

Curriculum vitae

DATOS PERSONALES:

Nombre: Ing. Laura Teresa Rodríguez Furlán

Estado Civil: Casada

Nacionalidad: Argentina

Lugar y fecha de Nacimiento: Justo Daract (San Luis); 13/12/82

Domicilio en San Luis: Pasaje Teniente Ibáñez 567

Teléfono: 02652-427091/ 02652-15392900

DNI: 29.724.954

E-mail: lauhere@yahoo.com.ar o furlan.laura@gmail.com

A. ESTUDIOS SECUNDARIOS

- **Estudios Secundarios:** Escuela Normal Superior "Paula Domínguez de Bazán".
Título: "Bachiller con orientación Docente"
Período: marzo de 1996 a diciembre de 2000
Promedio: 9,23

B. ESTUDIOS UNIVERSITARIOS

- **Ingeniería en Alimentos.** Universidad Nacional de San Luis.
Fecha de inicio: febrero de 2002.
Promedio: 8,56
Tesis de grado para la obtención del título de Ingeniera en Alimentos. Tema: "Obtención de un inóculo liofilizado de *Rahnella aquatilis* y su aplicación al biocontrol de enfermedades criptogámicas en productos frutihortícolas almacenados". Fecha de defensa: 23/08/06. Aprobada con 10, felicitado.
- **Ingeniería en Electrónica con orientación en Sistemas Digitales.** Universidad Nacional de San Luis Fecha de inicio: febrero de 2002. Cursado hasta 3° Año.
Promedio: 7,50

C. ESTUDIOS DE POSGRADO

- **Título obtenido: Master Profesional en Gestión Ambiental, Calidad y Auditora para Empresas.** Clay Formación Internacional, España a distancia. Homologaciones: Clay Formación Internacional recibe las homologaciones de AEDETP (Asociación Española de Enseñanza Técnico Profesional), ANCED (Asociación Nacional de Centros de Enseñanza a Distancia). "**Finalizado, 06/2009**". Título en trámite.
Promedio: 8,80.
- **Título obtenido: Especialista en Higiene y Seguridad Alimentaria.** Fundación Universitaria Iberoamericana (FUNIBER). Universidad de León, España. Formación a distancia. "**Finalizado, 01/2009**". Promedio: 8,90.
- **Doctorado en Química.** Tema: "Fraccionamiento de plasma bovino con tecnología

de membranas para la obtención de proteínas de alto valor agregado". Universidad Nacional de San Luis. Aprobado plan de tesis. Res. N° 113-09.

D. CURSOS Y SEMINARIOS DE POSGRADO. PASANTIAS DE INVESTIGACIÓN

1. **Curso de posgrado:** *Fisicoquímica de los alimentos*
Dictado por el Dr. Disalvo, Eduardo Aníbal, Universidad Nacional de La Plata. Universidad Nacional de San Luis, FICES, Villa Mercedes / San Luis. Julio, 2007. Crédito horario: 30 hs. Aprobado con examen final. Res N°: 1003
2. **Curso de posgrado:** *Procesos separativos con membranas*. Dictado por Dr. A. Pérez Padilla y colaboradores. Universidad Nacional de San Luis. San Luis, julio-noviembre, 2007. Crédito horario: 100 hs. Aprobado con examen final. Res N°: 1248
3. **Curso de posgrado:** *Epistemología*. Dictado por la Dra. Violeta Gullot y colaboradores. Universidad Nacional de San Luis. San Luis, agosto-diciembre, 2007. Crédito horario: 90 hr. Aprobado con examen final. Res. N° 462
4. **Curso de posgrado:** *Introducción a la Reología de los Alimentos*. Dictado por Dra. Amelia Rubiolo, Ing. Bárbara Meza y Dra. Laura Olivares (INTEC-UNL). Universidad Nacional de San Luis. San Luis, abril y mayo de 2008. Crédito Horario: 45 hr. Aprobado con examen final. Res. N° 945.
5. **Curso de posgrado:** *Fisicoquímica Avanzada. Modulo mecánica cuantica*. Dictado por Dra. Graciela Nidia Zamarbide. Universidad Nacional de San Luis. San Luis, junio de 2008. Crédito Horario: 30 hr. Aprobado con examen final.
6. **Curso de posgrado:** *Alimentos transgénicos*. Universidad Nacional de San Luis. San Luis, octubre de 2008. Crédito Horario: 50 hr. Aprobado con examen final. Res. N° 14.
7. **Pasantía de Investigación:** *Entrenamiento en técnicas de electroforesis en geles de poliacrilamida*. Crédito horario: 120 hs. Dictado por Dra. Marilina Casais, UNSL. Res 130/08 CD.
8. **Pasantía de Investigación:** *Entrenamiento en técnicas de DSC*
Crédito horario: 40 hs. Dictado por Dra. Noemí Zaritzky, Universidad Nacional de la Plata. Certificado extendido por la Dra. Noemí Zaritzky. Realizado febrero 2009.

E. BECAS OBTENIDAS

1. **Beca Estímulo** (UNSL) Tema: *"Obtención de un inóculo liofilizado de *Ranhella aquatilis* y su aplicación al biocontrol de enfermedades criptogámicas en productos frutihortícolas almacenados"*. Director: Dra. Delia Benuzzi. Período: 01/06/05 al 31/06/06 Res. CS N° 136/05.
2. **Beca de Iniciación** (UNSL) Tema: *Fraccionamiento de plasma bovino con tecnología de membranas para la obtención de proteínas de alto valor agregado* Director: Dra. Mercedes Campderrós Codirector: Antonio Pérez Padilla Período: 01/06/07 al 31/03/08 Res. – CS. N° 142 / 07
3. **Becas de Postgrado Tipo I** (3 AÑOS). Consejo Nacional de Investigaciones Científica

y Técnicas (CONICET) Tema: *Fraccionamiento de plasma bovino con tecnología de membranas para la obtención de proteínas de alto valor agregado* Director: Dra. Mercedes Campderrós Codirector: Antonio Pérez Padilla. Periodo: 01/04/08 al 31/03/11. Res 29/08

Becas de ayuda económica para estudios de posgrado a distancia

1. *Fundación Universitaria Iberoamericana (FUNIBER)* Beca otorgada para la realización del programa de **“Especialización en Higiene y Seguridad Alimentaria”** (Universidad de León, España).
2. *Clay Formación Internacional, Salamanca (España)*. Beca otorgada para la realización del **“Master Profesional en Gestión Ambiental, Calidad y Auditoría para Empresas”**.

F. EMPLEOS RELACIONADOS

1. Realización de **Pasantía** como alumna de la carrera Ing. en Alimentos, durante los meses de febrero, marzo y abril del año 2005, en la fábrica **“Estirenos S.A.- Grupo ARCOR SAIC”**, en el sector de M.A.H.P.I.(Higiene y Seguridad Industrial) Bajo la supervisión del Ingeniero Carlos Rico. Los trabajos desarrollados en la empresa fueron:
 - “Análisis de riesgos laborales”, de 100 puestos de trabajo.
 - Estudio ergonómico de los puestos de trabajo.En los mismos se realizó una extensa tarea de relevamiento, que consistía en realizar entrevistas a los trabajadores en base a las tareas realizadas durante su turno de trabajo, siguiendo una estructura de preguntas previamente predeterminada. En base a estas entrevistas y a la aplicación de técnicas de análisis de riesgos laborales, se realizó el estudio de los diferentes riesgos en cada puesto de trabajo. Gracias a los resultados obtenidos de estos estudios, se pudieron realizar mejoras en los procedimientos y en los puestos de trabajo. *Logrando una importante disminución en el porcentaje de accidentes.* Certificado extendido por la fábrica. Por medio de la Resolución N° 010/06 se otorgó la aprobación de las prácticas profesionales de la Carrera, según Plan de Estudios 24/01 de 100 hr.
2. **Jefa del Sector de Seguridad Alimenticia**, durante el año 2007, en la fábrica “La Negra S.A.”. Actividades realizadas en la empresa:
 - Realización de una nueva formulación, cumpliendo con los requerimientos especificados: económicos, reológicos, organolépticos, fisicoquímicos.
 - Modificación del proceso de esterilización del producto. Se realizó un informe el cual fue enviado al INTI, en el mismo se proponía la modificación del proceso de esterilización. Este nuevo proceso fue aprobado a la brevedad. Con este cambio en el proceso de esterilización se obtuvieron grandes ganancias económicas y grandes mejoras en las características nutritivas y organolépticas



del producto.

- Realización del manual de Higiene Personal.
- Realización de los manuales de los procedimientos y registros de POES de la planta.
- Realización de los manuales de los procedimientos y registros de control de calidad de la materia prima.
- Aplicación de las Normas ISO.
- Realización del manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

G. ANTECEDENTES EN DOCENCIA UNIVERSITARIA

- **Pasantía de formación docente para diplomados** (Ord. 20/06) en el Curso de "Tecnología de los Alimentos", carrera Ing. en Alimentos. A partir de marzo de 2008 hasta la actualidad (Res. 138/08 CD, 2008-09) y renovación Res. 314/09 (2009-10)
- **Tutorías de pares de la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia.** Primera en orden de mérito en área de Matemática. A partir de febrero 2009 hasta la actualidad. *Materias en las cuales se brinda tutorías:* Ingreso de Matemática; Cálculo I y II y Álgebra I y II de las carreras "Ing. en Alimentos e Ingeniería en Minería". Res. N° 1328.
- **Auxiliar de Laboratorio.** Curso optativo "Proteínas Alimentarias" de la carrera Ing. en Alimentos. Crédito horario: 50 hs. Res. 116-09. (2009).

H. MATERIALES DIDÁCTICOS ELABORADOS COMO COLABORADOR

- Curso de "**Tecnología de los Alimentos**", carrera Ing. en Alimentos. Res. 166-09:
 - **Trabajo Práctico N°2:** Parte 1: Obtención de un concentrado proteico a partir de Plasma Bovino desecado. Parte 2: Caracterización del concentrado proteico obtenido por ultrafiltración. Año: 2008.
 - **Trabajo Práctico N°4:** Aditivos. Formulación de Picadillo de carne. Año: 2008.
 - **Trabajo Práctico N° 5:** Producción de mayonesa. Año: 2009.
 - **Clase teórica:** Tema N° 7: Aditivos Alimentarios. Año 2008.
- Curso optativo "**Proteínas Alimentarias**", carrera Ing. en Alimentos:
 - **Trabajo Práctico:** Determinación de las propiedades funcionales de proteínas de origen animal y vegetal. Año: 2009.

I. ANTECEDENTES DE INVESTIGACIÓN

Patentes

- "**Obtención de un concentrado proteico de origen animal por ultrafiltración, para uso como aditivo alimentario**". Área temática: Tecnología de los Alimentos. L.T. Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla y M.E. Campderrós. Presentada a través del Dpto. de Patentes de CONICET, ante el INPI, Acta 080103386, (04/08/ 2008) Documento AR067798 A1, Publicado en el Boletín de Patentes N° 557, Año X (ISSN-0325-6545), 21/10/09

- **“Métodos para mantener la integridad estructural de las proteínas, productos obtenidos y usos”.** Área temática: Tecnología de los Alimentos. L. T. Rodríguez Furlán, A. Pérez Padilla y M.E. Campderrós. Presentada por el Dpto. de Patentes de CONICET (05/2009) ante el INPI, Acta P-090102568, (07/07/09).

Publicaciones en revistas nacionales e internacionales

- “Effect of freezing and protectants on viability of the biocontrol bacterium *Rahnella aquatilis*”. **Rodríguez Furlán, L. T.**, Sanz- Ferramola, M.I., Benuzzi, D. Revista Biocell Vol 29 N° 3, pg 377 (2005).
- “Productos de colmena: Jalea Real”. **Rodríguez Furlán, L. T.**; Uñates, A.; Piola, H. ALDEQ 2007-2008. N° XXIII. Pg. 31-36.
- “La fórmula de una torta dietética”. **Rodríguez Furlán, L. T.**, Pérez Padilla, A. y Campderrós, M. E.. Énfasis alimentación. Latinoamérica. Año XIV, N° 9 (2008).
- “Práctica en tecnología de alimentos: formulación y preparación de picadillo de carne”, **Rodríguez Furlán, L. T.**, Pérez Padilla, A. y Campderrós, M. E., ALDEQ, 2008-2009. N° XXIV. Pg 50-57.
- “Inulin as lyoprotector of proteins from UF bovine plasma”. **Rodríguez Furlán, L. T.**, Pérez Padilla, A. and Campderrós, M. E. *Food Research International*, 43, 788-796, (2010).
- “Comparative study on the functional properties of protein concentrates by ultrafiltration of soy, milk and bovine plasma for food preparations”. **Rodríguez Furlán, L. T.**, Rinaldoni, A. N., Pérez Padilla, A. and Campderrós, M. E. Food and bioproducts processing. Enviado para su publicación (05/ 2009), segunda revisión noviembre 2009.
- “Development of a functional beverage formulation with high protein content, inulin and Stevia”. **Rodríguez Furlán, L. T.**, Pérez Padilla, A. and Campderrós, M. E.. Enviado a *International Journal of Food Engineering*, (02/10).
- Functional and physical properties of bovine plasma proteins, as a function of processing and pH. **Rodríguez Furlán, L. T.**, Pérez Padilla, A. and Campderrós, M. E. Enviado a *Food Hydrocolloids*, (02/10).

Comunicaciones a congresos nacionales e internacionales, reuniones científicas, simposios y conferencias

- “Effect of freezing and protectants on viability of the biocontrol bacterium *Rahnella aquatilis*”. **Rodríguez Furlán, L. T.**, Sanz Ferramola, M. I., Benuzzi, D. XXIII Reunión Científica Anual Sociedad de Biología de Cuyo. III Reunión Anual Sociedad Argentina de Microscopia. Mendoza, Diciembre de 2005. **Participación como expositora.**
- “Productos de la Colmena: Jalea Real”. **Rodríguez Furlán, L. T.**, Uñates, A., Piola, H. XIV Jornadas cuidemos nuestro mundo. UNSL. San Luis, Agosto de 2006.
- “Influencia de distintos crioprotectores sobre la viabilidad del agente de control biológico *Rahnella aquatilis*”. II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de

- Alimentos. Benuzzi, D.; **Rodríguez Furlán, L. T.**, Elorza, M, Calvo, J., Sanz Ferramola, M. Córdoba, Noviembre de 2006.
- “Control biológico de mohos fitopatógenos de postcosecha en manzanas por un inóculo liofilizado de *Rahnella aquatilis*”. II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Benuzzi, D., Caliente, V., **Rodríguez Furlán, L. T.**, Sanz Ferramola, M., Córdoba, Noviembre de 2006.
 - “Concentrado proteico obtenido por ultrafiltración de plasma bovino para usos alimentarios” XXVII Congreso Argentino de Química. **Rodríguez Furlán, L. T.**, Pérez Padilla, A. y Campderrós, M. E. Tucumán, Septiembre 2008.
 - “Caracterización de la stevia y su utilización en la obtención de formulaciones dietéticas”. Foro de la Alimentación la nutrición y la Salud (FANUS). **Rodríguez Furlán, L. T.**, Pérez Padilla, A. y Campderrós, M. E. Bs. As., Septiembre 2008.
 - “Ultrafiltración de plasma bovino: comportamiento y modelado de membranas poliméricas”. Encuentro de Investigadores y Docentes de Ingeniería (EnIDI 2008). **Rodríguez Furlán, L. T.**, Pérez Padilla, A. y Campderrós, M. E., Mendoza, Noviembre de 2008. **Participación como expositora.**
 - “Análisis comparativo de propiedades funcionales de concentrados proteicos obtenidos por ultrafiltración”. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. Clipcap (Marzo, 2009). **Rodríguez Furlán, L. T.**, Rinaldoni, A. N., Pérez Padilla, A. y Campderrós, M. E., San Rafael, Mendoza, Marzo de 2009. **Participación como expositora.**
 - “Desarrollo de formulaciones dietéticas a partir de la utilización de stevia como edulcorante natural”. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. Clipcap. **Rodríguez Furlán, L. T.**, Pérez Padilla, A. y Campderrós, M. E., San Rafael, Mendoza, Marzo de 2009.
 - “Inulina como lioprotector de proteínas provenientes del plasma bovino”. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. **Rodríguez Furlán, L. T.**, Pérez Padilla, A. y Campderrós, M. E., Córdoba, Abril de 2009. **Participación como expositora.**
 - Efecto de diferentes agentes lioprotectores sobre la temperatura de transición vítrea y la temperatura de desnaturalización proteica de las proteínas del plasma bovino. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de alimentos (XII CYTAL). **Rodríguez Furlán, L. T.**; Pérez Padilla, A.; Campderrós, Mercedes M. E.; Zaritzki, N., Entre Ríos, Octubre de 2009.

Participación en Proyectos de Investigación Científica

- **Participación como Becaria en el Proyecto N° 2/9701**, subsidiado por la Universidad Nacional de San Luis (desde 2005 al 2006). Director del Proyecto: Dra. Isabel Sanz Ferramola.
- **Participación como Becaria en el Proyecto N° 2-9304**, subsidiado por la Universidad Nacional de San Luis. Nombre del Proyecto: Membranas: Procesos y Aplicaciones de Biotecnología. Director del Proyecto: Dr. Antonio Pérez Padilla.

J. CURSOS DE ADMISIÓN AL DOCTORADO EN QUÍMICA

- **Química Orgánica Modulo II.** Credito horario: 50 hs. Profesor responsable: Prof. Dr. Carlos E. Ardanaz. Aprobado con examen final. (2009)
- **Complemento de Química tecnológica. Módulo II. Reactores Homogéneos.** Crédito horario 30 hs. Aprobado con examen final. (2009)
- **Química física Modulo I.** Crédito horario 30 hs. Aprobado con examen final. (2009)
- **Química física Modulo II.** Crédito horario 30 hs. Aprobado con examen final. (2009)