

## CURRICULO VITAE ABREVIADO *Analia Rodríguez*

### DATOS PERSONALES

Nombre completo: Analia Rodríguez Blanco
Nacionalidad: Uruguay
Correo electrónico: arodriguez@fq.edu.uy

### EDUCACIÓN

Grado	Institución y año de graduación
Ingeniera Alimentaria	Universidad de la República, 2006
PosGrado	Institución y año de graduación
Doctor en Química	Universidad de la República, en curso

### EXPERIENCIA EN INVESTIGACIÓN

Integrante del Equipo en el proyecto ANII – Fondo Sectorial Protección de la Salud en la Primera Infancia titulado: *“Fortificación de la leche materna en base a proteínas de leche donada al Banco de Leche Humana: un camino hacia la excelencia”*. Responsables científicos: Dr. Luis Panizzolo y Dra. Ana Hernández. Estado: Actual.

Integrante del Equipo en la red CYTED P414RT0152 cuyo título es: *Red iberoamericana de aprovechamiento de subproductos Lácteos y frutihortícolas y valorización de recursos Autóctonos para la producción de alimentos funcionales, Promoviendo el desarrollo de zonas económicamente vulnerables*. Estado: Actual.

Participación como co-tutora en el Proyecto *Revalorizar desechos de la industria alimentaria como fuente de compuestos bioactivos frente a enfermedades crónicas* correspondiente al Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil de CSIC, llamado 2014. Docente Orientador del Proyecto: Alejandra Medrano. Estado: Finalizado.

Participación como docente en el Proyecto *Estudio del desarrollo de la reacción de Maillard en el proceso de pasteurización de leche humana* correspondiente al Programa de Apoyo a la Investigación Estudiantil de CSIC, llamado 2013. Docente Orientador del Proyecto: Luis Panizzolo. Estado: Finalizado.

Participa como Integrante del Equipo en el Proyecto CSIC (Comisión Sectorial de Investigación Científica, UdelaR) de Vinculación Universidad – Sector Productivo, 2010. Título del proyecto “Determinación de la influencia y control de la temperatura y otros parámetros en el desarrollo de color en la elaboración de Dulce de Leche”. Responsable científico: Dr. Luis Panizzolo. Estado: Finalizado.

### EXPERIENCIA LABORAL

Posición	Institución	Fechas
Docente en Proyecto Projovent C2, “Operario en la industria alimentaria”.	ONG Gurises Unidos	Año 2010. Período enero a junio
Encargada de laboratorio de Microbiología y Asistente de la gerencia de planta.	Fanaprhu S.A,	diciembre 2007 a noviembre 2009
Asistente. Control de calidad Implantación de sistemas operativos (BPM y SSOP) en Sistema de gestión de calidad ISO 9001-2000. Desarrollos (utilización del lactosuero en Dulce de Leche)	Granja Pocha S.A.	marzo 2004 a noviembre de 2007

### EXPERIENCIA ACADÉMICA

Posición	Institución	Fechas
Asistente. Esc. G, Gdo. 2	Facultad de Química. UdelaR	Noviembre 2015 a la actualidad
Estudiante de PEDECIBA	PEDECIBA Química	Mayo del año 2010 a la actualidad
Ayudante. Esc. G, Gdo. 1	Facultad de Química. UdelaR	Enero 2011 a Noviembre 2015

## **PUBLICACIONES**

### **Artículos científicos:**

“Study of the browning and gelation kinetics in a concentrated sheep milk and sucrose system”; autores: Analía Rodríguez, Facundo Cuffia, Andrea M. Piagentini, Patricia Lema, Luis A. Panizzolo, Sergio D. Rozycki. Publicado en revista con arbitraje por pares: International Journal of Dairy Technology (En prensa).

“Evolución del desarrollo del color en sistema modelo de composición similar al dulce de leche. Influencia del tiempo de calentamiento y del pH”. Autores: Rodríguez, A.; Piagentini, A.; Rozycki, S.; Lema, P.; Pauletti, M.S.; Panizzolo, Luis, A. Publicado en revista con arbitraje por pares: INNOTECH, ISSN 1688-3691 / ISSN [en línea] 1510-6593, (LATU, Uruguay), Número 7, Diciembre de 2012

“Evolución de la proteólisis durante la maduración de quesos Danbo elaborados con distintos cultivos iniciadores”; autores: Panizzolo, L. A.; Araújo, A. C.; Taroco, L. V.; Rodríguez, A.; Schöpf, G.; trabajo realizado en la Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, Universidad de la República, Uruguay. Publicado en revista con arbitraje por pares: INNOTECH, ISSN 1688-3691 / ISSN [en línea] 1510-6593, (LATU, Uruguay), Número 6, Diciembre de 2011.

### **Capítulos de Libro:**

“Reacción de Maillard y caramelización. Efectos sobre el color. Estudios aplicados al proceso de elaboración del dulce de leche” (Capítulo 6). Autores: Panizzolo, L. A.; Rodríguez, A.; Rosycki, S. D. En: “Ciencia de Sistemas Lácteos Concentrados” Rosycki, S. D. Editor. Centro de Publicaciones. Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe, Argentina (En prensa).