

CURRICULUM VITAE

1.-DATOS PERSONALES

Nombres y Apellido: María Belén Paesani

Lugar de Nacimiento: General Pico (La Pampa)

Fecha de Nacimiento: 2 de enero de 1980

Domicilio actual: Calle 260 nro. 489; Gral Pico (La Pampa).

C.P.: 6360.

Celular: 02302-(15) 651010

E-mail: belenpaesani@gmail.com / bpaesani@inti.gob.ar

2.- EDUCACIÓN Y FORMACIÓN

- Estudios Universitarios: Egresada de la Universidad Nacional de Luján.
Título obtenido: Ingeniera en Alimentos. Año 2007. Luján. Bs As.
Trabajo final de aplicación: “Elaboración de barras de cereal con Amaranto y Quinoa”. Año 2007.
- Estudios Secundarios: Egresada del Colegio Virginia Galetti de Amela.
Título Obtenido: Bachiller. Año 1997. Gral. Pico. La Pampa.
- Estudios Primarios: Egresada de la Escuela N° 64, República del Paraguay. Año 1992. Gral Pico. La Pampa.

3.-EXPERIENCIA LABORAL

- Institución: **I.N.T.I. (Instituto Nacional de Tecnología Industrial)**
Centro INTI -Departamento de Alimentos Pampeana
Ingreso: Desde junio de 2021

Desempeño en el Departamento de Alimentos brindando asistencia técnica y asesoramiento a diversos sectores de la región pampeana (municipios, pymes, cooperativas, emprendedores, etc.) en materia de alimentos.

Brindar transferencia de conocimiento y formación de personal en materia de inocuidad, calidad y procesos tecnológicos de alimentos.

➤ **Área de Gobierno: Ministerio de la Producción de la Provincia de La Pampa (2016- mayo 2021)**

Desde el año 2016 hasta mayo de 2021 (con licencia por cargo de mayor jerarquía en el instituto durante ese período) me desempeñe en el Ministerio de la Producción de la provincia de La Pampa como **Dir. Gral. de Planificación productiva (2016-2019)** y **Dir. Gral. de Desarrollo agroalimentario (2020- 2021)**. Además de la experiencia adquirida en el sector privado en primera instancia y luego en el INTI, durante el tiempo de gestión realizado en el Ministerio de la Producción de la Pampa tuve a cargo la gestión administrativa/ técnica de un parque agroalimentario en la ciudad de Gral. Pico, un laboratorio de análisis de alimentos pampeanos (LabCAP), participación en diferentes proyectos de interés productivo para la provincia, coordine equipos de trabajo, organización de eventos y ferias para promover la calidad de los alimentos pampeanos, me desempeñe como referente en la provincia de programas nacionales (sistemas de calidad para pymes de alimentos y escuelas de negocios). A su vez, participe representando a la provincia de La Pampa en mesas sectoriales como la mesa nacional apícola y la comisión nacional de alimentos CONAL.

➤ **Institución: I.N.T.I. (Instituto Nacional de Tecnología Industrial)**
Centro INTI- LA PAMPA

Fecha de Ingreso: 09/08

Licencia por cargo de mayor jerarquía a partir del año 2016.

Desempeño en esta institución en el área de **Asistencia tecnológica en Alimentos.**

Representante del Centro INTI La Pampa en actividades relacionadas con el sector alimenticio (ferias, exposiciones, reuniones técnicas, PROSAP, etc).

Asistencia técnica en el diseño, puesta en marcha, modernización tecnológica de plantas alimenticias.

Diagnóstico y asistencia técnica a PyMEs en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Programa Expertos SEPyME. Programa para la implementación de sistemas de calidad en industrias agroalimenticias de la Prov. De La Pampa.

Asistencia técnica y capacitación a PyMEs, escuelas agrotécnicas, emprendedores, municipios en manipulación higiénica de alimentos, BPM e implementación de sistemas de calidad. Sala comunitaria de conservas de Municipalidad de Gral. Pico, Sistema de inocuidad alimentaria en la localidad de Guatraché, área de Bromatología de Alpachiri, entre otros.

Promoción y organización de acciones tendientes a elevar la calidad de los productos lácteos de la provincia, tales como los concursos pampeanos de quesos 3°, 4° y 5° edición.

Coordinación y organización de capacitaciones sobre tecnología de elaboración de productos alimenticios para el desarrollo del sector. Tecnología de elaboración de quesos, conservas, uso de autoclave, calderas, etc.

➤ Empresa: **UNILEVER de Argentina S.A.**

Planta Florida: **KNORR SUIZA**

Dedicada a la elaboración de sopas, caldos, pastas, arroces, saborizadores, puré para rubro retail e institucional.

Fecha de ingreso: 12/07

Fecha de egreso: 09/08.

Puesto: Coordinadora de Abastecimiento de vegetales deshidratados y material de empaque (INBOUND- MRP).

Desempeño en el puesto reportando al jefe del área de Logística.

Planificación y coordinación de abastecimiento de los vegetales deshidratados y materiales de empaque necesarios para la elaboración de los productos de la compañía.

Contacto con proveedores. Manejo de SAP.

➤ Empresa: **Crema Heladas Baires.**

Dedicada a la elaboración de cremas y postres helados para los rubros supermercado y gastronómico.

Fecha de ingreso: 05/06

Puesto: **Supervisor de producción.**

Desempeño como encargada de producción, reportando al gerente industrial.

Planificación de la producción, organización de los recursos humanos, implementación de BPM y trazabilidad en productos semielaborados.

➤ Empresa: **Crema Heladas Baires**

Fecha de ingreso: 05/06

Fecha de Egreso: 12/07

Puesto: **Responsable de calidad**

Desempeño como responsable del área de Calidad; reportando al gerente industrial.

Análisis microbiológico y fisicoquímico de materias primas, producto terminado y su aprobación. Actualización y redacción de especificaciones de productos, envases y materias primas. Preparación de muestras para clientes, para degustaciones de productos, revisión de devoluciones, supervisión del cumplimiento de BPM, tareas de limpieza, mantenimiento y recepción de materias primas, control de parámetros de proceso, desarrollo de nuevos productos, control de vencimiento de productos en cámara, encargada de la capacitación de personal temporario; entre otras tareas.

➤ Empresa: **Restaurant-Parrilla “El Establo”**

Se desempeña en el rubro gastronómico en la ciudad de Luján.

Fecha de ingreso: 03/05.

Fecha de egreso: 12/05

Puesto: **Asesor en BPM**

Asesoramiento e implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en el sector cocina.

4- CURSO DE POSGRADO

Programa de cocreación de conocimientos sobre "PROMOCIÓN DE LA CADENA DE VALOR ALIMENTARIA PARA LA AGROINDUSTRIA COMUNITARIA (A)". Agencia de cooperación JICA- UNIVERSIDAD DE EHIME. JAPÓN. Duración del 17 de enero de 2022 al 15 de febrero de 2022.

5- ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS

- Curso de Computación: WINDOWS -WORD – EXCEL en el Instituto Argentino de Computación (IAC). Año 1997. General Pico. La Pampa.
- Conocimiento del idioma INGLÉS, cursado y aprobado hasta el sexto año superior en la Asociación Argentina de Cultura Inglesa (A.A.C.I). Año 1998. General Pico. La Pampa.
- Conocimiento del idioma ITALIANO. Cursado y aprobado hasta el segundo año en la Sociedad Unión Italiana de Socorros Mutuos de Luján. Año 2005. Luján. Buenos Aires.
- Capacitación en idioma INGLÉS en el marco del plan interno de capacitaciones de INTI. Aprobado en nivel INTERMEDIATE B1. Año 2012. Aprobado en nivel 1st Certificate. Año 2015.

6- CURSOS REALIZADOS

- Curso de “MICOTOXINAS Y MICOTOXICOSIS” dictado por la doctora Ana Pacin . Centro de investigación en micotoxinas Univ. Nac. De Luján. Año 2001. (56 horas teórico-prácticas).

- Curso de “JORNADAS SOBRE USO EFICIENTE DEL VAPOR EN LA INDUSTRIA”. Disertantes: Ingeniero Horacio Rosso e Ignacio Claudio Lòpez. Univ.Nac. De Luján. Año 2003. (20 horas teórico-prácticas).

- Curso de “PROCESAMIENTO DE PESCADO Y FRUTOS DEL MAR”. Dictado por la Ing.Qca. María Isabel Yeannes, directora preservación y calidad de alimentos. Mar del Plata, año 2003. (8 horas teórico-prácticas).

- Curso de “BUENAS PRACTICAS DE LABORATORIO (GLP)” dictado por la doctora Dora G.Tombari y Lic. Juan C. Garro, de laboratorios Gador. Univ.Nac. De Luján. Año 2004. (6 horas teóricas).

- Curso de “TECNOLOGIA DE PRODUCTOS LACTEOS”. Univ.Nac. de Luján. Año 2004. (22 horas de duración).

- Curso de “CAPACITACIÓN DE RIESGOS DE INCENDIO Y MANEJO DE MATAFUEGOS”. Dictado por personal del cuerpo de bomberos voluntarios de Luján. Año 2005. (4 horas de duración).

- Curso de “INGENIERIA DE PRODUCTOS FRUTIHORTICOLAS”. Dictado en la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo de San Rafael, Mendoza del 7 al 11 de marzo de 2005.

- Curso de “CONTROL ESTADISTICO DE PROCESOS”. Dictado en la Universidad Tecnológica Nacional, Facultad regional Buenos Aires. Año 2007 (16 horas de duración).
- Curso de “FUNDAMENTOS DE HIGIENE INDUSTRIAL”. Dictado en La Caja (A.R.T.). Buenos Aires. Año 2007.
- Curso de” PRIMEROS AUXILIOS”. Dictado en La Caja (A.R.T.). Buenos Aires. Año 2007.
- Curso “TALLER ROTULADO NUTRICIONAL OBLIGATORIO E INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA”. Dictado en Fundación de Investigaciones Científicas Teresa Benedicta de la Cruz. Año 2007. (8 horas de duración).
- Curso “FORMACIÓN DE FORMADORES EN MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS”. Dictado en I.N.T.I., Sede central Parque Tecnológico Migueletes del 6 al 10 de octubre de 2008. (40 horas de duración).
- Curso de “ELABORACIÓN DE QUESOS CON OJOS”. Dictado por personal de INTI-LACTEOS/ INTI- RAFAELA en la planta láctea La María Pilar Estancias del 1 al 5 de Julio de 2009. (40 horas de duración).
- Curso A distancia de “IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD DE AGROALIMENTOS E INSUMOS – NIVEL 1”. Dictado por Trazabilidad de Alimentos Argentinos. Diciembre 2009- enero 2010.
- Curso- Taller “DOCUMENTACIÓN CLAVE PARA LA GESTIÓN DE LA CALIDAD EN AGROALIMENTOS”. Dictado por personal del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación. Santa Rosa, prov. de la Pampa 24 y 25 de agosto de 2010.

- Curso “SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2005”. Capacitador Ing. Adriana Passalacqua- INTI Gerencia de Recursos Humanos. 1 y 2 de noviembre de 2010 (14 horas de duración).
- Jornada de capacitación a capacitadores “Procedimientos de muestreo para transportistas de leche”. Capacitadores Erica Schmidt INTI Lácteos y Roxana Páez INTA Rafaela. 25 de noviembre de 2011. Villa María, Córdoba. (8 horas de duración).
- Curso “HACCP EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”. Capacitadores: Ing. Viviana Renaud INTI-CARNES, Ing. Adriana Passalacqua INTI- GRRHH y M.V. Carlos Cañameras INTI-LACTEOS. 13,14, y 15 de septiembre de 2011 (24 horas de duración).
- Curso “PRODUCCIÓN DE QUESOS ARTESANALES Y RICOTA”. Fecha de realización: 28 de febrero al 31 de marzo de 2013. Modalidad Virtual. Duración 40 horas. Tutor de INTI-LÁCTEOS: Tco. Sup. en Alimentos Eduardo Enrique Storani.
- Curso “GA-12: MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS”. Realizado en Santa Rosa, La Pampa, 23 de agosto de 2013. Duración 8 horas. Dictado por IRAM MEDITERRANEO.
- Curso “NUEVAS METODOLOGÍAS EN CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS”. Capacitadores: Dr. Gastón Ares y Prof. Ana Giménez. Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Química. Universidad de La República- Uruguay. 10,11, y 12 de septiembre de 2013. (24 de duración).
- Curso “ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y CÁRNICOS”. 19, 20, 21y 22 de noviembre de 2013. Capacitadores Ing. Haydee Montero, Lic. Germán

Araníbar, Tco. Fernando Pino y Lic. Gabriela Mónaco. (32 horas de duración).

- Curso Teórico –Práctico sobre “ELABORACIÓN DE CONSERVAS, ESCABECHADOS Y CONFITURAS, DE FRUTAS Y HORTALIZAS”. 28 y 29 de noviembre de 2013. Quehué – La Pampa. Capacitadores Ing. Edgar Cerchiai e Ing. Sonia Claros INTI- Mendoza. (16 horas de duración).
- Curso “ROTULADO DE ALIMENTOS. NUEVA INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA. MERCOSUR/GMS/RES. N°01/12”. Capacitador: Lic. María Cristina López INTI Agro alimentos. Del 1 de abril al 7 de mayo del 2014. Modalidad Virtual. Duración: 30 hs.
- Curso “INTRODUCCIÓN A LA NORMA ISO/IEC 17025: 2005”. Capacitador: Ing. Alim. Claudia Pecorino INTI-Lácteos. 01 de agosto de 2014 General Pico, La Pampa. Duración: 8 horas.
- Curso “Uso de autoclave y elaboración de conservas cárnicas”. Capacitador: Ing. Julio Bengochea e Ing. Martín Brosio de INTI Mar del Plata. Del 4 al 6 de agosto de 2015. Duración 24 horas.
- Asistente a taller “EL PODER DE LA COMUNICACIÓN EN EL LOGRO DE RESULTADOS”. Carga horaria: 5 horas. Lugar: Fac. de Cs veterinarias en Gral. Pico. Fecha: 3 de noviembre de 2018.
- Asistente aprobado a capacitación en género en el marco de la LEY MICAELA. Dictado por la secretaria de la Mujer del Gobierno de La Pampa el 21 de mayo de 2020.
- Encuentro virtual de RENAPRA “LA GESTIÓN EN EL CONTROL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS BASADA EN EL ENFOQUE PELIGRO RIESGO”. Asistente al webinar que se desarrolló el 24 de septiembre de 2021.

- Curso presencial “PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN”. Fecha: 17 de febrero de 2022. Lugar: INTI La Pampa. Duración: 1 hora.
- Curso presencial “PRIMEROS AUXILIOS”. 03 de mayo de 2022. Lugar: INTI - General Pico. Duración: 1 hora.
- Curso virtual “ENFOQUE GLOBAL DE LEGISLACIÓN DE ALIMENTOS”. Aprobado. Dictado desde el 15 de marzo al 10 de mayo de 2022. Carga horaria: 30 horas.
- Asistente a Curso “DESARROLLANDO ALIMENTOS BASADOS EN PLANTAS” realizado mediante videoconferencias los días 22, 23, 29 y 30 de junio de 2022 con una carga horaria de 32 horas en el marco de las actividades del Parque Científico y Tecnológico de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (Resolución C. D. 481/21).
- Curso virtual “REPENSAR AL INTI COMO UN INSTITUTO DE CYT CON PERSPECTIVA DE GÉNERO”. Fecha: 15/07/2022. Lugar: INTI - Sede Central. Duración: 20 horas
- Curso presencial “LEY DE RIESGOS DEL TRABAJO”. Fecha: 17 de agosto de 2022. Lugar: INTI - General Pico. Duración: 1 hora.
- Curso virtual asincrónico de ANMAT “MANIPULACIÓN SEGURA DE UN MENU LIBRE DE GLUTEN”. Del 5 al 14 de marzo de 2023.

7- ASISTENCIA Ó PARTICIPACIÓN A CONGRESOS, JORNADAS, ORGANIZACIÓN DE EVENTOS, ETC

- Participación en la VII OLIMPIADA ARGENTINA DE QUÍMICA en la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires. Año 1997.

- Asistencia a “JORNADA DE DIFUSIÓN TÉCNICA SOBRE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS”. Dictado por profesionales de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. Univ. Nac. De Luján. Año 2004. (3 horas de duración).
- Asistencia a conferencia internacional “ALIMENTOS FUNCIONALES. SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS DE FUTURO”. Dictada por el Dr. José MataixVerdú. Luján, Prov. de Buenos Aires. Año 2004. (2 horas de duración).
- Participación en la jornada internacional de “EL TRATAMIENTO DE LOS EFLUENTES EN LAS PYMES LÁCTEAS”. Disertantes: Ing. Jean Perrin – Experto francés de la asociación ECTI. Ing. Ambiental Ruth Rodríguez – INTI Ambiente. 23 DE abril de 2010 (4 horas de duración).
- Participación en el Seminario de “GESTIÓN AMBIENTAL Y TRATAMIENTO DE EFLUENTES EN LA INDUSTRIA LÁCTEA” en el auditorio de INTI –PTM. 23 DE junio de 2010 (8 horas de duración).
- Participación en el Seminario sobre “EMPRENDIMIENTOS TECNOLÓGICOS” y “DE LA IDEA A LA EMPRESA” dictado por el instituto de emprendimientos científicos y tecnológicos (iecyt), organizado por el Instituto de promoción productiva de la prov. de La Pampa. General Pico, 28,29 y 30 de Julio de 2010.
- Participación en el “1° CONCURSO PAMPEANO DE EMBUTIDOS SECOS” como Jurado, recibiendo entrenamiento como evaluador para el mismo. Realizado los días 15 a 17 de noviembre de 2010, en la ciudad de Santa Rosa, La Pampa.

- Participación en “JORNADA DE ACTUALIZACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA”. Organizado por 3M y Centro INTI- LA PAMPA. 31 de agosto de 2011.
- Asistencia a las Jornadas internacionales de “ALÉRGENOS EN ALIMENTOS”. JIAA 5 de agosto de 2013. JIAA 25 y 26 de agosto 2015.
- Participación en “1° ENCUENTRO DE COMUNICACIÓN EN LOS TERRITORIOS LATINOAMÉRICA Y EL CARIBE”. Realizado en la ciudad de Buenos Aires, los días 9 y 10 de octubre de 2013.

Trabajo seleccionado: Fortalecimiento de las PyMEs lácteas pampeanas: Concurso Pampeano de Quesos.

- Asistencia a “PRIMERAS JORNADAS DE INNOVACIÓN Y ACTUALIZACIÓN TECNOLÓGICA”. 5 y 6 de junio de 2014 Rafaela, Santa Fe.
- Participación en actividades en el marco de la Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología edición 2014.
- Participación como asistente en el V Congreso internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICYTAC 2014) del 17 al 19 de noviembre de 2014.
- Participación como organizador del 3°, 4° y 5° CONCURSO PAMPEANO DE QUESOS por parte de INTI en conjunto con otras instituciones como INTA, SENASA, Ministerio de la producción y Ministerio de salud del Gobierno de la Pampa. Año 2011, 2013 y 2015.
- Asistencia a “Seminario Regional PRODUCCIÓN ORGÁNICA COMO ESTRATEGIA DE AGREGADO DE VALOR EN LA AGROINDUSTRIA “desarrollado en la ciudad de Lincoln el 21 de septiembre de 2017.

- Participación como oradora en el “IV SIMPOSIO BIOECONOMÍA PATAGONIA 2018” desarrollado en la localidad de Las Grutas los días 28 y 29 noviembre de 2018.
- Asistente aprobado a curso “PROGRAMA DE FORMACIÓN DE CAPACITADORES CALIFICADOS EN MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS”. Dictado por la ANMAT. Crédito horario: 27 horas. Fecha: 16, 17 y 18 de septiembre de 2019 en Santa Rosa-La Pampa.
- Asistencia a la “JORNADA DE CERVEZA ARTESANAL DEL CENTRO DEL PAÍS”, aprobada por Resolución 221/19 CD; desarrollada en la Facultad de Agronomía el 30 de septiembre 2019.

8- ANTECEDENTES DOCENTES

- Capacitador en GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTOS en la ciudad de Santa Rosa y General Pico, dirigido a emprendedores locales. Año 2009.
- Capacitador del RESPONSABLE INTERNO DE CALIDAD de las empresas participantes del Programa para la implementación de sistemas de calidad en empresas agroalimentarias en la ciudad de Santa Rosa y General Pico. Año 2009 y 2011.
- Capacitador en MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS en el Marco del Proyecto “Sistema de Control e Inocuidad Alimentaria en el Municipio de Guatraché” y del Programa de Reducción de Sodio y Grasas Trans “Menos sal más vida”. Año 2010 y 2011.
- Capacitador en RECOMENDACIONES PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS/ INTRODUCCIÓN A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

solicitadas por el municipio de General Pico en el marco de la Red de Apoyo al Trabajo Popular (ATP). Año 2011,2012 y 2013.

- Capacitador en Jornada informativa sobre SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO (S.U.H.) en la localidad de Alpachiri. Junio 2013.
- Capacitación sobre TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS para alumnos de tecnicatura de alimentos ISBA. Año 2014.
- Capacitador en MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS solicitadas por los municipios de Alpachiri y Santa Rosa (año 2014) y La Subsecretaria de Ciencia Técnica y formación profesional de La Prov. De La Pampa (año 2015).
- BPM EN CERVECERÍAS ARTESANALES. Municipalidad de Gral. Pico. Diciembre 2021.
- BPM EN SALAS DE EXTRACCIÓN DE MIEL. Ministerio de la producción. Jacinto Arauz y Eduardo Castex. Junio y Octubre 2022.
- MHA para obtención de carnet de manipulador de alimentos. Coop. Apícola Patagonia. Capacitador oficial. Noviembre 2022.
- Cargo interino de Jefe de Trabajos Prácticos con dedicación Simple, en la asignatura SISTEMAS AGROALIMENTARIOS con carga horaria en TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL de la carrera TECNICATURA EN GESTIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, correspondientes a la TECNICATURA EN GESTIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS de las Facultades de Agronomía y Ciencias

Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa, a partir del 01/02/2023.

9- FORMACIÓN Y SEGUIMIENTO DE BECARIO

- Tutora a cargo de becaria de INTI Schütz María Alejandra para el área de asistencia técnica ambiental. Año 2011.

10- PUBLICACIONES

- Colaboración en la publicación Análisis de la Cadena de la Leche en Argentina. ISSN 1852-4605. Año 2009.

11- PARTICIPACIONES COMPLEMENTARIAS

Integrante del panel sensorial en el marco del proyecto de “CARACTERIZACIÓN DE MIELES DEL BOSQUE DE CALDÉN PAMPEANO”.

La conformación del panel sensorial implica actividades de capacitación y entrenamiento en principios generales de análisis sensorial. Los participantes una vez entrenados, llevan a cabo evaluaciones regulares de distintas muestras de mieles presentadas por el líder del panel.

Inicio de actividad: abril 2022.

En el marco del PROGRAMA NACIONAL DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA (VINTEC) participante como representante de INTI en el del NODO TERRITORIAL DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA E INTELIGENCIA ESTRATÉGICA (VTEIE): “OBSERVATORIO ESTRATÉGICO AGROINDUSTRIAL PAMPEANO” con foco en las agroindustrias de primera transformación de la provincia de La Pampa, integrado por

participantes de la Unión Industrial de La Pampa (UNILPA), la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de La Pampa (FA-UNLPam) y la Dirección de Comercialización y Competitividad dependiente de la Subsecretaría de Industria, Comercio y PyMES dependiente del Ministerio de la Producción de La Pampa.

El nodo territorial tiene como objetivo principal generar información sectorial de calidad que permita tomar decisiones convenientes en torno a la competitividad productiva y al desarrollo sustentable agroalimentario de la provincia de La Pampa.

Inicio de actividad: Marzo 2022.