

CURRICULUM VITAE

1 - Datos personales:

Apellido: ESPEJO
Nombres: Cecilia Eugenia
Doc. de Identidad N° 21.857.231
Título de grado: Licenciada en Bromatología
Fecha de nacimiento: 25 de abril de 1971
Edad: 51 años
Nacionalidad: Argentina

2 - Formación académica

2.1- Formación de grado

Título Secundario: "Técnico Químico Industrial", egresada de la Escuela Ing. Marcelo Arboit BTQ 4-216. Año 1989.

Título Universitario: "Licenciada en Bromatología", expedido por la Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo. Año 1997.

2.2- Formación de posgrado

"Especialización en Docencia Universitaria". Universidad Nacional de Cuyo-1999

Cursado completo: "Doctorado en Ciencias de los Alimentos". Posgrado Corporativo Regional. Universidades Nacionales de Cuyo, de San Juan, de San Luis y de La Rioja. 2000 a 2003.

Diplomaturas: Gestión del Estado (2018). Industria 4.0 (2021)

3 - Actuación profesional

1- Instituto Nacional de Tecnología Industrial – Centro Mendoza

Antigüedad total: 27 años

- Actualmente me desempeño en la Dirección Técnica de Alimentos de la Región Cuyo
- Realizo el seguimiento de gestión del Sector Alimentos que incluye la actividad de: Departamento de Servicios Analíticos, Departamento de Calidad e Inocuidad y Departamento de Desarrollo de Cadena de Calor.
- Cumplir responsabilidades dentro del SGC, específicamente en la aplicación del Sistema de Calidad en los laboratorios de ensayos de la Región Cuyo.
- Responsable de definir líneas estratégicas de trabajo del área, objetivos.
- Realizo actividades de representación institucional
- Realizo el seguimiento de Convenios y otros organismos.
- Promover relaciones interinstitucionales.
- Coordinar y verificar tareas diarias del personal a cargo.

- Facilitar oportunidades de crecimiento para el área en relación con los objetivos actuales de la Institución, entre otro
- Propongo actividades estratégicas del sector
- Reviso y redacto proyectos para la presentación en fuentes de financiamiento. Proyecto Snacks saludables 2021 –Convocatoria Contra el Hambre
- Participo en juntas de desempeño y evaluadoras.

- He realizado::
- La gestión para la adquisición de más de 25 equipos para el área.
- Planificación de formación de recursos humanos.
- Dirección y codirección de tesis de grado y postgrado.
- Respuesta a asistencia técnica.
- He dictado cursos relacionados sobre Hojalata y control, Conservas entre otros. Luego de mi desvinculación he dictado clases teóricas como profesora invitada en Universidad Nacional de Cuyo en Cátedra de Microbiología
- He dictado cursos sobre Buenas prácticas Laboratorio, Agua, Microbiología, Conservas, Validación, Inocuidad Alimentaria entre otros.
- He recibido formación en gestión: Capacitación en gestión: Módulos de Gestión INTI y participado en el programa de *Capacitación INTI "Líderes de proyecto". Cursado de los módulos dictados. Aprobado- Año 2010-2011*
- He implementado más de 15 nuevas técnicas microbiológicas aumentando la oferta tecnológica. Además de ensayos de envases de hojalata y cartón
- He realizado la Implementación sistema de calidad ISO 17025 y de métodos normalizados en análisis microbiológico de alimentos, aguas e insumos.
- Redacción y coordinación de los sig proyectos tareas adicionales: Capacitación, Inocuidad Alimentaria y Aplicación de Técnicas moleculares y Agua.
- He asistido a diversas industrias regionales en el control, identificación y monitoreo de riesgos biológicos, procesos térmicos, entre otros.

Por otra parte, he realizado análisis fisicoquímicos y microbiológico de aguas, efluentes, aditivos, confituras, conservas, encurtidos, productos deshidratados, mostos, vinos y otros. Manejo de instrumental: espectrofotómetro UV-visible y espectrofotómetro de absorción atómica.

Otras experiencias laborales en: Industria elaboradoras de pulpas concentradas de frutas, Elaboración de chacinados.

4 - Actuación Docente

Antigüedad nivel medio: 18 años

Antigüedad nivel universitario: 13 años

1- Nivel universitario: Cátedra de Química Analítica de la Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo. Cargo docente: Ayudante de Segunda. Cumpliendo funciones desde setiembre a diciembre de 1994. *Cátedra de Control de Envases y Embalajes*, Carrera Lic. en Bromatología de la Facultad de ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo. Ayudante de Segunda, desde setiembre de 1995 hasta agosto de 1997. Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación simple, desde setiembre de 1997 hasta Junio 2007.

2- Nivel Medio: Asignatura Química Analítica Escuela 4-188 de Padre Iácono - Maipú - Mendoza. Desde marzo de 1993 hasta la fecha.

3- He dirigido tesis de grado y posgrado

4- Actualmente participo del dictado de clases teóricas de la Cátedra Microbiología , como profesor invitado

5 - Formación personal

5.1- Cursos, Jornadas y Seminarios

Participación en más de 120 cursos, jornadas , congresos y seminarios desde 1991 a la fecha, referidos a temas de Ciencias de los alimentos, Tecnología Alimentaria, Inocuidad alimentaria, Microbiología, Liderazgo, Líderes de proyecto, Gestión Pública, Herramientas de Gestion, entre otros.

Se describen los principales cursos realizados los últimos 3 años y hasta la fecha:

- Seminario Nuevas Herramientas de Gestión de Empresas Agroalimentarias. organizado por el Gobierno de Mendoza y Uncuyo. Año 2016
- Indicadores de Gestión, organizado por INTI. Año 2017
- Simposio Nacional e Internacional sobre Alimentos en la Alimentación Animal, organizado por Uncuyo. Año 2017
- FSPCA Preventive Controls for Human Food. Título obtenido PCQI- FDA. Año 2017
- Diplomado en Gestión de Recursos del Estado, organizado por el Gobierno de Mendoza y Uncuyo. Año 2017 y 2018
- Módulos sistema de Innovación: Creatividad I, Cómo gestionar los Riesgos, organizado por INTI. Año 2017-2018
- Summit Techonologies Food, organizado por Enfasis. Año 2018
- Sistema de innovación 2019
- Diplomatura en Industria 4.0- INTI . 2021
- Dictado de curso PCQI-FDA – Edición 2019, 2021,2022
- Curso para mandos medios. Organizado por INTI 2022.
- Dictado de curso Microbiología de Conservas – 2022
- Entre otros.

6 - Idiomas e Informática

1- Conocimientos de inglés básico

2- Conocimientos de programas informáticos y estadísticos

7- Trabajos de investigación

He participado en más de 30 trabajos de investigación con diferentes instituciones de ciencia y técnica

8 – Publicaciones:

En Revistas con Referato

2003 – Medina R, Zimmermann M, Dupertuis L, Espejo C, Amadío C, Raimondo E y Dip. G. – Aceite esencia. de tomillo con antioxidante y conservador de hamburguesas funcionales, *Revista de la Facultad de Ciencia Agrarias* – ISSN Tomo XXXV – Nº 2 –

año 2003. Ediciones Académicas de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo – Mendoza Argentina (pag. 13 a 23).

Título Estudio de factores que afectan los procesos de difusión de sodio, ácido láctico y oxígeno durante la elaboración y su incidencia en aspectos nutricionales de aceitunas en conserva.

Autor/es: Gascón A, Surtís C, Cerchiai E, Maldonado M, Raimondo E, Dip G y Col.

Revista: publicado en el Cd de resúmenes del Simposio de Nutrición, Tecnología Alimentaria y Salud – Córdoba.

Año: Junio del 2003.

Páginas: Trabajo 127

Título: Avances del Estudio de Factores de Difusión del Sodio y el Oxígeno Disuelto en la elaboración de aceitunas en conserva y la incidencia nutricional en el producto final.

Autor/es: Gascón A, Zurits C, Raimondo E, Dip G, y Col.

Revista: En prensa se va a publicar en el Cd de resúmenes del Congreso Alimentos en el Siglo XXI. Año: Octubre 2003.

Publicidad en Medios de Prensa Escritos

Envases para frutas y Hortalizas frescas. Artículo publicado en el Diario Loa Andes 15 de noviembre de 2003.

Microbiología de las frutas y verduras- Entrevista- Radio-2015

Microbiología de carnes- Entrevista – Radio La Pampa 2016-2017

Lic. Cecilia Espejo

Enero 2023