

CURRICULUM VITAE (Resumen).

DATOS PERSONALES

Nombre: Rinaldoni, Ana Noelia.

Fecha de nacimiento: 05/05/1977.

Documento de identidad: DNI: 25.668.774

Domicilio Particular: Falucho 129. 5700- San Luis. Tel. 02652-435654

Estado civil: Casada

e-mail: anrinald@unsl.edu.ar

ESTUDIOS UNIVERSITARIOS

Estudio de Grado

- ***Auxiliar Técnico en Bromatología Universidad Nacional de Córdoba. Colegio Nacional de Monserrat.***

Fecha de inicio de carrera: Febrero de 1996. Fecha de graduación: 12/97. Promedio: 9,14.

Analista Químico. UNSL

Fecha de inicio de carrera: Febrero de 1998. Fecha de graduación: 11/02. Promedio: 8,22.

- ***Licenciatura en Química (Plan Ord. 03/01 CS y 4/02-CD). UNSL.***

Fecha de inicio de carrera: Febrero de 1998. Fecha de graduación: 05/03. Promedio: 8,12 .

Estudio de Pos-Grado

- ***Doctor en Química. UNSL.***

Fecha de inicio: Abril de 2005. Fecha de graduación: 28/04/2009. Calificación: Sobresaliente. Tema: "Concentración de leche parcialmente descremada con tecnología de membranas para la fabricación de yogur con bajo contenido en lactosa".

CURSOS DE POS-GRADO

- "Estudio ab-initio de la hipersuperficie de energía potencial conformacional de N-acetil-L-Isoleucina-N-Metilamida", dictado por el Dr. Imre G. Csizmadia, 2001-2002. Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia UNSL.
- Curso Teórico "Métodos rápidos de análisis en Microbiología de Alimentos y los protocolos de validación AOAC". Dictado: Dr. Luis H. Da Costa. Santa Fe, 23 de septiembre de 2003. Crédito horario 8 horas.

- Curso “Electroforesis Capilar de Alta Resolución”. Dictado: Dr. María Fernanda Silva. Dictado en la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia UNSL, del 1 al 19 de diciembre de 2003. Evaluación oral. Res. N° 70/04. Crédito horario de 90 horas.
- Curso de Postgrado “Biología Molecular Aplicada a Microbiología”. Dictado: Área Microbiología de la Facultad de Química Bioquímica y Farmacia, Universidad Nacional de San Luis, del 9-14 de agosto de 2004. Evaluación oral y escrita. Res. N° 621/04. Crédito horario de 90 hs.
- Curso de “Tecnología de Productos Lácteos”. Dictado: Departamento de Tecnología. Universidad Nacional de Luján., del 12-15 de oct. 2004. Evaluación escrita. Crédito horario: 40 hs.
- Curso de Posgrado “Epistemología”. Responsable Prof. Violeta Isabel Guyot, colaboradora Lic. Marcela Becerra Batán y auxiliar: Nora Fiéis. Ciclo lectivo 2004. Evaluación escrita. Res N° 274/05. Crédito horario 90 horas
- Curso de Posgrado de Perfeccionamiento “Procesos Separativos con Membranas: Aplicaciones en la Industria Alimentaria”. Dictado: Dr. Pérez Padilla. Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia UNSL, a partir del 7/03/05. Evaluación oral. Res. N° 652/ 05. Crédito horario de 100 hs.
- Curso de Posgrado de Capacitación: “Microbiología de los Alimentos”. Responsable por Dra. Leda Giannuzi, y colaborador: Lic. Juan Martín Oteiza. Dictado en la Facultad de Ingeniería y Ciencias Económico Sociales (F.I.C.E.S) UNSL, del 27 al 31 marzo de 2006. Evaluación escrita. Res. N° 718/06. Crédito horario 40 horas
- Curso de Posgrado “Seguridad e Higiene Industrial”. Responsable Dra. Romano Silvia Daniela. Dictado en la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia UNSL, del 7 de mayo de 2006. Evaluación escrita. Res. N° 605/06. Crédito horario de 60 horas.
- Curso de “Evaluación Sensorial”. Dictado por prof. Carlos Acurso. Asociación Química Argentina, a partir del 24 y 325 de septiembre 2007. crédito horario 8 horas.
- Curso de Posgrado “Introducción a la Reología de los Alimentos”. Responsable Dra. Rubiolo Amelia Catalina. Dictado en la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia UNSL, a partir de Abril y Mayo de 2008, Evaluación escrita. Res. N° 945/08. Crédito horario de 45 horas.
- Curso de Posgrado “Seguridad e Higiene en los laboratorios Químicos y Biológico”. Responsable Dr. Carlos José Antonio Menéndez. Dictado en la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia UNSL, a partir de Julio a Setiembre de 2008, crédito horario de 40 horas. Evaluación escrita. Res. N° 1094/08.

ANTECEDENTES DE INVESTIGACIÓN

Becas de Investigación

- Beca de Iniciación UNSL. Res. 128/03. Tema: Concentración de leche parcialmente descremada por ultrafiltración para la fabricación de yogur con bajo contenido en lactosa. Director de beca: Dr. Antonio Pérez Padilla, Co-director: Dra. Campderrós Mercedes.

- Beca Interna de Posgrado Tipo I CONICET. Res. N° 157. El mismo tema, director, Co-director y lugar. Período: 1/04/05 al 31/03/07.
- Renov. Beca Interna de Posgrado Tipo I de CONICET. Res.D 104/07. Período: 1/04/07- 31/03/09.
- Becas Internas Pos-Doctorales. Proteicos de soja obtenidos por tecnología de membranas para elaboración de productos alimenticios. El mismo director y Co-director y lugar. Período: 1/04/09 al 31/03/11.

Pasantía: Estudio microbiológico de leche y yogur. Horas: 120. Proyecto: 2-9701- "Biocontrol de enfermedades de origen criptogámicas en productos frutihortícolas". Directora de proyecto: Dr. Isabel Sanz de Tossetti. Directora de pasantía: Dr. Viviana Calvente. Lugar de realización: Área de Tecnología Química y Biotecnología- Laboratorio de Microbiología Industrial.

Integrante del Proyecto

Integrante del Proyecto. Membranas: procesos y aplicación en biotecnología. Desde 2003 hasta el presente. Director de proyecto: Antonio Pérez Padilla. Código del proyecto: 22/Q311.

Trabajos Publicados

- "Comprehensive conformational analysis of N-acetyl- L-isooleocine-N-methylamide. An *ab initio* study". Florencia C. Calaza, Maria V. Rigo, Ana N. Rinaldoni, Marcelo F. Masman, Joseph C.P. Koo, Ana M. Rodríguez, Ricardo D. Enriz. J. Molec. Struc. (Teochem), 634 (2003) 201-213.
- "Analitic determinations of minerals content by XRF, ICP and EEA in ultrafiltered milk and yoghurt". Rinaldoni, Perino, Fernández, Campderrós, Pérez Padilla. LAAR. (2009) 39,113-118.
- "Assessing performance of skim milk ultrafiltration using technical parameters". Ana N. Rinaldoni, C. Tarazaga, M. Campderrós, A. Pérez Padilla. Journal of Food Eng. (2009) 92, 226-232.
- "Fractionation of skim-milk by an integrated membrane process for yogurt elaboration and lactose recuperation". A. Rinaldoni, M. Campderrós, C. Menéndez, A. Pérez Padilla, International Journal of Food Engineering, (2009) 5.
- "Comparative study on the functional properties of protein concentrates by ultrafiltration of soy, milk and bovine plasma for food preparations". L. Rodríguez Furlán, A. Rinaldoni, A. Pérez Padilla, M. Campderrós. Food and Bioproducts Processing (2009), enviado.

Trabajos Presentados en Congresos

Internacionales

- II Conferencia Internacional en Química, Santa Clara – Cuba, 3-6 Junio de 2003. "Concentración de leche por ultrafiltración y su aplicación a la fabricación de yogur con

bajo contenido en lactosa". N. Rinaldoni, C. Menéndez, M. Campderrós, A. Pérez Padilla, J. Castellanos Estupiñán.

- Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, noviembre de 2004, Cba. "Ultrafiltración de leche con Membranas Inorgánicas. Producción de yogur con bajo contenido en Lactosa". N. Rinaldoni, C. Menéndez, M. Campderrós y A. Pérez Padilla.

- Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, nov.2004, Cba. "Clarificación de jugo de manzana por ultrafiltración". Campderrós, Rivarola, Rinaldoni, Pérez Padilla.

ENPROMER 2005. 2nd MERCOSUR. Congress on Chemical Engineering. 4th Mercosur Congress on Process Systems Engineering, Agosto de 2005, Village Rio das Pedras, Rio de Janeiro- Brazil. "Low lactose content yogurt by ultrafiltration". Rinaldoni, Menéndez, Campderrós, Pérez Padilla.

- Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, noviembre de 2006, Cba. "Evaluación del contenido de minerales un yogur obtenido por Ultrafiltración de Leche". N. Rinaldoni, M. Campderrós, E. Perino y A. Pérez Padilla.

- "II Congreso Iberoamericano y IV Congreso Argentino de Química Analítica", Agosto de 2007,

Bs. As. "Determinación analítica del concentrado de minerales en yogur obtenido a partir de un concentrado de leche por membranas". Rinaldoni, Perino, Fernández, Campderrós, Pérez Padilla.

- Congreso latinoamericano Clicap Ingeniería y Ciencias Aplicadas, 2009. San Rafael-Mza. "Concentrado de leche de soja obtenido por ultrafiltración para elaborar productos fermentados". N. Rinaldoni, C. Tarazaga, M. Campderrós, A. Pérez Padilla.

- Congreso latinoamericano Clicap Ingeniería y Ciencias Aplicadas, 2009. San Rafael-Mza. Análisis comparativo de propiedades funcionales de concentrados proteicos obtenidos por ultrafiltración. L. Rodríguez Furlán, N. Rinaldoni, A. Pérez Padilla, M. Campderrós.

Nacionales

- XXIII Congreso Argentino de Química, Corrientes, 11-13 de septiembre de 2000. "Propuesta para la enseñanza de Cinética Química en la carrera de Licenciatura de Química". Amaya G., Furlong O., Calaza F., Fishbein P., Morales R., Rodríguez C., Rigo V., Rinaldoni N., Ferretti H.

- XXIV Congreso Argentino de Química, Santa Fe, agosto de 2002. "Estudio ab-initio de la hipersuperficie de energía potencial conformacional de N-acetil-L-Isoleucina-N-Metilamida". F. C. Calaza, M. V. Rigo, A. N. Rinaldoni, A. M. Rodríguez, Ricardo D. Enriz, E. A. Jáuregui.

- II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos, Santa Fe, Setiembre de 2003. Fabricación de yogur con bajo contenido en lactosa mediante ultrafiltración de leche. N. Rinaldoni, C. Menéndez, M. Campderrós, A. Pérez Padilla.

- XXV Congreso Argentino de Química, setiembre 2004, Olavarría, Bs.As. "Estudio de variables que afectan el concentrado de leche obtenido por ultrafiltración para la fabricación de yogur". N. Rinaldoni, C. Menéndez, M. Campderrós y A. Pérez Padilla.
- "III Congreso Argentino de Química Analítica", Nov. (2005), Merlo-SL. "Determinación analítica por FRX del contenido de minerales en leche ultrafiltrada". N. Rinaldoni, E. Perino, M. Campderrós, C. Menéndez, A. Pérez Padilla.
- Encuentro de jóvenes investigadores '05 de Universidades Nacionales. SL (Nov/05): "Evaluación integral de la producción de yogur bajo en lactosa por ultrafiltración de leche". N. Rinaldoni, M. Campderrós, A. Pérez Padilla.
- XXVI Congreso Argentino de Química, 2006, SL. "Yogur obtenido por Ultrafiltración de Leche: Efecto del grado de concentración". Rinaldoni, Campderrós, Menéndez, Pérez Padilla.
- "XXVII Congreso Argentino de Química", Tucumán, 2008. "Elaboración de yogur a partir de un concentrado de leche de soja por ultrafiltración". N. Rinaldoni, M. Campderrós, A. Pérez Padilla.
- Encuentro de Investigadores y docentes de Ingeniería EnIDI 2008, Mza. "Análisis energético de la ultrafiltración de leche descremada en función de variable experimentales". C. Tarazaga, A. Rinaldoni, M. Campderrós, A. Pérez Padilla.
- XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos-CYTAL, 2009, Entre Ríos. "Tecnología de elaboración de yogures deslactosados a partir de leche vacuna y de soja". N. Rinaldoni, M. Campderrós, y A. Pérez Padilla.

Jornadas y Seminarios realizados

- Jornada de Capacitación en Bromatología en Calidad. Comisión Pro-Asociación Bromatológica de la Provincia de Córdoba. Realizado en el Colegio Nacional de Monserrat, Cba, 9/08/96.
- II Encuentro Bromatológico Latinoamericano, Córdoba, 17-19 /04/97.
- Jornada de la Calidad en la Industria de la Alimentación- El Sistema HACCP. Cba, 3/07/97.
- Iº Seminario-Taller de A:R:P:C:C: Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control. Cba, 6/10/97.
- III Jornada de Capacitación en Bromatología, Cba, 11/10/97.
- II Jornada de Medicina Reproductiva, SL, 14-15/06/02.
- Conferencia para Médicos. Tratamiento de la Diabetes tipo 2: el abordaje Simultáneo del Déficit de Insulina y de la Insulina resistencia, SL, 23/08/02.
- Seminario "NUEVAS APLICACIONES DE MEMBRANAS EN LA INDUSTRIA LACTEA". Dictado por la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia. SL, 4/11/05.

ANTECEDENTES DOCENTES

- Tecnología de los Alimentos. Carrera de Ingeniería en Alimentos. FQByF-UNSL. Pasantía Docente (Auxiliar de segunda ad-honorem), de agosto de 2008 hasta agosto de 2009. Res. N° 211/08
- Jefe de Trabajos Prácticos Simple, Interino con condición Temporal, por concurso, en la Cátedra de Tecnología de los Alimentos, de la UNSL; de octubre 2009 a marzo de 2010. Res. 245-09.

Cursos Dictados

- Curso Optativo “Aplicaciones de la Tecnología de Membranas en la Industria de Alimentos”. Responsable: Dr. Pérez Padilla. Col: Dra. Campderrós M. , Dr. Menéndez C., Lic. Rinaldoni A. N.
Carreras Licenciatura en Bioquímica y Licenciatura de Biología Molecular. Res N° 174/05-CD.
Carrera de Ingeniería en Alimentos. Res N° 118/05-CD.
- Curso optativo de grado “Procesos separativos en Biotecnología”. Responsables: Dr. Pérez Padilla, Dr. J. Rodríguez. Col.: Dra. A. N. Rinaldoni, Lic. U. A. Gonzáles, Lic. M. P. Ferraris.
Carrera Licenciatura en Biología Molecular. Res. N° 1357/08.
- Curso Optativo “Proteínas Alimentarias”. Responsable: Dra. Campderrós M. Col. Dr. Pérez Padilla A., Dra. Rinaldoni, A. Ing. Rodriguez, L. Carrera Ingeniería en Alimentos. Res. N° 116/09.
- Curso de Posgrado “Procesos Separativos con Membranas: Aplicaciones en la Industria”. Responsable: Dr. Pérez Padilla. Co-reponsable: Dr. Saitúa, H., y Col.: Dra. Campderrós M., Dr. Menéndez C., Dr. Dra. Rinaldoni A. N. Res. 800/09-R.
- Dictado de los Trabajos Prácticos: Elaboración de quesos frescos y Mermelada de frutas. Dictado a los alumnos de 6° año de la Escuela Normal Mixta “Juan P. Pringles”. Realizado en los Laboratorios de Alimentos del Bloque III.
Responsables: Ing. Sergio Picco, Dra. Ana Noleia Rinaldoni, Dra. Mercedes Campderrós, Lic. Aurora Rivarola. Res: 1022.

Materiales Didácticos elaborados:

- Colaboración en la escritura y puesta a punto del trabajo práctico N° 4: “Elaboración de un Aderezo”. Dentro del Curso de Tecnología de los Alimentos. Carrera de Ingeniería en Alimentos.
- Colaboración en la escritura del trabajo práctico: “Obtención de concentrado de leche por ultrafiltración para la fabricación de yogur de bajo contenido en lactosa”. Dentro del Curso de Guía de Trabajos Prácticos Tecnología de los Alimentos. Carrera de Ingeniería en Alimentos, ISBN: 978-987-1031-91-7, (2007).

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

- Trabajo Final de la Tecnicatura Superior en Industrias Alimentarias del Alumno Alfredo Blanchet (UTN, Facultad Regional. Córdoba). Tema: "Tecnología de membranas aplicada a la industria láctea". Año 2005. Director: Dra. Campderrós M. Col.: Lic. Rinaldoni N.

CONOCIMIENTO DE IDIOMAS.

Curso de Inglés Level I "A". Instituto Willian Shakespeare (Incorporado a la Red Federal de Formación Decente Continua-Res. N° 06/11/04-97).