

Curriculum Vitae

Ramirez Ilariuzzi Rocio Liz
Licenciada en Tecnología de los Alimentos
Bromatóloga



Datos Personales

- Nombre y Apellido: Ramirez Ilariuzzi Rocio Liz
- Lugar y Fecha de Nacimiento: 24 de diciembre de 1991- General Pico, La Pampa.
- Nacionalidad: Argentina
- Tipo y N° de documento: DNI 36.283.602
- Domicilio Real: calle 105 bis N°535
- Domicilio constituido: calle 105 bis N°535
- Correo Electrónico: ramirezrocio010@gmail.com

Formación

Títulos:

- **Diplomatura en Biotecnología** – Universidad Católica de Córdoba- (Abril 2024- Actualidad)
- **Licenciatura en tecnología de los alimentos** – Universidad Católica de Córdoba. Estudios Completos (2014- 2017).
- **Tecnicatura Superior en Bromatología** - Universidad Nacional de Córdoba. Estudios completos (2011-2013).

Cursos:

- **TALLER ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL- INTI** (Junio 2024)
- **BEBIDAS, ADITIVOS E INGREDIENTES- Técnicas de formulación de alimentos-** Red alimentaria (Junio 2024)
- **NORMATIVA Y ANALISIS MICROBIOLÓGICO DE AGUAS-** Capacitation JENK seminario Webinar (Mayo 2024)
- **HERRAMIENTAS PARA FORTALECER LAS CAPACIDADES FINANCIERAS-** Programa de formación continua para el personal docente- Cátedra economía agraria FCV UNLPam
- **PARTICIPACIÓN EN EL CURSO “INTRODUCCIÓN A LA NORMA ISO/IEC 17025:2017”** INTI (Octubre 2023)
- **CURSO ORATORIA: EL ARTE DE HABLAR**
Academia Mai Pisitiner (Enero 2023)
- **CURSO DE CAPACITACIÓN: “TECNOLOGÍA NIR PARA ANALISIS DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS”** - Universidad Nacional de la Pampa- Área de educación a distancia (Noviembre 2022)

- **“CHARLA: ALIMENTOS MICROBIOLOGICAMENTE ACTIVOS”** - INTI- Noviembre 2022
- **“CURSO DE EXCEL: NIVEL MEDIO”** - Universidad Nacional de la Pampa (Octubre-Noviembre 2022)
- **“BIOSEGURIDAD EN EL LABORATORIO MICROBIOLÓGICO”**- Instituto Nacional de Tecnología Industrial- INTI (Junio 2022-Julio 2022)
- **“DETECCIÓN DE ESCHERICHIA COLI PRODUCTOR DE TOXINA SHIGA O157 Y NO-O157 EN ALIMENTOS”** - Malbrán- Buenos Aires (Julio 2019)
- **“STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y EXCHERICHIA COLI EN ALIMENTOS”** - INTI- La Pampa (Septiembre 2018)
- **“HERRAMIENTAS PARA LA EVALUACION DE RIESGO”** - Sala de Conferencia del Holiday Inn. Córdoba. (Noviembre 2016)
- **“XIII JORNADAS DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA”** - En carácter de Asistente. Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Católica de Córdoba. (Octubre 2015)
- **“XII JORNADAS DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA”** - En carácter de Asistente. Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Católica de Córdoba. (Septiembre 2014)
- **“XI JORNADAS DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA”** - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Católica de Córdoba. (Septiembre 2013)
- **CURSO DE ROTULADO** - Universidad Nacional de Córdoba. (Julio 2013)
- **“CATEGORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS SEGÚN PELIGROS Y RIESGOS ALIMENTARIOS”** - Reunión Técnica de A.BR.A.ZO, Facultad de Ingeniería, Universidad Católica de Córdoba. (Agosto 2011)

Idiomas:

- **INGLÉS**
Nivel: Medio
“Magnet” Escuela de Inglés, (2003- 2008)

Antecedentes Docentes

- **DOCENTE COLABORADOR en Proyecto de Extensión** para la escuela Santa Inés de General Pico, La Pampa. (Mayo 2024)
- **JEFE/A DE TRABAJOS PRÁCTICOS CON DEDICACIÓN SIMPLE EN LA ASIGNATURA BROMATOLOGÍA I, CON CARGA HORARIA EN MICROBIOLOGÍA GENERAL Y DE LOS ALIMENTOS** de la carrera TECNICATURA EN GESTIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS de la Facultad de Agronomía y de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa. (Febrero 2023- Actualidad)
- **DOCENTE AUXILIAR** en la Diplomatura Universitaria Superior en microbiología aplicada a la industria de los alimentos (Junio 2023 – Febrero 2024) Facultad de Ciencias Veterinarias (UNLPAM)
- **PRESENTACION Y APROBACIÓN** de trabajo sobre “Experiencia de enseñanza de microbiología bajo modalidad híbrida” en jornadas de

educación y tecnología 2023 “presente y futuro en la educación superior”
Universidad Nacional de la Pampa.

- **DISERTANTE EN JORNADA “TÉCNICAS DE LABORATORIO PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS”** (Facultad de Ciencias Veterinarias- Noviembre 2023)

Cursos:

- **"EVALUACIÓN (CON TECNOLOGÍAS DIGITALES) EN EL ESCENARIO CONTEMPORANEO"** Área de Educación a Distancia- UNLPam (Mayo 2024)
- **DISEÑO Y PRODUCCIÓN DE RECURSOS DIDÁCTICOS-** Área de Educación a Distancia- UNLPam (Abril 2024)
- **TALLER: EL AULA VIRTUAL EN LA PLATAFORMA MOODLE –** Education a distancia- Facultad de Ciencias Veterinarias- UNLPam (Agosto 2023)
- **CURSOS MODULARES DE FORMACIÓN DOCENTE: DISEÑO DE ENTORNOS VIRTUALES DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE-** Gabinete Pedagógico Didáctico y Secretaría Académica de la Facultad de Ciencias Veterinarias UNLPam. (Febrero 2023)
- **ESCUELA, SUBJETIVIDADES Y NUEVAS TECNOLOGÍAS** - Nuestra Escuela- Instituto Nacional de Formación Docente (Marzo a Mayo 2023)
- **“EVALUAR EN LA NUEVA PRESENCIALIDAD”** - Nuestra Escuela- Instituto Nacional de Formación Docente (Septiembre 2022- Noviembre 2022)
- **“PROMOCION DE ALIMENTACION SALUDABLE EN LAS ESCUELAS”** - Nuestra Escuela- Instituto Nacional de Formación Docente (Septiembre 2022- Noviembre 2022)
- **“CIUDADANIA DIGITAL-REDES SOCIALES EN ESCUELAS”** - Nuestra Escuela- Instituto Nacional de Formación Docente (Septiembre 2022- Noviembre 2022)
- **“PLANIFICANDO CON HERRAMIENTAS DIGITALES”** - Nuestra Escuela- Instituto Nacional de Formación Docente (Junio 2022- Agosto 2022)
- **“TRABAJO DOCENTE: FORMAS ESCOLARES, POLÍTICAS EDUCATIVAS Y TRAYECTORIAS ESTUDIANTILES”** - Nuestra Escuela- Instituto Nacional de Formación Docente (Junio 2022- Agosto 2022)

Antecedentes Científicos o Técnicos

Tesis:

- Proyecto de Tesis: “Desarrollo y producción de pastillas de goma fantasía sabor cereza, con 5% de jugo de remolacha, zanahoria y manzana” – Universidad Nacional de Córdoba (Diciembre 2013)

Ensayos de Aptitud por comparaciones Interlaboratorios:

- Ensayos microbiológicos REDELAC quesos: Resultado: Satisfactorio (Mayo 2019)
- Ensayos microbiológicos REDELAC quesos: Resultado: Satisfactorio (Marzo 2020)

- Ensayos microbiológicos REDELAC quesos: Resultado: Satisfactorio (Septiembre 2021)
- Determinaciones microbiológicas cualitativas- Salmonella spp y Listeria spp. – Listeria Monocytogenes- Matriz: leche en polvo. Resultado: Satisfactorio. (Agosto 2022)
- Ensayos microbiológicos INTI Lácteos- Matriz: Leche fluida- Resultado: satisfactorio. (Septiembre 2023)
- Determinaciones microbiológicas cualitativas- Salmonella spp y Listeria spp. – Listeria Monocytogenes- Matriz: leche en polvo. Resultado: Satisfactorio. (Agosto 2023)
- Ensayos microbiológicos REDELAC quesos: Resultado: Satisfactorio (Septiembre 2023)

Antecedentes Profesionales

- **LABORATORIO DE CALIDAD DE ALIMENTOS PAMPEANOS- UNIVERSIDAD DE CIENCIAS VETERINARIAS (UNLPAM) - GENERAL PICO-LP**
Responsable del Área de Microbiología (Diciembre 2017 – Actualidad)

Tareas Desarrolladas:

- Desarrollo de Técnicas microbiológicas actuales
- Armado de Protocolos de Técnicas microbiológicas.
- Preparación de medios de cultivo y reactivos para técnicas.
- Procesamiento de las muestras desde la llegada al laboratorio hasta su resultado final.
- Análisis de criterios microbiológicos.
- Informes de resultados
- Control y monitoreo ambiental y de todos los equipos microbiológicos.
- Esterilización y lavado de material de vidrio.
- Control de cepas positivas

- **SERVICIO DE ALIMENTOS S.A. - CÓRDOBA capital (Febrero 2016 – Mayo 2017)**

Tareas desarrolladas:

- Toma de muestras de productos elaborados y materia prima
- Análisis microbiológico con placas 3M
- Toma de muestras para Análisis físico- químico y microbiológico de aguas
- Creación de planillas en Excel para muestra y comparación de resultados
- Auditorias de Buenas Prácticas de Manufactura en Córdoba e interior de la provincial
- Realización de los check list correspondientes a las auditorias.