

CURRICULUM VITAE

María Alejandra Rodríguez

D.N.I.: 20.572.905

Legajo : 2063

e-mail: alerod@inti.gob.ar

ESTUDIOS UNIVERSITARIOS

Licenciada en Tecnología de los Alimentos. Egresada de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Católica Argentina. Octubre 1996.-

IDIOMAS: Inglés, alemán (lecto-comprensión).

ANTECEDENTES LABORALES

Responsable del Laboratorio de Cromatografía y Ensayos Especiales desde el año 2004 a la fecha. INTI- LACTEOS PTM(Centro de Investigaciones Tecnológicas de la Industria Láctea).

Tareas de coordinación del equipo de trabajo en todas las áreas del laboratorio: proteínas, residuos de pesticidas, lípidos y volátiles.

Análisis de contaminantes, aditivos, antifúngicos y componentes nutricionales.

Estudio de la materia grasa láctea, adulteraciones, alteraciones, rotulado nutricional; lipólisis.

Seguimiento y análisis de defectos en la maduración de quesos.

Estudio de los componentes aromáticos y volátiles en productos lácteos.

Manejo de cromatografía gaseosa CGL, GC-MS-Headspace y SPME, cromatografía líquida HPLC Implementación de GMP y HACCP.

Asistencia técnica a la industria láctea y laboratorios en sus desarrollos de productos y de metodologías de medición.

Participación en la adecuación de técnicas del laboratorio a la Norma ISO 17025. Ensayos de laboratorios acreditados por UKAS (United Kingdom Accreditation Service).y por el OAA (Organismo Argentino de Acreditación).

Redacción de procedimientos de ensayo, verificaciones y calibraciones, etc.

Organización; ejecución y participación en Ensayos Interlaboratorios de Residuos de Pesticidas y de Ácidos grasos; organizados el INTI-LACTEOS y otros organismos, tanto nacionales como internacionales (SIM- CCQM; EUPT)

Responsable de la seguridad de emisión de radioisótopos ante ARN.

Analista de laboratorio de Cromatografía y Ensayos Especiales; en el área de residuos de pesticidas y en lípidos lácteos desde 1995 al 2003 en el INTI- CITIL.

AREAS DE COMPETENCIA PROFESIONAL CIENTIFICO Y DE NORMALIZACION.

Integrante de la Comisión de Elaboración de las “Directrices para la Organización y Funcionamiento de los Centros de Lactancia Materna en Establecimientos Asistenciales”- Ministerio de Salud de la Nación. Año 2012.

Integrante de la Comisión de Elaboración de las “Directrices para la Organización y Funcionamiento de los Centros de Lactancia Materna en el marco del Programa Nacional de Garantía de Calidad de la Atención Médica-PNGCAM.”- Ministerio de Salud de la Nación. Año 2011.

Coordinación, organización y participación del Proyecto FONARSEC 01-2010. Lácteos Funcionales con bajo potencial aterogénico , convocatoria 2010.

Coordinación y participación del proyecto ANR Ovinos, en lácteos funcionales (2010 a la fecha.

Profesional perteneciente al grupo responsable en el PICT 2002, Código del Proyecto 08-11043 “Control nutricional del contenido de **CLA** en leche y su presencia en derivados lácteos de calidad diferenciada”-

Proyecto que recibió menciones especiales:

- Honorable Cámara de Diputados y Senadores de la Nación.
- Dupont-Conicet (Programa de Apoyo al Desarrollo Científico Tecnológico, Mención Especial por Calidad y Pertinencia, 2005),
- Premio Garra y Corazón (Lácteos funcionales: obtención de leche bovina y caprina y productos lácteos derivados con elevado contenido de CLA por suplementación estratégica de los animales. 6ª Edición. Mar del Plata, 11 de marzo de 2008)

Participación y organización del Proyecto de Residuos en alimentos de INTI PROYECTO BID 1728 OC/AR - PMT III ARAI N°: 025.

Participación en proyectos de estudios de leches maternas para el estudio de xenobióticos.

Participación y organización y seguimiento de estudios interinstitucionales para el desarrollo de nuevos alimentos o alimentos funcionales

Integrante de las reuniones de Normalización de los Subcomité del IRAM (Instituto Argentino de Normalización) en: Servicios de Alimentos; Buenas prácticas de Manufactura y Grupo de Trabajo Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).Desde el año 2002 al 2004.

Auditor técnico en Auditorias sistema de calidad internas de INTI.

Integrante del grupo técnico consultor de INTI LACTEOS

FORMACION DE RECURSOS HUMANOS

Dictado de cursos :

- Análisis de Residuos de Plaguicidas en Alimentos
- Materia grasa de la leche y rotulado nutricional.
- Curso de Post grado en la UNSAM, en la Maestría de Calidad.-

Charlas y Disertaciones:

- Disertación en curso de Actualización en lactancia materna, enfoques diversos 2° nivel: “Pesticidas en leche materna, investigaciones, legislación”. Sociedad Argentina de Pediatría. 12 de Abril de 2011.-
- Primer encuentro provincial de la cadena de valor de las Pynes Lácteas. Disertación sobre Lácteos funcionales. 19 de Noviembre de 2010. INTA RAFAELA. Santa Fe.
- Presentación “Lácteos funcionales Chivilcoy” Exepochivilcoy. 7 de Septiembre de 2010.-
- Seminario sobre “Quesos mas saludables enriquecidos con omega 3 y CLA. Una Transferencia exitosa”. Agosto 2010 ASAGA :
- ExpoSuipacha: Charla sobre “Quesos mas saludables” . 24 de Abril de 2010.
- Seminario de la Federación Internacional de Lechería "sobre Maduración de quesos", Berna - Suiza - Federación Internacional de Lechería (FIL) 2008 .
- Disertación en las “XXIV Jornadas de Bromatología y Nutrición” Facultad de Bromatología. Universidad de Entre Ríos. Entre Ríos 18 y 19 de Octubre de 2007

Formación de recursos humanos internos de la Institución: Becarios SECyT
Becas INTI; Beca IAESTE; Pasantías ad-honorem . Técnicos de planta.

COMUNICACIONES Y PRESENTACIONES EN CONGRESOS Y OTROS EVENTOS

- “Prevalence of Organochlorine pesticides in breast milk in women living in two geographical areas. Links between maternal factors, environment and residence .PB: Monitoring and Results Study” Rodriguez, et al. LAPRW (Latin American Pesticide Residue Workshop) 2011.
- “Estudio de compuestos volátiles característicos del queso reggianito, mediante gc-ms- spme” Jornadas de Primavera INTI – 8 al 12 de Noviembre 2010.
- Effects of feeding increasing levels of concentrate on milk fatty acid composition in grazing dairy cows. 2010 ADSA-PSA-AMPA-CSAS-ASAS Joint Annual Meeting
- “Persistency of conjugated linoleic and vaccenic acids in Argentine Tybo and Sardo cheeses produced from natural high CLA milk “R. Castañeda, Alejandra Rodriguez ICAR 2010
- “Pesticide residues in breast milk . Susana der Persehian, M. Alejandra Rodriguez, Marcos Paladino; Nahuel Casá, Patricia Gatti. Premio Hospital Infantil Ramón Sardá en Obstetricia(2004); Premio Honorable Cámara de Diputados de la nación (2005) LAPRW09
- Persistency of conjugated linoleic acid and vaccenic acid on Sardo cow cheese. J. Anim. Sci. Vol. 87, E-Suppl. 2/J. Dairy Sci. Vol. 92, E-Suppl. 1 Pag.

- 572Gagliostro G.A, M. Martínez, V. I. Cejas, M. A. Rodríguez, and M. Balán. 2009. 2009 Joint ADSA-CSAS-ASAS Annual Meeting
- Gagliostro G.A., M. Martínez, V. I. Cejas, M. A. Rodríguez, and M. Balán. 2009. Persistency of conjugated linoleic acid and vaccenic acid on Tybo cow cheese. J. Anim. Sci. Vol. 87, E-Suppl. 2/J. Dairy Sci. Vol. 92, E-Suppl. 1 Pag. 22-23. 2009 Joint ADSA-CSAS-ASAS Annual Meeting
 - Effects of high oil corn (HOC) on milk fatty acid composition in grazing dairy cows in early lactation. F. Luparia¹, P. Pellegrini², A. Rodríguez¹, D.A. Garcarena², G.A. Gagliostro^{*1}; Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, INTA, Balcarce, Buenos Aires, Argentina¹, Instituto Nacional de Tecnología Industrial, INTI, Buenos Aires, Argentina² 2008 Joint ADSA-CSAS-ASAS Annual Meeting
 - Effect of supplementation with sunflower oil (SO) or seeds (SS) combined or not with fish oil (FO) on conjugated linoleic acid (CLA) in milk from grazing dairy cows. G.A. Gagliostro^{*1}, M.A. Rodríguez², P. Pellegrini², P. Gatti², G. Muset², D. Garcarena¹, A. Ferlay³, Y. Chilliard³; Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, INTA, Balcarce, Buenos Aires, Argentina¹, Instituto Nacional de Tecnología Industrial, INTI, Buenos Aires, Argentina², Institut National de la Recherche Agronomique, INRA, Saint Genès Champanelle, France³ 2008 Joint ADSA-CSAS-ASAS Annual Meeting.
 - Characterization of two types of Argentinean hard cheese: Goya and Reggianito. Castañeda*, G. Muset, C. Cañameras, H Montero, M.A. Rodríguez Seminario de la Federación Internacional de Lechería "sobre Maduración de quesos", Berna - Suiza - Federación Internacional de Lechería (FIL) 2008
 - Persistence of Conjugated Linoleic Acid (CLA) in White Cheese from High CLA Milk. G. Gagliostro 1, A. Rodriguez 2, P. Pellegrini 2, G. Muset 2, P. Gatti 2, D. Garcarena1, R. Castañeda.2. Seminario de la Federación Internacional de Lechería "sobre Maduración de quesos", Berna - Suiza - Federación Internacional de Lechería (FIL) 2008
 - “Efectos del suministro de alimentación diferencial sobre la concentración de ácidos conjugados linoleico (CLA) en leches de cabra” Rodríguez M.A ,et al.VI Jornadas de Desarrollo e Innovación Tecnológica, INTI 20 y 21 de Noviembre de 2007- **Ganador del Segundo Premio en el área Alimentos y Calidad en alimentos.-**
 - “Effects of ruminal infusion of sunflower oil (SO) or seeds (SS) combined or not with fish oil (FO) on conjugated linoleic acid (CLA) in milk”. Gagliostro, Rodríguez M.A, et al. ADSA PSA AMPA ASAS del 8 al 12 de Julio de 2007
 - “Persistence of conjugated linoleico acid (CLA) on three dairy products”. Gagliostro, Rodríguez M. A. ,et al. ADSA PSA AMPA ASAS del 8 al 12 de Julio de 2007
 - “Effects of high oil corn grain supplementation on milk yield anda composition and milk fatty acids profile in grazing dairy cows in early lactation” Gagliostro, Rodríguez M.A., et al. ADSA PSA AMPA ASAS del 8 al 12 de Julio de 2007
 - Efectos del suministro de aceite de pescado y aceite de girasol sobre las concentraciones de ácido linoleico conjugado (CLA) y omega tres (n3) en leche de cabra. Gagliostro G, Rodríguez A, et al. R.A.P.A. Vol 25 (Suplem.1):NA 31. Diciembre 2005
 - Evaluación sensorial de queso Reggianito su relación con parámetros fisicoquímicos y ácidos grasos libres volátiles. Montero H., Gatti P., Rodríguez A., Rodríguez G, Murphy M., Aranibar G., Castañeda. R. 2005 X Congreso

Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL) y 1er Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías a realizarse *Mar del Plata, 18 al 20 de mayo de 2005*.

- El queso Reggiano argentino. Castañeda, R.; Muset, G.; Rodríguez, G.; Rodríguez, M.; Montero, H.; Gatti, P.; Murphy, M.; Nosedá, D.; Aranibar, G.; Paladino, M. Trabajo. III Congreso Internacional de Marketing y Tecnología de quesos. Punta Carrasco, Buenos Aires, 20 al 22 de septiembre de 2004
- Reemplazo parcial del grano de maíz por lípidos en vacas lecheras primíparas y multíparas en pastoreo. Composición en ácidos grasos de la leche y metabolitos plasmáticos. Gagliostro, Schroeder, Gatti, Rodríguez (AAPA Oct 04)
- Lipólisis de Quesos de Oveja del Noroeste Argentino por *Enterococcus faecium*, V Jornadas de Desarrollo e Innovación Tecnológica INTI (2004)
- Partial Replacement of Corn Grain with Calcium Salts of Fatty Acid in the Concentrate Fed to Grazing Primiparous and Multiparous Dairy cows. Schoeder, Gagliostro, Vidaurreta, Courdec, Gatti y Rodríguez (ASAS-ADSA Annual Meeting 22-26 June 2003)
- Evaluación sensorial de queso Reggiano su relación con algunos parámetros físico-químicos y ácidos grasos libres volátiles Montero H., Gatti P., Rodríguez A., Rodríguez G, Murphy M., Aranibar G. IV Jornadas de Desarrollo e Innovación Tecnológica INTI (2002)
- Incrementando los valores basales de ácido linoleico conjugado (CLA) en la grasa butirosa de vacas lecheras en condiciones de pastoreo. Gagliostro, Vidaurreta, Schroeder, Rodríguez, Gatti. Rev Arg Prod Animal. 25 Congreso Argentino de Producción Animal Oct 2002.
- “Estado de situación de algunas PyMES lácteas argentinas” Rodríguez, A; Castañeda, R; Storani, E; González, M.; Speranza, J.; Robert, L.; Aguilar, L.; Feilbogen, E. . IV Jornadas Tecnológicas de Desarrollo e Innovación : INTI , 6 al 8 de Noviembre de 2002
- “El Queso Reggiano Argentino - Desarrollo de las herramientas para su Identificación” Rodríguez, M. A.; Castañeda, R.; Muset, G.; Rodríguez, G.; Montero, H.; Gatti, P.; Murphy, M.; Nosedá, D.; Aranibar, G.; Paladino, M. IV Jornadas Tecnológicas de Desarrollo e Innovación : INTI , 6 al 8 de Noviembre de 2002
- “Evaluación sensorial de queso Reggiano - Su relación con algunos parámetros físico-químicos y Ácidos Grasos Libres Volátiles”. Rodríguez A; Montero H., Gatti P., Rodríguez G, Murphy M., Aranibar G., Castañeda. R. IV Jornadas Tecnológicas de Desarrollo e Innovación : INTI , 6 al 8 de Noviembre de 2002
- “Desarrollo de una metodología para la determinación de los ácidos grasos conjugados del linoleico (CLA) en grasas lácteas”. Gatti, P.; Rodríguez, A ; Paladino, M. ; Gagliostro, G. IV Jornadas Tecnológicas de Desarrollo e Innovación : INTI , 6 al 8 de Noviembre de 2002
- Partial replacement of corn grain by calcium salts of unsaturated fatty acids in grazing dairy cows: 2-Milk fatty acid composition. Vidaurreta, Gagliostro, Schroeder, Rodríguez A, Gatti ADSA meeting 2002.
- Incremento de los valores basales de ácido linoleico conjugado (CLA) en la grasa butirosa de vacas lecheras en condiciones de pastoreo. Gagliostro, Vidaurreta, Schroeder, Rodríguez, Gatti. Rev Arg Prod Anim 22. 25 Congreso Argentino de Producción Animal (2002)

- Desarrollo de una metodología para la determinación de los ácidos conjugados del linoleico en grasas lácteas. Gatti, Rodríguez, Paladino IV Jornadas de Desarrollo e Innovación Tecnológica INTI (2002)
- “Composición de la grasa butírica de vacas lecheras en pastoreo suplementadas con lípidos de alto punto de fusión”.- Publicado en Rev. Arg. Producción animal Vol 20 sup. 1 (2000).- 23° Congreso Argentino de Producción animal (Corrientes 5 al 7 de Octubre de 2000)
- “Caracterización del contenido de ácidos grasos libres volátiles en ciertas variedades de quesos comerciales argentinos”. Rodríguez M.A.; Muset G. 3era Jornadas de Desarrollo e Innovación .Parque tecnológico Miguelete. Buenos Aires- Bs. As. 25 al 27 de Octubre 2000
- “Cromatografía gaseosa de ésteres metílicos de los ácidos grasos como herramienta para evaluar identidad y genuinidad de la materia grasa láctea”. Rodríguez M.A.; Gatti P. 3era Jornadas de Desarrollo e Innovación .Parque tecnológico Miguelete. Buenos Aires- Bs. As. 25 al 27 de Octubre 2000
- “Reducción en la aparición de residuos de pesticidas de leche cruda debido a la implementación de prácticas orgánicas” en un grupo de tambos”. Rodríguez M.A.; Gatti P.; Muset G. 3era Jornadas de Desarrollo e Innovación .Parque tecnológico Miguelete. Buenos Aires- Bs. As. 25 al 27 de Octubre 2000
- “Volatile free fatty acids content in different varieties of commercial Argentine cheeses”. Rodríguez M.A.; Muset G. “IDF Symposium cheese ripening and technology” Banff- Alberta- Canadá . Marzo de 2000. –
- “Caracterización del contenido de ácidos grasos libres volátiles en ciertas variedades de quesos comerciales argentinos”. Rodríguez M.A.; Muset G. X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 18 al 20 de Septiembre de 1997. Buenos Aires
- “Residuos de plaguicidas en leche cruda de un grupo de tambos controlados”. Muset. G., Rodríguez M.A.; Gatti P., Pantano M. VI Congreso Panamericano de la leche. Organizado por FEPALE. Federación Panamericana de Lechería- Bs. As. Abril de 1997.

ASISTENCIA A CURSOS, SEMINARIOS

- Jornada “Bacterias probióticas: aspectos básicos y aplicados”. Segundo Simposio Argentino de Lactología, 15 de Agosto 2012. Sta Fe. UNL – Facultad de Ingeniería Química.
- II Simposio Argentino de Lactología. Innovaciones microbiológicas, fisicoquímicas y tecnológicas para procesos de la industria láctea. 16 y 17 de Agosto 2012 – Sta Fe- UNL – Facultad de Ingeniería Química.
- Lácteos funcionales alto CLA- Las experiencias en Argentina y Brasil. 8 de Agosto de 2012 – INTI
- Curso de posgrado : “Alimentos funcionales”- FAUBA- MITA, Junio 8,9,29 Y 30 de 2012.-

- Plan de Evacuación y Simulacro – 17 de Octubre 2011 – INTI
- “Introducción a las Auditorías Internas de Sistemas de Gestión” INTI -6 de Octubre 2011
- “Actualización en la temática de residuos de pesticidas y drogas de uso veterinario – Herramientas analíticas para mejorar el control de los alimentos” INTI 16 de Mayo 2011
- Tercer Workshop Latinoamericano sobre Residuos de Pesticidas Alimentos y Medio Ambiente. Montevideo Uruguay 8 al 13 de Mayo de 2011. LAPRW 2011
 “Modern Methodologies for contaminant and pesticide residues analysis and assessment in food and the environment” LAPRW 2011-
 “Pesticides Ecological Risk Assessment training”. Dr Ronal Parker, LAPRW 2011 Uruguay. Curso Post congreso :
- Seminario “Tecnologías en el análisis de alimentos” WATERS. Hotel Sheraton 11 de Abril 2011.-
- “Metrología Química: Actualización en Trazabilidad, materiales de referencia y Ensayos Interlaboratorios”. INTI. 17 y 18 de Noviembre de 2010.-
- “Alérgenos en alimentos”. UADE – Organizado AATA 27 de Mayo de 2010.
- Seminario “Quechers y spe” Agilent Tech.. 17 Mayo de 2010.
- Seminario Internacional “Validación de Métodos, Control de Calidad y estimación de la incertidumbre de medición aplicable al análisis multirresiduos de pesticidas”. Buenos Aires, INTI 16 y 17 de Junio de 2009.
- Programa de Capacitación en Gestión año 2009/10 INTI
 - Modulo 1 "Fortalecimiento del Equipo de Conducción"
 - Modulo 2 "Modelos Organizacionales de Gestión"
 - Modulo 3 "Estado y Servicio Público"
 - Modulo 4 "Conducción de Equipos de Trabajo"
- Seminario para productores y elaboradores de leches finas cabra, oveja, búfala” INTI CFI 14 de Mayo 2008
- “Taller sobre uso de bases de datos de composición de alimentos para el mejoramiento de la calidad nutricional, el etiquetado y la salud”. Secretaría de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva. Buenos Aires, 26 de Octubre de 2007.-
- “Análisis de compuestos volátiles en quesos; mediante cromatografía gaseosa; Headspace. “ – Francia : INRA- URTAL Poligny ; Enittia. Francia – 23 de Junio al 8 de Julio de 2007.-
- “Operador del MSD ” Analytical Technologies- 19 y 20 de Junio de 2007.-

- Seminario:” Calidad de los quesos de cabra y oveja en la pyme quesera. Técnicas de elaboración y presentación de los quesos con vías a la exportación”- INTI-UE. 4 de Mayo de 2007.-
- “Congreso AAPA”- Mar del Plata – 20 de Octubre de 2006.-
- “ Adiestramiento en GC-MS” – Agilent Technologies – 19 y 20 de Septiembre de 2006.-
- “La percepción del aroma en los quesos. Rueda de descriptores clasificados en familias y sub familias” – Florence Berodier – INRA – INTI- 26 de Junio de 2006.-
- “Introducción a la cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas GCMS”. – Jenck- Del 6 al 8 de Septiembre de 2005.-
- “Rotulado Nutricional”. AATA – 17 y 18 de Agosto de 2005.-
- “Curso Básico sobre seguridad Radiológica” – CNEA – 17 al 21 de Noviembre de 2003.-
- “Jornada Lípidos, nutrición y salud”- Asociación Médica Argentina – 10 de Noviembre 2003.-
- “Taller de Actualización GMP’s; SSOP y HACCP” – INTI – PTM – SENASA – 9 y 10 Junio 2003.-
- “Introducción a HACCP “- INTI-PTM – Fundación CANE – 28 Mayo 2003.-
- “Gestión de Calidad en Agroalimentos” – IRAM – 24 de Abril 2003.-
- “Introducción al HACCP” – Fundación Cané – 08 de Abril 2003.-
- “Sistemas de Gestión en Calidad de los Alimentos”- Fundación Cané – 01 de Abril 2003.-
- “Seminario: Técnicas HACCP”- UADE – 3 de Abril de 2002.-
- “Aseguramiento de la Calidad y Seguridad Alimentaria “– *Beca de estudio otorgada por JICA (Japan International Cooperation Agency) – Kobe, Japón* – 20 de Agosto de 2001 al 9 de Diciembre de 2001.-
- Postgrado de “Lípidos en Alimentos” – F. Ccias Exactas – UBA – 25 de Octubre al 29 de Noviembre de 2000.-
- Curso Pre-Congreso COLACRO VIII : “Preparación de muestras”- (Buenos Aires, Abril de 2000)
- “VIII Congreso Latinoamericano de cromatografía y técnicas afines (COLACRO)” – (Buenos Aires Abril de 2000). –

- “Tratamiento de Incertidumbre de la medición” – INTI – CEFIS – (Abril de 1999).
- “Incertidumbre de la medición”. INTI – UKAS – (Mayo de 1999). –
- “Seguridad en laboratorios”- INTI. - (Octubre de 1998). –
- “Seminario de Incertidumbre Analítica”- CALIBA - (Noviembre de 1997). –
- “Primer Seminario de Control Higiénico y de Residuos en Alimentos para países del MERCOSUR. - INPPAZ-SENASA-FAO.- (1996). –
- “Introducción a la Cromatografía Líquida de Alta Performance (HPLC). - AQA.- (1995). –
- “Introducción al HPLC.- I.N.T.I.- (1995). –
- “Cinética y Evaluación de la Vida Útil de los Alimentos.- Pre-Congreso Argentino de Ciencia. y Tecnología de los Alimentos.- (1994).-
- “Sistemas de Envasado para Comidas Preparadas”. - I.A.E.- (1994). –
- “Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control en la elaboración de alimentos”. - U.B.A.- (1993).
- “Actualización en Toxicología de los Alimentos”. - U.B.A. -(1993). -

M. Alejandra Rodríguez

Octubre 2012