERELA-CONICET.

Carga horaria: 60 hs. teóricas- practicas

Fecha de Aprobación: 26 de agosto de 2006 con evaluación final

Metodología de la investigación.

Fecha: Julio 2006

Lugar: Facultad de agronomía y agroindustrias

Carga horaria: 40hs

Diseño de alimentos funcionales.

Fecha de realización: julio, agosto y septiembre de 2007.

Lugar: Universidad de las Islas Baleares en el posgrado a distancia en Red de Universidades.

Carga Horaria: 60 hs.

Microbiología de los alimentos

Fecha: Noviembre 2009.

Lugar: Facultad de agronomía y agroindustrias. UNSE

Carga Horaria: 60 hs

Estadística

Fecha: Marzo 2009.

Lugar: Facultad de agronomía y agroindustrias. UNSE

Carga Horaria: 40 hs

Pasantía

Lugar: CERELA (Centro de referencia de Lactobacilos)

Fecha: septiembre y octubre 2010

Carga horaria: 80 hs

3 DOCENCIA

3.1.- JEFE DE TRABAJOS PRÁCTICOS ORDINARIO O REGULAR

Jefe de Trabajos prácticos por contrato en la Cátedra de Microbiología General, para las carreras de Ingeniería en Alimentos y de Licenciatura en Química, Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero, Resol. FAyA N°330/2012, desde 01/07/2012 al 15/04/14.

Actualmente se desempeña como Jefe de trabajos Prácticos regular en la Cátedra de Microbiología General, para las carreras de Ingeniería en Alimentos y de Licenciatura en Química, Facultad de Agronomía

3.2.- AYUDANTE DE PRIMERA CATEGORÍA INTERINO

Ayudante de Primera interino, cargo accedido por concurso público de títulos, antecedentes, entrevista y oposición, en la cátedra Microbiología General. Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Desde el 29 de Marzo de 1996 hasta la fecha. Dedicación: semi- exclusiva. Resolución N° CD FAA 036/96

4 ACTIVIDAD Y PRODUCCIÓN EN DOCENCIA

4.1 INNOVACIÓN PEDAGÓGICA:

4.2 MATERIAL DIDÁCTICO SISTEMATIZADO:

Título: “Carpeta de trabajos prácticos de Microbiología General”

Descripción: Elaboración y actualización de trabajos prácticos para la carrera Ingeniería en Alimentos. Universidad Nacional de Santiago del Estero. Facultad de Agronomía y Agroindustrias.

Autores: Ing. Miriam Teresa Nediani. Ing. Maria soledad López Alzogaray.

Vigencia: Hasta la fecha 2006

Título: “Carpeta de trabajos prácticos de Microbiología General”

Descripción: Elaboración y actualización de trabajos prácticos para la carrera Licenciatura en Química. Universidad Nacional de Santiago del Estero. Facultad de Agronomía y Agroindustrias.

Autores: Ing. Miriam Teresa Nediani. Ing. Maria soledad López Alzogaray.

Vigencia: Hasta la fecha 2006

Título: “Carpeta de trabajos prácticos de Microbiología General”

Descripción: Elaboración y actualización de trabajos prácticos para la carrera Tecnicatura en Análisis y Calidad de Productos Apícolas. Universidad Nacional de Santiago del Estero. Facultad de Agronomía y Agroindustrias.

Autores: Ing. Miriam Teresa Nediani.

Vigencia: Hasta el año 2004

Utilización: Alumnos de la carrera citadas arriba.

4.3 DOCENCIA EN CARRERAS DE POSGRADO:

Docente colaborador en el Curso de Postgrado (60 hs) Microbiología e Higiene de los Alimentos, Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero. 26 de septiembre al 1° octubre de 2011. Resolución FAyA N° 414/2011. 2011.

Docente Colaborador en el Curso de Postgrado (60 hs) Microbiología de los Alimentos, Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero. 23 al 28 de noviembre de 2009. Resolución FAYA N° 607/2009. 2009.

4.4 INTEGRANTE DE TRIBUNALES DE CONCURSOS DOCENTES

Integrante como Jurado Titular del Tribunal de Concurso de Títulos, Antecedentes, Entrevista y Oposición para la asignatura **Microbiología Agrícola** con afectación en **Ecología**. Un cargo de Ayudante de Primera, Dedicación Simple según Resolución N° CD FAYA 024/02. Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Integrante como Jurado Suplente del Tribunal de Concurso para la asignatura **Biotecnología** (Ingeniería en Alimentos) con afectación a Microbiología industrial (Licenciatura en Química). Un cargo de **Ayudante de Primera** ordinario, según Resolución N° CD FAYA 042/05. Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero.

4.5 DIRECCIÓN DE TESIS DE GRADO O DE TRABAJOS FINALES DE CARRERA:

- Integrante del jurado para evaluar la presentación del Trabajo Final del Sr. Humberto Horacio Delgado, D.N.I. N° 24.238.906 alumno de la carrera de Técnico en Análisis de la Calidad de Productos Apícolas. Según Resolución de FAYA N° 398/2004

4.6 DIRECCION DE PASANTES. Consignar nombre del o los pasantes

- Responsable del pasante Sr. Carlos R. Jiménez D.N.I. 29.604.522 Técnico en Control y Calidad de Productos Apícolas de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias según Resolución FAYA N° 637/2003, pasantía que se llevó a cabo en la Cátedra de Microbiología General (Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos) durante los meses diciembre- febrero de 2003

Título de la pasantía "Técnicas básicas de Microbiología General"

Plan de Trabajo

Actividad N° 1 Preparación de medios de cultivo para micología

Actividad N° 2 Siembra y aislamiento de hongos y levaduras

2.1.- Aplicación de técnicas de aislamiento de hongos y levaduras de la miel.

2.2 - Realización de microcultivos

Actividad N° 3 Identificación de hongos y levaduras mediante técnicas de observación macroscópica y microscópica.

Lugar de trabajo: Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos. Facultad de Agronomía y Agroindustrias.

5 INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA O ARTÍSTICA O DESARROLLO TECNOLÓGICO ACREDITADO

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

- Integrante del grupo de trabajo “Uso Alimentario del Okara” en los periodos 1996-1998, Proyecto que estuvo dentro del programa de incentivo con Director Categoría A: Dr. Mario Bianchi.
- Integrante del Proyecto “Aportes a la Productividad de la Ganadería Caprina de Santiago del Estero” (1998-2002), proyecto que incluyó el siguiente objetivo general: "Caracterización de la flora láctica de los caprinos criollos de Santiago del Estero y formulación de un fermento caprino autóctono"
Los resultados obtenidos se transfirieron al medio a través de un curso de capacitación destinado a productores caprinos.
- Integrante del Proyecto “Evaluación de Fermentos Lácticos Caprinos Regionales Para Obtener Quesos con Denominación de Origen” (2002-2004).
- Integrante del proyecto “Evaluación de Cepas Autóctonas de *Enterococcus* de Origen Caprino. Su Aplicación a la Elaboración de Quesos Artesanales” (en ejecución, período 2005-2007).
- Integrante del proyecto “Perspectivas de desarrollo del Ganado ovino en Santiago del Estero. Diseño y desarrollo de subproductos cárnicos”. Año 2006
- Integrante del proyecto “Producción de Capones Caprinos en Sistema Silvopastoril. Elaboración de Derivados Cárnicos Fermentados con Cultivos Autóctonos Seleccionados. (2007-2010)
- Integrante del proyecto Diseño de cultivos iniciadores autóctonos destinados a mejorar la calidad higiénica y sensorial de embutidos fermentados (2010-2013)
- Integrante del proyecto Fermentación de salames con bacterias probióticas. Diseño de una cámara de maduración a escala Piloto (2010-2013)

6 ACTIVIDAD Y PRODUCCIÓN EN INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA O DESARROLLO TECNOLÓGICO

6.2 CAPÍTULOS DE LIBROS PUBLICADOS POR EDITORIAL CON ARBITRAJE O COMITÉ EDITORIAL

Título: Identificación y caracterización de cepas autóctonas de *Lactobacillus* de origen cárnico

Autores: Nediani Miriam T., Luis García, Soledad López Alzogaray, Silvina Fadda

Publicado en: Hacia la Construcción del Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial, de la FAyA al NOA. ISBN 978-987-1726-16-5. Facultad de Agronomía y Agroindustrias, UNSE. 2013. pp 253-268. Editores: Albanesi, Paz, Sobrero, Helman y Rodríguez. Ediciones MAGNA.

6.3 PUBLICACIONES CON REFERATO

TÍTULO: "Microflora láctica presente en leche, suero-fermento y quesos de cabra de la provincia de Santiago del Estero"

AUTORES: . Lopez Alzogaray S.; Sayago R.; Nediani, T.; Neme, H.; Garcia, M.; Nuñez de Kairuz, M.; Oliver, G

" Actas del 1° Simposio Internacional de Tecnología Alimentaria, 13 al 15 de mayo de 1999, Rafaela, Santa Fe, República Argentina.

TÍTULO: "Fermentos Lácticos Seleccionados Para Obtener Quesos de Cabra con Denominación de Origen".

AUTORES: . Lopez Alzogaray S.; Nediani, T.; Neme, H.; Frau, F.; Nuñez de Kairuz, M.; Oliver, G.

Revista (serie científica) Universidad Nacional de Catamarca. En prensa.

TÍTULO: Efectos inhibitorios de cepas de lactobacillus de origen caprino"

(En preparación).

AUTORES: Lopez Alzogaray S.; Sayago R.; Nediani, T.; Neme, H.; Garcia, M.; Nuñez de Kairuz, M.; Oliver, G

TÍTULO. "Evaluación de las propiedades tecnológicas de bacterias lácticas de origen caprino "

AUTORES: Lopez Alzogaray S.; Nediani, T.; Neme, H.; Frau, F.; Chorén de Coronel, E.; Nuñez de Kairuz, M.;

Oliver, G.

LUGAR Y FECHA: VI Taller Internacional Sobre Calidad Sanitaria, Evaluación y Conservación de Alimentos, Varadero, Cuba, 3 al 6 de octubre del 2001.

TÍTULO: "Fermentos Lácticos Seleccionados Para Obtener Quesos de Cabra con Denominación de Origen".

AUTORES: Lopez Alzogaray S.; Nediani, T.; Neme, H.; Frau, F.; Nuñez de Kairuz, M.; Oliver, G.

LUGAR Y FECHA: Congreso Iberoamericano Ambiente y Calidad de Vida. Catamarca, República Argentina, 13 al 15 de noviembre de 2002.

TÍTULO: " Fermentos Caprinos: Su Contribución al Aroma del Queso Artesanal".

AUTORES: Lopez Alzogaray S.; Neme, H.; Nediani, T.; Frau, F.; Chorén, E.; Casóliba, R.; Nuñez de Kairuz, M.; Oliver, G.

LUGAR Y FECHA: II Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida. 3° Congreso de Ambiente y Calidad de Vida. an Fernando del Valle de Catamarca, 1/10/04.

TÍTULO: Clasificación Numérica de Cepas de Bacterias Lácticas de Origen Caprino

AUTORES Lopez Alzogaray S.; Bru, E.; Neme, H.; Nediani, T.; Frau, F.; Chorén, E.; Nuñez de Kairuz, M.; Oliver, G.

LUGAR Y FECHA: Simposio Internacional de Biotecnología. II Simposio Argentino Italiano de Bacterias Lácticas. San Miguel de Tucumán, 3 al 5 de noviembre de 2004.

Título: “Clasificación de cocos lácticos de origen caprino según sus perfiles enzimáticos utilizando análisis discriminante”

Autores: Lopez Alzogaray, S.; Bru, E.; Nediani, T.; Neme, H.; Taboada, N. y Núñez, M.

Revista: Tecnología Láctea Latinoamericana, 2007 44:52-55. ISSN 0328-4166

Evento: V Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida 2010

Lugar: Catamarca, Argentina

Título: Actividad Proteolítica y Lipolítica de Bacterias Lácticas Aisladas de Salamines Elaborados Artesanalmente con Carne de Capones Caprinos de Santiago del Estero

Autores: Nediani, M.; García, L.; Martínez, S.; Abraham, M.; López Alzogaray & Fadda, S.

Evento: Jornadas Biología del NOA 2011.

Título: Identificación fenotípica y tecnológica de Bacterias Acido Lácticas aisladas de salamines fermentados elaborados con carne caprina de Santiago del Estero

Autores: M. T. Nediani, L. García, Abraham, M.; Avalos, C.; S. López Alzogaray y S. Fadda

Lugar: Tucumán, Argentina

Título: Actividad proteolítica de cepas de cocos Gram positivos y coagulasa negativos aislados de

salamines elaborados con carne caprina de Santiago del Estero. ISBN 978-987-575-106-4

Evento: Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas

Autores: Nediani, T.; García, L.; Abraham, M.; Avalos, C.; López Alzogaray, S.; Fadda, S.

Lugar y fecha: San Rafael, Mendoza, Argentina. 28 al 30 de marzo de 2012

Título: Caracterización de cocos Gram positivos y coagulasa negativos aislados de salamines elaborados con carne caprina

Evento: VI Jornada de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

Autores: NEDIANI, Teresa; GARCIA, Luis; VIDAL, Alejandra, LOPEZ ALZOGARAY, Soledad y FADDA, Silvina

Lugar y fecha: Salta, Argentina. 19 de abril de 2013

Título: Comportamiento físico químico y microbiológico de salamines elaborados con carne de capones caprinos de Santiago del Estero.

Evento: VI Jornada de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

Autores: T. Nediani, Martínez, S., L. García y S. López Alzogaray.

Lugar y fecha: Salta, Argentina. 19 de abril de 2013

6.4 PUBLICACIONES SIN REFERATO

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

NOMBRE: VI congreso “ El NOA y su medio ambiente” Tucumán del 27 al 29 de agosto de 1997.

TITULO: Integración vertical y desarrollo sustentable en la industria Alimentaria. El caso del Okara.

Tucumán, República Argentina; 27 al 29 de 1997.

AUTORES: Kobylański, J, Villarreal, M; Garcia, L; Lema, A; Salto, H; Paz, M; Nediani, T.

NOMBRE: 1° Simposio Internacional de Tecnología Alimentaria

TÍTULO: Microflora láctica presente en leche, suero-fermento y quesos de cabra de la provincia de Santiago del Estero

LUGAR Y FECHA: Rafaela, Santa Fe, República Argentina del 13 al 15 de mayo de 1999.

AUTORES: Lopez Alzogaray S.; Sayago R.; Nediani, T.; Neme, H.; Garcia, M.; Nuñez de Kairuz, M.; Oliver, G

NOMBRE: XIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

TÍTULO: “ Acción de cultivos lácticos productores de bacteriocinas durante la premaduración de leche de cabra refrigerada”

LUGAR Y FECHA: Santiago de Chile. junio 2000.

AUTORES: Lopez Alzogaray S.; Sayago R.; Nediani, T.; Neme, H.; Garcia, M.; Nuñez de Kairuz, M.; Oliver, G

NOMBRE: EXPO- SANTIAGO 2001

TÍTULO: “Biotecnología para la industria quesera caprina regional”

AUTORES: Lopez Alzogaray, S; Nediani, T; Neme, H; Frau, F; E de Coronel; Nuñez de Kairuz, M; Oliver, G.

LUGAR Y FECHA: Santiago del Estero, julio del 2001.

NOMBRE: VI Taller Internacional Sobre Calidad Sanitaria, Evaluación y Conservación de Alimentos.

TÍTULO: “ Evaluación de las propiedades tecnológicas de bacterias lácticas de origen caprino “

AUTORES: Lopez Alzogaray S.; Nediani, T.; Neme, H.; Frau, F.; Chorén de Coronel, E.; Nuñez de Kairuz, M.;
Oliver, G.

LUGAR Y FECHA: Varadero, Cuba, 3 al 6 de octubre del 2001.

NOMBRE: I Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida.

TÍTULO: “Fermentos lácticos seleccionados para obtener quesos de cabra con denominación de origen“.

AUTORES: Lopez Alzogaray S.; Nediani, T.; Neme, H.; Frau, F.; Nuñez de Kairuz, M.; Oliver, G.

LUGAR Y FECHA: San Fernando del Valle de Catamarca, República Argentina, 13 al 15 de noviembre de 2002.

NOMBRE: II Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida. 3° Congreso de Ambiente y Calidad de Vida.

TÍTULO: “ Fermentos Caprinos: Su Contribución al Aroma del Queso Artesanal”.

AUTORES: Lopez Alzogaray S.; Neme, H.; Nediani, T.; Frau, F.; Chorén, E.; Casóliba, R.; Nuñez de Kairuz, M.; Oliver, G.

LUGAR Y FECHA: San Fernando del Valle de Catamarca, 1/10/04.

NOMBRE: Simposio Internacional de Biotecnología. II Simposio Argentino Italiano de Bacterias Lácticas.

TÍTULO: "Clasificación Numérica de Cepas de Bacterias Lácticas de Origen Caprino".
AUTORES: Lopez Alzogaray S.; Bru, E.; Neme, H.; Nediani, T.; Frau, F.; Chorén, E.;
Núñez de Kairúz, M.; Oliver, G. "
LUGAR Y FECHA: San Miguel de Tucumán, 3 al 5 de noviembre de 2004.

NOMBRE: 4tas Jornadas de Ciencia y Tecnología.
TÍTULO: "Clasificación Numérica de Cepas de Bacterias Lácticas de Origen Caprino".
AUTORES: Lopez Alzogaray S.; Bru, E.; Neme, H.; Nediani, T.; Frau, F.; Chorén, E.;
Núñez de Kairúz, M.; Oliver, G. "

LUGAR Y FECHA: Santiago del Estero, 27 y 28 de octubre de 2005.

NOMBRE: Simposio Internacional de Biotecnología. II Simposio Argentino Italiano de Bacterias Lácticas.
TÍTULO: "Evaluación De Las Aptitudes Tecnológicas De Bacterias Lacticas Autóctonas De Origen Caprino"
AUTORES: S. Lopez Alzogaray¹, E. Bru², T. Nediani¹, H. Neme¹, M. Núñez²
LUGAR Y FECHA: San Miguel de Tucumán, 3 al 5 de noviembre de 2006.

7 TRANSFERENCIA

8.3 SERVICIOS ESPECIALES Y ASISTENCIA TÉCNICA ACREDITADAS FORMALMENTE.

Prestación de servicios de oferta permanente consistente en Análisis y Asesoría Tecnológica a través de la Unidad Ejecutora Planta Piloto de Procesamiento de alimentos. Según Resolución CD FAA N° 107/99.

Los servicios prestados fueron:

- Análisis microbiológico (recuento mesófilos aerobios, recuento de coliformes NMP, hongos y levaduras) **de Leche cruda, Leche pasteuriza y Queso de cabra.** Análisis microbiológico de salmuera.

Empresa: **FUNDAPAZ**

- Análisis microbiológico de pastas frescas

Empresa: " **PASTAS FRESCAS DON LUIS**"

- Análisis microbiológico(recuento de mesófilos, coliformes, coliformes fecales, hongos y levaduras) de Ingredientes para Helados y Helados

Empresa: **HELADOS GAMBA**

- Análisis microbiológico de sémola

Empresa: **Fideos TIO NICO**

- Análisis microbiológico(recuento de mesófilos totales, coliformes) de jugos

Empresa: **Jugos KIKO**

Consignar descripción del servicio, empresa o institución beneficiaria, convenio o contrato.

8.4 CAPACITACIÓN DE EXTENSIONISTAS Indicar nombre del extensionista, fecha, título de la actividad, organismo, etc.

- Colaboración con el dictado del Curso " **Leche de Cabra: manejo de fermentos para la elaboración de quesos**" curso autorizado según Resolución CD FAA N° 133/99

Destinatarios:

Estudiantes avanzados de la carrera Ing. En Alimentos, Licenciatura en Química e Ing. Agronómica.

Profesionales del área de Alimentos

Productores

Carga horaria: 36(horas) con evaluación final

Fecha: 5,12,19 y 20 de noviembre de 1999

- Dictado del curso “ **Conservación de hortalizas**”

Realizado en el marco de los Talleres educativos- productivos aprobados por Resolución CD FAA N° 074/01

Destinatarios:

Estudiantes avanzados de la carrera Ing. En Alimentos, Licenciatura en Química e Ing. Agronómica.

Profesionales del área de Alimentos

Productores

Docentes

Carga horaria: 45 (horas)

Fecha: entre el 30 de agosto y el 11 de Octubre de 2003

Dictado de clases “**Buenas Prácticas para Manipuladores de Alimentos**”.clases dictadas para personal jerárquico y operarios de la firma Hipermercado Libertad. Libertad S.A.

Fecha: julio- agosto 2006

8 GESTIÓN

MIEMBRO DE COMISIONES ASESORAS

- Consejera Ad-Hoc de Escuela cargo accedido por elección del día 30 de agosto 2006