

CURRICULUM VITAE

1-DATOS PERSONALES

Nombre: Marcela Murphy de Lampe.

Fecha de nacimiento: 21/09/59

Lugar de nacimiento: Capital Federal.

DNI:13.493.305

2-ESTUDIOS CURSADOS

Estudios primarios: Inst. Pedro Poveda.

Estudios secundarios: Inst. Pedro Poveda. Bachiller con orientación pedagógica.

Estudios universitarios: Licenciada en Ciencias Biológicas. Facultad de Cs Exactas y Naturales. UBA 1983.

Estudios de Posgrado: Curso Anual de Alimentos Funcionales. FAUBA-FANUS-Universidad Maimónides 2012

XXII Curso Anual de Nutrición Clínica. SAN Sociedad Argentina de Nutrición 2014.

Curso Anual de Nutrición y Cerebro. Universidad Favaloro 2017.

3-CAPACITACIONES EN EL EXTERIOR

3.1 -2nd International Proficiency Testing Conference, Sibiu, Rumania. 15-16-17 y 18 de septiembre 2009.

Presentación como autora de trabajo: "Redelac: Argentine Dairy Laboratory Network." Disposición N° 591/09.

3.2 Training course PTA/EQA Schemes and suitable statistics. Statistics in PT . From homogeneity and stability testing to consensus means and proficiency assessment. Universidad Lucian Blaga de Sibiu, Rumania. 18 septiembre 2009. Disposición N° 591/09.

3.3- 2º Congreso de Lechería de Uruguay, Autel Asociación Uruguaya de técnicos en lechería, Uruguay .10 y 11 de agosto de 2007, Departamento de Colonia, Uruguay. Disposición N° 496/07.

3.4 -Cuarta Conferencia Internacional de Mastitis. Maastricht. Holanda. Junio 2005. Disposición N° 234/05.

Evento mundial de excelencia para el intercambio de resultados de investigación, conocimiento e ideas sobre mastitis bovina.

- 3.5 - Cuarta Conferencia Láctea de Nizo Research, Papendal , Arnhem. Holanda. Junio 2005. Disposición N° 234/05. Reunión de científicos, académicos, y tecnólogos de la industria láctea para discutir sobre avances en proteínas, péptidos bioactivos , biopreservación y alimentos funcionales.
- 3.6--Visita al Instituto NIZO FOOD RESEARCH Papendal, Arnhem. Holanda Junio 2005. Dedicado a la investigación alimentaria y biotecnológica. Entrevista con el responsable de los modelos computarizados predictivos para el desarrollo de nuevos productos y del intestino humano.
- 3.7- Visita técnica al Cevalait, Centro de Peritajes y Control de análisis de leche, Poligny. Francia. Junio 2005. Disposición N° 234/05. Al igual que nuestro Centro trabaja sobre la mejora de resultados de análisis a través de interlaboratorios, muestras de referencia y capacitación.
- 3.8-Visita técnica al Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas INRA. Francia. Junio 2005. Disposición N° 234/05.
- 3.9 -Visita técnica al laboratorio Departamental de Análisis de Jura, Poligny. Francia. Junio 2005. Disposición N° 234/05. Estación de Investigaciones tecnológicas y análisis de lácteos.
- 3.10 -Visita técnica al ENILBIO, Escuela Nacional de Industria Láctea y Biotecnología. Poligny. Francia. Junio 2005. Disposición N° 234/05. Establecimiento público del Ministerio de Agricultura y Pesca especializado en la formación de profesionales, técnicos y expertos de industria lácteas.
- 3.11 -Visita técnicas a las cámaras de maduración del queso Comté, Sociedad Jura Gruyere, Poligny. Francia. Junio 2005. Disposición N° 234/05
- 3.12 -XI International Congress in Animal Hygiene. México 2003. Presentación como autora del trabajo "Somatic cell counting in milk, aspects in quality Assurance. Argentine experience in establishing National Network of Dairy Laboratories ".23-27 de febrero 2003. Disposición N° 43/03.

4-ANTECEDENTES LABORALES

- Responsable del Sector Nutrición del Departamento de Tecnología de Producto de la Subgerencia Operativa de Alimentos. Gerencia operativa de Servicios Industriales de INTI. Enero 2019 a la fecha.
- Responsable del Sector "Nutrición, Legislación y Salud" INTI-Lácteos. Coordinación Asistencia Tecnológica. INTI-Lácteos. Junio 2012 a enero 2019.
- Responsable del Laboratorio de Ensayos de Aptitud. Coordinación de Servicios de Aseguramiento externo de la calidad. INTI-Lácteos. Octubre 2007 a junio 2012.
- Responsable del laboratorio de Ensayos fisicoquímicos. INTI-Lácteos. Diciembre 1997 a octubre 2007.
- Analista del laboratorio de cromatografía y ensayos especiales. INTI-Lácteos. Febrero 1986 a noviembre 1997.
- Becaria del laboratorio de Enzimología. INTI-lácteos. Mayo 1984 a Enero 1986.
- Becaria del Laboratorio de residuos de plaguicidas. INTI-lácteos. Julio 1983 a Abril 1984.

5-ÁREAS DE COMPETENCIA PROFESIONAL

-Participación en carácter de experta técnica en el Proyecto de Investigación y Desarrollo del Programa ImpaCT.AR- CIENCIA Y TECNOLOGIA en el marco de la convocatoria del Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación. 2022

Proyecto “Obtención de cloruro de magnesio y sales marinas a partir de la corriente de rechazo proveniente de la planta de potabilización por ósmosis inversa” Noviembre 2021. Participación en calidad de experta técnica. Aprobado y en ejecución.

-Miembro de la Comisión asesora de INTI-LÁCTEOS. 2021.Mesa dentro del Comité ejecutivo de INTI-Lácteos para discusión de temas técnicos y miembro del Comité Ejecutivo de Lácteos. 2021. Consenso sobre lineamientos de trabajo e investigación.

-Participación en carácter de investigadora y experta técnica en Proyectos de Investigación y Desarrollo en el marco de la convocatoria del Ministerio de Ciencia , Tecnología e Innovación “ CIENCIA Y TECNOLOGÍA CONTRA EL HAMBRE” MinCyt Diciembre 2020.

Proyecto “Alimentos pre elaborados deshidratados fortificados con vitaminas y minerales, optimizando su perfil nutricional: arroz con hortalizas, guiso de lentejas, buñuelos de espinaca y puré mixto. Postre / snack a base de frutas deshidratadas, complementado con proteína de alto valor biológico, fortificado con vitaminas y minerales destinado a niños/as. Ciencia y tecnología frente al hambre 2020. Aprobado y en ejecución.

- Referente de INTI en el “PROGRAMA NACIONAL DE ARGENTINA CONTRA EL HAMBRE”. Integrante de la mesa de expertos en nutrición y alimentación del Programa Nacional de Argentina contra el hambre.

-Fortalecimiento de la vinculación de la Industria con las Instituciones Académicas relacionadas con la Nutrición y salud humana a través de la conformación de una Red de Nutrición láctea con nutricionistas o profesionales afines de la industria láctea y diferentes universidades y organizaciones. Creada en 2016 y puesta en marcha en marzo del 2017. Desarrollo de documentos de consenso y propuestas.

-Participación y Asesoramiento en el desarrollo de nuevos productos y su agregado de valor para usuarios internos y externos a la Institución, verificando el cumplimiento con la legislación vigente, la factibilidad y modalidad de comunicación a los consumidores.

-Desarrollo de estrategias en marketing nutricional. consumidor.

-Participación en Comités científicos-técnicos nacionales, regionales e internacionales como experta en temas lácteos representando a INTI-Lácteos:

Secretaría de Salud del Ministerio de Salud y Desarrollo Social/Ministerio de Salud: Programa Nacional de Argentina contra el hambre. Integrante de la mesa de nutrición y alimentación del Programa Nacional de Argentina contra el hambre. 2019. Comisión Nacional Asesora para la promoción de la reducción del consumo de sodio, Programa de alimentación saludable y prevención de la obesidad. Ministerio de Salud. Mayo 2018 a la fecha. Subcomisión para la Reducción del contenido de sodio en quesos. Programa de alimentación saludable y prevención de la obesidad. Ministerio de Salud. Septiembre 2012 a la fecha. Mesa de Reformulación de Azúcares organizada por el Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de Obesidad dependiente de la Dirección Nacional de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades no Transmisibles. Ministerio de Salud y

Desarrollo social. Enero 2017 a la fecha. Participación en las mesas de trabajo de la Iniciativa Menos sal Mas vida. 2009 -2016.

Ministerio de Agroindustria: Mesa de comunicación, Imagen y consumo de productos lácteos. Subsecretaría de lechería. Mayo 2017-2019. Colaboración con la Subsecretaría de Alimentos y Bebidas - Ministerio de Agroindustria. Confección técnica de Protocolos de Calidad sello Alimentos Argentinos para productos lácteos

Codex Alimentarius Comité Codex de Etiquetado de Alimentos. Abril 2018 a la fecha y de grupos electrónicos de trabajo: Grupo electrónico de Etiquetado Frontal, Grupo electrónico de Alérgenos Alimentarios, Grupo electrónico sobre Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor, Grupo electrónico sobre ventas por Internet. Comité de leche y productos lácteos. Marzo 2013 a la fecha e Integrantes de los Grupos de Trabajo Electrónico de queso fundido, 2014 y Grupo de Trabajo Electrónico sobre Permeado de Suero en Polvo, 2015.

Federación Internacional de Lechería. International Dairy Federation. FIL-IDF: Integrante del del Comité de Nutrición y Salud humana de la Federación Internacional de Lechería. Standing Committee on Nutrition and Health (SCNH).

Plataforma de Alérgenos en Alimentos: Representando a Inti-Lácteos de Abril del 2012 a octubre 2017.

En Calidad:

-Alterna de la dirección técnica en la acreditación ISO 17043 como proveedores de Ensayos Interlaboratorios ante el OAA, Organismo Argentino de Acreditación y responsable técnica de INTI-Lácteos para la Norma ISO 17043 frente a organismos Internacionales y Nacionales. Integrante del grupo consultor Norma ISO 17043.

-Responsable de la implementación, acreditación y mantenimiento de la norma ISO 17025 del Laboratorio de análisis físico-químicos frente al OAA, Organismo Argentino de Acreditación y frente al UKAS, United Kingdom Accreditation Service, para los ensayos físico-químicos.

- Responsable de la implementación, y mantenimiento de la norma ISO 43 frente al ENAC, Entidad Nacional de Acreditación Española y ante el OAA.

-Experta técnica en auditorías para el OAA, Organismo Argentino de Acreditación.

-Participación en numerosas investigaciones sobre disturbios secretorios mamarios subclínicos, mastitis y su correlato con otras variables fisiológicas. Aplicación de metodologías analíticas e instrumentales para la detección de disturbios secretorios mamarios mamarios.

-Participación en proyecto de investigación de residuos de endosulfan y paratión en muestras de polen. Análisis de muestras y evaluación de resultados.

7-TRABAJOS Y POSTERS PRESENTADOS EN EVENTOS Y CONGRESOS

- “Modelo de trabajo colaborativo: Red de Nutrición Láctea”. M.Murphy, M.V. López, G. Roldán y G. Cazabat. Presentación en modalidad poster en el Congreso de Asociación Argentina de dietistas y dietistas nutricionistas. (AADyDN) Buenos Aires. Agosto 2019.

- "Self-perception of lactose intolerance and its influence on milk consumption". Marcela Murphy, Marcelo Gonzalez, Guadalupe Roldán, Mariela Victoria López. Congreso Internacional de Nutrición. IUNS 2017 "From Science to Nutrition Security". Presentación de trabajo en modalidad poster. Octubre 2017.
- "Mejora Continua para Laboratorios Lácteos a través de la Redelac" C. Pecorino, M. Bilotta, M. Murphy, L. Giorgi, P. Labacá & R. Castañeda Congreso Panamericano de la leche Belo Horizonte, Brasil marzo 2010.
- "Continuous improvement for dairy laboratories through REDELAC" Presentación en ICAR 37th Annual Meeting – Riga, Latvia (31 May - 4 June, 2010) del trabajo en modalidad de poster: C. Pecorino, M. Bilotta, M. Murphy, L. Giorgi, P. Labacá & R. Castañeda
- "Redelac: Argentine Dairy Laboratory Network" 2nd International Proficiency Testing Conference, Sibiu Rumania 15-16-17 y 18 de Septiembre 2009.
- "Acidity in milk: Comparison of methods: Determination of acidity in whole raw milk. Comparison of results obtained by two different Analytical methods". Ms A Fabro, H.V. Milanese, L.M. Robert, J.L. Speranza, M. Murphy, G. Rodriguez, R. Castañeda. Journal of Dairy Science. Marzo 2006
- "Determination of moisture, solids-not fat and fat –by –difference in butter using routine methods according to ISO 8851/IDF 191- an international collaborative study and a meta-analysis". Jaap Evers., Robert A. Crawford, Roger C. Kissling. Collaborators: M. Carter, D.S. Farrington, G. C. Hughes, L. McIntyre, M. Murphy, M. Nicolas, P. Otten, R. Sen, J. Toender, O. Veretout. **International Dairy Journal 13 (2003) 55-65.**
- "Somatic cell counting in milk, aspects in quality assurance. Argentine experience in establishing a National Network of Dairy laboratories". M. Murphy, R. Castañeda. Presentado en modalidad de poster en el XI Congreso Internacional de Higiene Animal. 23-27 de Febrero, 2003 en Ciudad de Mexico. 2003
- "Direct determination of fat using ISO/CD 17189.2- an international collaborative study of spreadable fats and a meta-analysis." Jaap Evers, Robert Crawford. Colaboradores: Beutick, Contarini. Coors, Farrington, Hughes, Kondyli, Molketin, Murphy, Otten, Pilsbacher, Riemelt, Tomaska. International Dairy Journal 11(2001) 849-853
- "La Redelac, Red Argentina de laboratorios lácteos de calidad asegurada". Castañeda R., Martinez B., Murphy M, Ospital M, Sarquis S, VII Congreso Panamericano de la Leche. Marzo 2000. La Habana, Cuba.
- "Resultados del Tercer Ensayo Interlaboratorio Latinoamericano de calidad de leche". Castañeda R., Martinez B., Murphy M, Sarquis S, Rodriguez G., Gonzalez M., VII Congreso Panamericano de la Leche. Marzo 2000. La Habana, Cuba.
- "Relevamiento del recuento de células somáticas totales en leche de tambo en cuenca del area pampeana". Murphy M, De Marco C, Muset G. Trabajo presentado en el Vi Congreso Panamericano de la leche. Abril 1997. Buenos Aires.
- "Redelac, seis años de asistencia a la industria láctea Argentina". Castañeda, Roberto; Murphy, M.; Martínez, Beatriz; Sarquis, Sandra, Mirasson V., De Marco C. Trabajo presentado en el Vi Congreso Panamericano de la leche. Abril 1997. Buenos Aires.

- "Redelac . Resultados del ultimo Ensayo Interlaboratorio Nov 1996". Castañeda, Roberto; Murphy, M.; Mirasson V., De Marco C. Trabajo presentado en el VI Congreso Panamericano de la leche. Abril 1997. Buenos Aires.

- "Estudio colaborativo entre laboratorios lácteos latinoamericano para el analisis de proteínas totales, materia grasa, descenso crioscópico y células somáticas " Castañeda, Roberto; Murphy, M., Ponce Ceballos P, Heneo M, Trabajo presentado en el VI Congreso Panamericano de la leche. Abril 1997. Buenos Aires.

- "Asistencia y evaluación de la performance de laboratorios que realizan ensayos de calidad de leche", Murphy, M., De Marco, Muset G., C. Castañeda, R.; Congreso Nacional de Calidad de leche y Mastitis , Noviembre 1996. Córdoba.

- "Red de laboratorios de Calidad Asegurada. Resultados del segundo Estudio Colaborativo"; Murphy M.; Martínez B; Sarquis S, Muset G, Castañeda R. Simposio Internacional de Industrialización de la leche, Sta Fé, 1994.

- "Experiencias luego de un año de funcionamiento de la Redelac, Red de laboratorios lácteos de calidad asegurada" Castañeda R, Murphy M, Martínez B, Muset G, Sarquis S, Bezzi W. y Tranchida M. I Taller Iberoamericano de Control de calidad de leche. La Habana Cuba , 1992

- " Comparación entre recuento de células somáticas y actividad de NAGasa en leche total de tambo " A. Callieri, C.N. Corbellini, A.M. Kuck, H.L. Montero, M.I. Murphy, G.B. Muset Revista " Industria Lechera ", año LXV, N° 687, abril 1986. Presentado en el X Congreso Panamericano de Veterinaria y Zootecnia y en el V Congreso de Ciencias Veterinarias, set. 1985

- " Comparación entre recuento de células somáticas y actividad de NAGasa en leches de cuartos " A. Callieri, C.N. Corbellini, A.M. Kuck, H.L. Montero, M.I. Murphy, G.B. Muset Revista " Industria Lechera ", N° 691, abril 1988. Presentado en el X Congreso Panamericano de Veterinaria y Zootecnia y en el V Congreso de Ciencias Veterinarias, set. 1985

- "El diagnóstico de disturbios secretorios mamarios subclínicos. Uso de distintos parámetros y su interpretación ". C.N. Corbellini, H. Wainmaier, J. Vera, C.A. Callieri, G.B. Muset, H. Montero, M.I. Murphy, A.M. Kuck. Rev. Med. Vet. (Bs. As.) Vol 68, N° 2, 1987. Presentado en el X Congreso Panamericano de Veterinaria y Zootecnia y en el V Congreso de Ciencias Veterinarias, set. 1985

- "Determinación de residuos de paratión y endosulfan en muestras de néctar y polen" Grillo C, Murphy M, Urrere R. III Congreso y IV Jornadas interdisciplinarias de toxicología . Bs As Agosto de 1984

Dominio de idioma inglés oral y escrito.

Lic. Marcela Murphy.

Miguelotes 16 enero del 2023