

**CURRICULUM VITAE**  
**SCHIAFFINO CECILIA BELEN**

**DATOS PERSONALES**

Apellido y Nombres: **Schiaffino, Cecilia Belén**

DNI: 28.669.317

Lugar y fecha de nacimiento: Tandil, 8 de abril de 1981

Estado Civil: Casada

Hijos: 1

Domicilio: Calle 20 norte N° 514 Dto 2. General Pico. La Pampa.

Teléfono: (02302) 15625649

E-mail: ceciliabelens@yahoo.com.ar

Nacionalidad: Argentina

**1) FORMACIÓN ACADÉMICA**

**Título Universitario**

- **Veterinario – Orientación Curricular en Tecnología de los Alimentos;** Orientación Extracurricular en Pequeños Animales - Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Bs. As. – 6 de Marzo de 2006.

Tesina: Efectos del pH, aw y ClNa en el control microbiológico del salame.

**Formación de pos-grado**

- Cursando Master Internazionale in tecnologia degli alimenti (MITA) en el arco del Acuerdo de Cooperación académica y científica entre la Universidad degli Studi di Parma y la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (FAUBA).
- “Especialización en Seguridad Alimentaria” Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Plata. Cursada completa y aprobada. Tesis en desarrollo. Tutor de tesis: Vet. Otrozky Roberto
- Diplomado en Control de Gestión de la Cadena Agroalimentaria. Universidad Nacional de La Pampa. Facultad de Ciencias Veterinarias. 3 de Octubre de 2012.

### **Título Terciario**

- “Técnico Superior en Seguridad e Higiene en el Trabajo” en el Instituto Superior de Bellas Artes, General Pico, La Pampa. Noviembre 2013.

### **Títulos en docencia**

- “Capacitación pedagógica para profesionales y técnicos nivel secundario” Resolución 2212/15. FESEMAC ISESEMAC. 9 de Marzo 2018.

### **Postítulos en docencia**

- Cursando último año de la “Maestría en Enseñanza en Escenarios Digitales” Resolución 100/2018. AUSA Asociación de Universidades Sur Andina.
- Cursando “Diplomatura Universitaria de Capacitación Docente en Neurociencias” Universidad Abierta Iberoamericana. Finalización Agosto 2021.
- Inscripta y admitida en la “Especialización en docencia de Educación Superior” Acreditación CONEAU: Resolución de Acreditación N° 120/2017 CONEAU. Categoría B. Universidad Nacional de Cuyo. Inicio de cursada Mayo 2021.
- “El sentido y función de la escuela: Construcción de una educación para todos”. FESEMAC ISESEMAC. 9 de Marzo 2018.

### **Cursos de grado.**

- Entendiendo las regulaciones para el registro y la rotulación de alimentos. Desarrollado por el Parque Científico y Tecnológico de la Facultad Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. 15 de Mayo 2020
- Curso de formación directiva para mandos medios. Universidad Nacional de lomas de Zamora. Facultad de Ciencias Agrarias. 8 de Abril de 2016.
- Curso de Inducción al Servicio Nacional de Sanidad y calidad Agroalimentaria. Competencias de los profesionales y técnicos de los servicios veterinarios del Estado. Universidad Nacional de lomas de Zamora. Facultad de Ciencias Agrarias. 10 de Agosto de 2015 al 6 de Diciembre de 2015.

### **Idiomas**

#### **- Portugués:**

- Curso de Posgrado de Portugués. Asistente/aprobado. Resolución 016/2019 CD.

Organizado por la Secretaria de Investigación, Posgrado y Extensión de la Facultad de Ciencias Veterinaria de la Universidad Nacional de La Pampa. General Pico, Marzo a Junio 2019.

- Curso de Posgrado de Portugués, organizado por la UNLPam Nivel I. Marzo 2021 y continúo.

- **Italiano:**

- Participación en el “Second module of the accelerator (idioma italiano)”. Organizado en el marco internacional “The + of Erasmus” project. 23, 25 de Marzo y 1 de Abril 2021.
- Diploma Nivel B1 de idioma italiano. Emitido por la Scuola Dante Alighieri, Camerino-Italia. Luego de haber cursado y rendido de forma presencial el examen de dicho nivel durante el mes de Noviembre del año 2015, en la localidad italiana de Camerino, Italia.
- Diploma Nivel A2 de idioma italiano. Emitido por la Scuola Dante Alighieri, Camerino-Italia. Luego de haber cursado y rendido de forma presencial el examen de dicho nivel durante el mes de Marzo del año 2013, en la localidad de Camerino, Italia.
- Estudios de idioma Italiano realizados en la Dante Alighieri desde 2006 hasta 2014. Puedo hablar, escribir y leer italiano.

- **Inglés:**

- Curso de Posgrado. Asistente/aprobado “Curso taller de inglés: conversación fluida y técnica” en el marco del programa de Formación para el inicio de la Investigación Científica dependiente de Investigación, posgrado y extensión de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLPam. General Pico 03, 08, 17, 22 y 31 de Octubre y; 05 y 14 de Noviembre 2018.
- Estudios de idioma Inglés realizados en “Tandil British School”:  
First Certificate in English (FCE) University of Cambridge. – Diciembre 2007-  
Puedo hablar, escribir y leer inglés.
  - Diploma Superior de Capacidad – Asociación Argentina de Cultura Inglesa – 21/12/98.

- **Francés:**

- Estudios de idioma Francés realizados en la Alianza Francesa durante 1998
- Estudios de idioma Francés en la Alianza Francesa de Santa Rosa La Pampa. Marzo 2021 y continuo. Nivel A1.

**2) ANTECEDENTES EN DOCENCIA**

- Docente de la Federación Veterinaria Argentina en convenio con la Facultad de Ciencias veterinarias de la UNLPam, a cargo de los cursos a distancia de Defensa Alimentaria, Enfermedades transmitidas por alimentos, y Actualización en sistemas de calidad. Resolución Rector 089/2020, Art. 7° (FEVA) y Resolución 013/2021 del Consejo Directivo FCV UNLPam. Febrero 2021 y continuo.
- Tutora en representación de la UNLPam de profesionales y pasantes en CERET (Centro de referencia tecnológica) para Lácteos Mamuu. Resolución de Consejo en presentación. Desde Julio 2020 y continuo.
- Referente auxiliar del Área de Capacitación del Centro Regional La Pampa- San Luis SENASA. NO-2020-26227604-APN-DCRP#SENASA. Desde 16 de Abril del 2020 y continuo.
- Docente Titular de Biología. Tercer año. Segunda división. Turno Mañana. Colegio Santa Inés. 9 de Marzo 2018 y continuo.
- Docente a cargo de alumnos adscriptos a la cátedra de Bromatología e higiene de los alimentos de la FCV UNLPam Según Resolución 164/2019.
- Clases de práctica docente en el espacio curricular de Biología en 3er Año turno tarde Primera División en Servicio Educativo Rural de Vértiz. Desde el 22 de Noviembre al 30 de Noviembre de 2017.
- Colaboradora docente en actividades teóricas y prácticas en la carrera “Especialización en salud Pública Veterinaria”. Facultad de Ciencias Veterinarias Universidad Nacional de La Pampa. Desde 2014 y continuo.
- Ayudante simple de la cátedra de Bromatología e Higiene de los alimentos en la Fac. Cs Veterinarias de la Univ. Nacional de La Pampa desde Octubre 2013 y continuo.
- Docente Interina de la Cátedra de Bromatología de la Tecnicatura en Seguridad e higiene en los alimentos- Instituto Superior de Bellas Artes. Desde 17 de

Agosto de 2012 hasta fin de cohorte 2014.

- Ayudante adscripto, en el Área de Bromatología e Higiene de los alimentos en la Fac. Cs Veterinarias de la Univ. Nacional de La Pampa desde Febrero 2009 hasta 2011 inclusive.
- Colaboradora Ad Honorem en el Área de Enfermedades Infecciosas durante 2003 - Fac. Cs. Veterinarias, Univ. Nac. del Centro de la Pcia. de Bs. As.

### **3) EXPERIENCIA LABORAL**

- Jefe de Servicio Establecimiento Oficial N° 4555 Pampa Natural S.A. Frigorífico Ciclo I y II de carne vacuna. Desde 13 de Marzo 2013 y continúo. Mis funciones son la fiscalización y supervisión de las tareas de producción.
- Jefe de Servicio Establecimiento Oficial N° 4635 Patagonia Meat S.A. Frigorífico Ciclo II de carne vacuna y Ciclo I y II de carne de liebres destinado a la exportación. Desde Septiembre 2010 y continúo. Mis funciones son la fiscalización y supervisión de las tareas de producción.
- Jefe de Servicio La Maria Pilar S.A. Fábrica de quesos ubicada en la localidad de Catrillo. Realizo también para esta empresa, asesoramiento en gestión de calidad y Seguridad e Higiene. Desde Mayo 2010 hasta Febrero 2020.
- Asistencia técnica para la elaboración de documentos de Control de Calidad en La Orquídea S.H. Según programa de tres meses de duración, impulsado por el Ministerio de la Producción de la Prov. de La Pampa. Desde Septiembre 2010 hasta Noviembre 2010.
- Jefe de Control de Calidad en Pampa Natural S.A. (Frig Ciclo I y Ciclo II) desde marzo 2010 hasta noviembre 2010.
- Supervisor Responsable del Área Empaque secundario y armado de cajas en Pampa Natural S.A. desde Marzo 2009 hasta febrero 2010. Este puesto implica manejo de personal (20 personas), control de trazabilidad y control de stock de insumos.
- Inspector Control de Calidad en Pampa Natural S.A. (Frig Ciclo I y Ciclo II) desde Febrero 2008 hasta Febrero 2009.
- Inspector Control de Calidad en Cagnoli S.A. (Tandil) desde Junio 2005 hasta Diciembre 2007.
- Pasantía realizada en Cagnoli S.A. (Tandil) en el área de Control de Calidad desde mayo 2004 hasta mayo 2005.

#### **4) ANTECEDENTES CIENTIFICOS/TECNICOS.**

##### **Tutorías y Co-tutorías:**

- Co-tutora de Trabajo Final de Especialización de Mariana Forte en tema denominado “Diseño del protocolo del sello de calidad Producto de La Pampa para Carne de liebre” para la Carrera de Especialización en Tecnología en Alimentos de la Universidad Católica de Córdoba.

##### **Integración de equipos de trabajo**

- Evaluadora de trabajos científicos (España, Turquía, Argentina, Indonesia) para EXPOCYTAR web 2020. Argentina, 5 al 9 de Octubre 2020.
- Tutora para formación de profesionales y prácticas de estudiantes avanzados en Centro Regional de Educación Tecnológica (CERET). Septiembre 2020 y continúo.
- Miembro del equipo de auditores para la Gestión de habilitación de destinos de exportación a U.E, EEUU, China y otros perteneciente a la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del SENASA. Nombrada por NO-2020-59799942-ADN-DIYCPOA#SENASA. Desde 8 de Septiembre del 2020 y continuo.

##### **Disertaciones/capacitaciones brindadas**

- Disertante en el 2º Ciclo videoconferencias del Comité Veterinario Permanente del Cono Sur del tema “Inspección ante y post mortem en faena de ganado vacuno” 30 de Octubre de 2020. Convocada por la presidencia Pro-tempore a cargo del Dr. Martín, José Carlos. Nota CVP/PRES/C052/2020.
- Disertante en “Ciclo de Charlas de actualización profesional” Organizado por la Subsecretaría de extensión de la Facultad de Ciencias veterinarias de la UNLPam y la Federación Veterinaria Argentina. Resolución 063/2020. Las cuatro charlas correspondientes son relacionadas a ETAS parasitarias (Agosto 2020) y Encefalopatía espongiiforme bovina: material de riesgo y mitigación (Septiembre 2020)
- Directora del curso teórico – práctico en “Tareas de control en establecimientos

- faenadores” Organizado por la Sub-Secretaria de extensión y la Cátedra de Bromatología y Tecnología de los alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias de Universidad Nacional de La Pampa y el SENASA. General Pico, 29 y 30 de noviembre. Resolución 326/2019
- Disertante en el curso teórico – práctico en “Tareas de control en establecimientos faenadores” organizado por la Sub-Secretaria de extensión y la Cátedra de Bromatología y Tecnología de los alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias de Universidad Nacional de La Pampa y el SENASA. General Pico, 29 y 30 de noviembre. Resolución 326/2019.
  - Co-Directora del curso teórico-práctico “Capacitación en inspección postmortem en frigoríficos de liebre europea”. Organizado por la Sub-Secretaria de extensión y la Cátedra de Bromatología y Tecnología de los alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias de Universidad Nacional de La Pampa, el SENASA y Frigorífico Patagonia Meat S.A. Resolución 185/2019. General Pico 08 de Junio de 2019.
  - Disertante del curso teórico-práctico “Capacitación en inspección postmortem en frigoríficos de liebre europea”. Organizado por la Sub Secretaria de extensión y la Cátedra de Bromatología y Tecnología de los alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias de Universidad Nacional de La Pampa, el SENASA y Frigorífico Patagonia Meat S.A. Resolución 185/2019. General Pico 08 de Junio de 2019
  - Disertante del curso “Capacitación de acopiadores y cazadores comerciales de liebre europea”. Organizado por la Secretaria Académica de la Facultad de Ciencias Veterinarias de Universidad Nacional de La Pampa, la Dirección de Recursos Naturales de la Provincia de La Pampa y el SENASA y coordinado por la Cátedra de Bromatología y Tecnología de los alimentos de la cual formo parte. Resolución 125/2019. General Pico 25 de Mayo de 2019.
  - Disertante de la “Capacitación en inocuidad y calidad agroalimentaria en Bromatología municipal y taller de resolución de casos por parte de servicios veterinarios oficiales”. Organizado por la facultad de Cs veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa y el SENASA. 3 de Noviembre de 2017. Res. 264/17CD
  - Capacitación para el municipio de Gral. Campos respecto a Buenas Prácticas de

manufacturas y enfermedades transmitidas por alimentos. Gral. Campos.- 22 y 23 de Mayo 2016.10 de Septiembre de 2013.

- Jornada de capacitación en Buenas prácticas de manufactura en frigorífico. Santa Isabel
- Capacitación para el faenamiento de animales bovinos. Municipalidad de Unión. San Luis.- Universidad Nacional de San Luis. Resolución R.N N°1740 U.N.S.L. EXP USL 11477/2012. Diciembre 2012

## **5) ASISTENCIA A CURSOS, CONGRESOS Y JORNADAS**

- Capacitación virtual “Calidad y seguridad alimentaria con técnicas ómicas” AINIA 30 de Marzo de 2021.
- Curso virtual “4ta Edición del Curso de Refrigeración Industrial” realizado el 11 de Marzo 2021. Red alimentaria.
- Webinar "Ferramentas para evitar contaminantes na produção de alimentos - Segurança alimentar garantida". Organizado por AINIA, realizado el 11 de Febrero de 2021.
- Curso virtual “Food defense básico” Dictado por el Instituto de Formación y Selección de Servidores Públicos de la Municipalidad de Córdoba. 12 horas. Febrero 2021.
- Webinar “Todo lo que debería saber sobre DQO, DBO y TOC”. JENCK capacitación. 19 de Noviembre 2020.
- Webinar “Gestión de alérgenos alimentarios: "Experiencias de gestión en establecimientos elaboradores de alimentos". ANMAT 27 de Octubre de 2020.
- Webinar "Laboratorios de Análisis de Alimentos: Rol del Laboratorio en Políticas Públicas Alimentarias" ANMAT. 26 de Octubre de 2020.
- Webinar “Buenas Prácticas de Manufactura en Alimentos”. Organizado por Academia Lenor. Dictado por Lic. Agustin Testa, el día 22 de octubre de 2020
- Webinar "Laboratorios de Análisis de Alimentos: Redes de Laboratorio de análisis de alimentos" ANMAT. 19 de Octubre de 2020.
- Webinar "importancia de la higiene, desinfección y saneamiento" Industria Alimentaria Academy. 12 de Octubre de 2020
- Webinario día de la industria "Calidad, Prevención y Control en una Planta

Láctea" ANMAT. 6 de Octubre de 2020.

- Webinar "Laboratorios de Análisis de Alimentos": "Sistemas de Gestión de Calidad". ANMAT 5 de Octubre de 2020.
- Webinario gestión de alérgenos alimentarios "Conceptos generales y rotulación de alérgenos" ANMAT 29 de Septiembre de 2020.
- Webinar “Rotulado nutricional para alimentos” Dictado por Bqca Valeria Rodano para Lenor Academia. 24 de Septiembre de 2020.
- Webinar “Robotización de la industria en la nueva normalidad” AINIA con la colaboración de SINFINY y CFZ COBOTS. 20 de Septiembre de 2020.
- Charla informativa "Requisitos para la presentación de trámites de comercio exterior y muestras en el Laboratorio Nacional de Referencia" ANMAT. 24 de Agosto de 2020
- Capacitación virtual “Alimentos listos para consumir: crudos y marinados” del Programa de Formación Continua de la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA), con una carga horaria total de 20 horas. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 13 de agosto de 2020
- Webinar “Pandemic prepared certification: building business resiliency for COVID-19 and beyond” 23 de Julio de 2020.
- Videoconferencia “Bienestar Animal en predio y durante el transporte de animales” Organizada por el Comité veterinario Permanente del con Sur. dictada por el Dr. Roberto Vaca el día 23 de julio de 2020.
- Webinario “Respuesta de la Industria alimentaria en tiempos de pandemia” Programa de Formación Continua de la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA) 22 de Julio de 2020.
- Curso virtual "Tecnologías y manejo pos cosecha de frutas y hortalizas" Organizado por la dirección de INDUSTRIA ALIMENTARIA ACADEMY el 16,17 y 18 de julio con una duración de 20 horas académicas.
- Curso virtual “Conservación y manipulación de alimentos para restaurantes, servicios de alimentación y afines” Organizado por HORECA, Perú. 9 y 10 de Julio de 2020
- Webinar COVID-19: La nueva era de la Higiene en actividad industrial, distribución y HORECA. Dictado por AINIA learning. 7 de Julio de 2020. JENK Julio 2020.

- Webinar “Extracciones (LL SPE y SPME)” módulo correspondiente al seminario de “Preparación de muestras para técnicas cromatográficas”
- Cuso a distancia Sistema de inocuidad: roles conjuntos de higiene, desinfección y control de plagas” Organizado por Registro Nacional de trabajadores Rurales y Empleadores. San Miguel de Tucumán, 30 de Junio de 2020.
- Webinar: Soluciones prácticas para el monitoreo de efluentes líquidos. “Técnicas electroquímicas: pH y conductividad”. Dictado por JENCK. Junio 2020.
- Webinar “termografía en la industria alimentaria en la etapa post COVID. Dictado por AINIA learning. 29 de Junio de 2020.
- Webinar: “La microcapsulación del futuro. Retos tecnológicos y nuevas aplicaciones en Química, Farma, cosmética y agricultura”. Dictado por AINIA learning 25 de Junio 2020.
- Webinar: “Riesgos emergentes, el valor de la anticipación” Dictado por AINIA learning. 16 de Junio 2020.
- Curso “La gestión de alérgenos alimentarios” Organizado por FEVA y la FCV de la UNLPam. Resolución 339/19. Del 17 de Abril al 17 de Junio de 2020
- Webinar: “Bienestar Animal en plantas de faena bovino” Dictado por LSQ Academy. 10 de Junio de 2020.
- Webinar “Certificación Halal. Una puerta de entrada al mercado internacional” Organizado por The Halal Catering Argentina y el Observatorio de Comercio Internacional. 28 de Mayo 2020
- Curso “Tecnología de las conservas vegetales” Dentro del programa del Master Internacional de los alimentos UBA-Universidad de Parma. Realizado el 15 y 16 de Mayo de 2020
- Curso “Tecnología de los productos lácteos” Dentro del programa del Master Internacional de los alimentos UBA-Universidad de Parma. Realizado el 24 y 25 de Abril de 2020.
- Curso “Entendiendo las regulaciones para el registro y la rotulación de alimentos” Organizado por la UBA y PCyT Realizado el 22 y 23 de Abril de 2020
- Curso virtual “Envases y embalajes para alimentos y bebidas” Organizado por Food and Helth consoulting, Revista Industria Alimentaria y HORECA formación profesional. Del 6 al 11 de Abril de 2020. EXP N° IA-0006-2020-011.
- Curso a distancia “Manipulación higiénica de los alimentos”. Organizado por

ArgenINTA, Procadis, INTA y el Ministerio de Agricultura, ganadería y Pesca.  
Abril 2020

- “Ley Micaela: capacitación en la temática de género y violencia contra las mujeres”. Modalidad virtual. Febrero 2020. Dictado por el Instituto Nacional de la Administración Pública.
- Curso “Halal Concepts – Halal rules and slaughtering procedures – Arab and Islamic Protocol”. IPCVA Buenos Aires, 5 de Febrero de 2020.
- Curso-taller de capacitación “Aprendizajes en la Universidad de hoy” General Pico Dictado por Msc. Ema Martín. Facultad de Ciencias Veterinarias de UNLPam 7 y 8 de Noviembre de 2019
- Curso “Actualización profesional para la dirección técnica de establecimientos de alimentos de origen animal”. Organizado por la FCV de la UNLPam y FEVA. Res 076/19. 180 hs. Del 10 de Mayo al 10 de Agosto 2019.
- Curso teórico-práctico Buenas Prácticas de Manufactura y Alérgenos. Dictado por Consultora Agroalimentaria Pampeana. General Pico, 27 de Mayo de 2019
- Curso teórico-práctico “Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento y Manejo Integrado de plagas” Dictado por Consultora Agroalimentaria Pampeana. General Pico, 23 de Mayo de 2019.
- Curso teórico-práctico “HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control). Dictado por Consultora Agroalimentaria Pampeana. General Pico, 6 de Mayo de 2019.
- Taller “Carrera docente para docentes interinos de la facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLPam” según Res. 005/2019 CD. 12 de Marzo de 2019.
- II Taller “Carrera docente para docentes interinos de la facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLPam” según Res. 016/2019 CD. 09 de Marzo de 2019.
- II Taller de Virtualización de Actividades curriculares “La virtualización como medio para promover la construcción de aprendizajes significativos en los estudiantes de medicina Veterinaria de la UNLPam”. Dictada por la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLPam según Resolución N° 192/2018. General Pico, 10 de Septiembre y 25 de Febrero de 2019.
- Entrenamiento profesional sobre normativas para el ingreso al mercado de carnes de EEUU. Organizado por el IPCVA. Buenos Aires, 6 y 7 de Febrero de 2019.
- Curso de Bienestar Animal. Organizado por el Departamento de Tutorías y

Residencias y la Comisión Asesora Permanente de Tutores de Residencia de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires. Tandil, 24 de Septiembre de 2018.

- Curso teórico-práctico Buenas Prácticas de Manufactura. Dictado por Consultora Agroalimentaria Pampeana. General Pico, 10 de Mayo de 2018
- Curso teórico-práctico Manejo Integrado de Plagas. Dictado por Consultora Agroalimentaria Pampeana. General Pico, 6 de Abril de 2018.
- Curso teórico-práctico “HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control). Dictado por Consultora Agroalimentaria Pampeana. General Pico, 5 de Marzo de 2018.
- Curso teórico-práctico “HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control). Dictado por Enriqueta y asoc. Especialistas en inocuidad alimentaria. General Pico, 8 de Septiembre de 2017.
- Curso de formación directiva para mandos medios. Universidad Nacional de lomas de Zamora. Facultad de Ciencias Agrarias. 8 de Abril de 2016.
- Introducción HACCP-BPM. Centro de capacitaciones SGS Argentina S.A. Buenos Aires, 4 y 5 de Abril de 2016.
- Curso de Inducción al Servicio Nacional de Sanidad y calidad Agroalimentaria. Competencias de los profesionales y técnicos de los servicios veterinarios del Estado. 10 de Agosto de 2015 al 6 de Diciembre de 2015.
- Actualización normativa FSIS/USDA para carne bovina. Buenos Aires 25, 26 y 27 de Agosto de 2015.
- Curso “escherichia coli productor de toxina shiga en alimentos”. Buenos Aires, 24 al 26 de Junio de 2015.
- Taller de implementación del Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Dictado por IRAM. Santa rosa, 13 y 14 de Septiembre de 2012.
- Curso Taller Documentación de un sistema de Gestión de Calidad IRAM –ISO 9001. Dictado por IRAM. Buenos Aires, 17 de Octubre de 2012.
- Taller “La importancia del compromiso local en la conservación de la biodiversidad: el rol de los distintos sectores en la problemática asociada a la contaminación por plomo de origen cinegético”. Ministerio de la Producción del Gobierno de La Pampa. Día 7 de Septiembre de 2012.
- Taller de elaboración de embutidos secos. Dictado por INTI. Jacinto Arauz, 8 y 9

de Mayo de 2012.

- Congreso Internacional del Agua. Potrero de los Funes. San Luis, 22 de Marzo de 2012.
  - Curso de Regulación Alimentaria Nacional e Internacional - Planeamiento Estratégico cursado en la Universidad de Tres de Febrero, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, durante Noviembre y Diciembre de 2011.
  - Curso de posgrado en Sistema gestión calidad ISO 22000 y auditorías. Cursado en la Universidad de Tres de Febrero, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, durante los meses de Septiembre y Octubre de 2011.
  - Curso-Taller “Formación avanzada de auditores internos” Córdoba 3 de Noviembre de 2011.
  - Curso-Taller “Formación de Auditores Internos de SGC” Córdoba, 1 y 2 de Noviembre de 2011.
  - Curso-Taller “La satisfacción del cliente y el sistema de gestión de reclamos”, Córdoba, 19, 20 y 21 de Octubre de 2011.
  - Curso-Taller “Identificación y Evaluación de las expectativas de los clientes” Córdoba, 5 y 6 de Octubre de 2011.
  - Curso-Taller “Gestión de proyectos para la mejora continua”. Córdoba, 4 de Octubre de 2011.
  - Curso-Taller “Indicadores de gestión” dictado por IRAM. Córdoba 22 de Septiembre de 2011.
  - Curso-Taller “Herramientas para la mejora continua” dictado por IRAM. Córdoba 20 y 21 de Septiembre.
  - Curso-Taller “Gestión de proceso” Dictado por IRAM. Córdoba, 6 y 7 de Septiembre de 2011.
  - Curso – Taller “Herramientas para la mejora en el servicio de alimentos” dictado por IRAM. Córdoba los días 24 y 25 de agosto de 2011.
- Curso-Taller “Unificación de la visión” Dictado por IRAM Córdoba 23 de agosto de 2011.
- Jurado en el 3° Concurso Pampeanos de Quesos. Organizado por el INTA, INTI, SENASA, Ministerio de la producción y Ministerio de Salud del Gobierno de La Pampa. General Pico, 27, 28 y 29 de Julio de 2011.
  - Curso “Manejo de plantas frigoríficas de especies mayores” dictado por el AVS

(Aula Virtual SENASA) durante Abril, Mayo y Junio de 2011.

- Seminario-taller Internacional de aspectos ambientales en la cadena agroalimentaria. Dictado en la ciudad de Buenos Aires el 13 de Mayo de 2011.
- Curso “Actualización de procedimientos de Fiscalización” Merlo, 28 y 29 de Abril de 2011.
- Seminario “La calidad como herramienta de desarrollo de los agronegocios” Dictado por el Ministerio de la Producción de La Pampa. Santa Rosa 29 de septiembre de 2010.
- Curso-Taller “Documentación clave para la gestión de la calidad en agroalimentos”. Dictado por el Ministerio de agricultura, ganadería y Pesca de la Nación en conjunto con el Ministerio de la Producción de La Pampa, Sr. Scaramella Esteban. Santa Rosa 24 y 25 de Agosto de 2010.
- Curso de “Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)”. Norma IRAM 14203:2004. Dictado por IRAM (Instituto Argentino de Normalización y Certificación) en la ciudad de Santa Rosa el día 04 de Mayo de 2010, de 8 horas de duración.
- Curso de “5’S y 7 herramientas de la Calidad”. Dictado por INTI Neuquén el día 28 de Abril de 2010 en la ciudad de Neuquén, de 8 horas de duración.
- Curso de “Herramientas del laboratorio de Microbiología y uso de placas Petrifilm”. Dictado por Lic. Gabriela Stancanelli. 3M Argentina. Food Safety- Buenos Aires- 20 de Abril de 2010.
- Curso de “Capacitación en Principios Básicos para la implementación de un sistema HACCP”. Dictado por Certificadora SGS, Lic. Miriam Biondi. -Gral. Pico, La Pampa-17 de Marzo 2010.
- XXVII Jornadas de Actualización en Ciencias Veterinarias-5° Jornadas de Salud Pública- Informe en Buenas Prácticas de Verificación y auditorias. Nuevo concepto en Inocuidad de alimentos. Certificación de la inocuidad en el campo voluntario (ISO 22,000). Bienestar animal. Gestión de Riesgo en Inocuidad de Alimentos- Organizado por Colegio Médico Veterinario de la Pcia. de Córdoba - Villa Giardino, Córdoba – 26, 27 y 28 de Septiembre 2008.
- XXVI Jornadas de Actualización en Ciencias Veterinarias – 4° Jornadas de Salud Pública – Organizadas por Colegio Médico Veterinario de la Pcia. de Córdoba - Villa Giardino, Córdoba – Septiembre 2007

- Séptimo Curso de Educación Continuada para Sudamérica de la WSAVA (World Small Animal Veterinary Association) y AVEACA (Asociación de Veterinarios Especializados en Animales en Compañía de Argentina) – Temas: Fluídoterapia y Emergentología – 15/09/03 – Salón Keiter Hall – Buenos Aires
- Jornada “Problemas prácticos, tecnológicos y microbiológicos, en la producción de quesos” – 15/08/03 – Departamento de Tecnología de los Alimentos – Facultad de Ciencias Veterinarias – Univ. Nac. del Centro de la Pcia. de Bs. As.
- III Congreso Nacional de AVEACA (Asociación de Veterinarios Especializados en Animales en Compañía de Argentina) – 9 y 10 de Julio 2003 – Buenos Aires
- Sexto Curso de Educación Continuada para Sudamérica de la WSAVA (World Small Animal Veterinary Association) – Tema: Dermatología – 17/11/02 – Centro de Convenciones Palais Rouge, Bs. As.
- Conferencia sobre Clonación a cargo del Dr. Gustavo Palma – 24/06/02
- Jornadas Regionales de Actualización para la Industria Láctea y Porcina – Fac. Cs. Veterinarias, Univ. Nac. del Centro de la Pcia. de Bs. As. – 4 y 5 Octubre 2002 – Tandil
- Jornadas de Actualización Profesional – Fac. Cs. Veterinarias, Univ. Nac. del Centro de la Pcia. de Bs. As. – 24/5/02 – Tandil
- Jornadas de Actualización sobre Fiebre Aftosa – Fac. Cs. Veterinarias, Univ. Nac. del Centro de la Pcia. de Bs. As. – 27/09/01 – Tandil.