

INFORME DOCENTE

Nombre: Ana Irene

Apellidos: Pereira Machado Berretta.

Profesión: Ingeniera de Alimentos.

Especialista en Ingeniería de la Calidad.

Dr. Técnico de Empresas de Control de Plagas.



Fecha de Nacimiento: 29/08/74.

Lugar de Nacimiento: Salto –Uruguay.

Celular:099381055.

Dirección: Brasil 1142. Salto.

CI. 3.924.753-0

E- mail: ipambe@hotmail.com

Licencia de conducir: vigente

FORMACIÓN ACADÉMICA

Formación de grado

1993-2000

Título Obtenido de **Ingeniera de Alimentos** en Facultad de Ciencias de la Alimentación.
U.N.E.R. Concordia. Argentina.

2004

Título Obtenido de **Técnica en Control de Plagas** en Ministerio de Salud Pública.

Formación de postgrado

2003-2005

Maestría en Ingeniería de la Calidad.U.T.N.-Concepción del Uruguay.
Resolución de la Acreditación N° 193/02 CONEAU. Argentina.

2015

Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria. Facultad de Ciencias de la Alimentación.

Módulo “Escritura de Investigación Para Ingenieros”. Cursado/ Aprobado.

Módulo “ Matemática Aplicada”. Cursado/ Aprobado.

Módulo “Envases y Sistemas de Envasado- Materiales y Estabilidad”. Cursado/ Aprobado.

Módulo “Estadística”. Cursado/ Aprobado.

Módulo “Metodología de la Investigación”. Cursado/ Aprobado.

Cursos presenciales, semi-presenciales, a distancia de Formación y Especialización con evaluación final.

- _ **“Biología e Identificación de Hongos Contaminantes de Alimentos. Micotoxinas.”** Facultad de Ciencias. Universidad de la República. Montevideo.
- _ **“Conservación de Alimentos”.** Consejo de Educación Primaria. Salto.
- _ **“Gestión de la Calidad en los Laboratorios de Calibración y Ensayos”.** Universidad de la República. Regional Norte. Salto.

Cursos de Formación sin evaluación final, cursillos y Jornadas de capacitación.
--

- _ **Curso de especialización. “Postcosecha de cítricos”.** Facultad de Ciencias de la Alimentación. Concordia. Argentina.
- _ **Curso de especialización. “Física Aplicada a Alimentos”** Facultad de Ciencias de la Alimentación. Concordia. Argentina.
- _ **Curso de especialización. “Alimentos Apícolas”** Facultad de Ciencias de la Alimentación. Concordia. Argentina.
- _ **“Soluciones Instrumentales para el Análisis de Contaminantes”.** Facultad de Ciencias de la Alimentación. Concordia. Argentina.
- _ **“Curso Básico de Luminotécnia”.** Universidad Tecnológica Nacional. Concordia Argentina.
- _ **“Curso Elemental de Instalaciones Eléctricas”.** Universidad Tecnológica Nacional. Concordia Argentina.
- _ **“El Aprendizaje en la Educación Superior”.** Instituto Tecnológico CTC Salto.

- _ **“Gestión de Calidad”**. Instituto Tecnológico. CTC Salto.
- _ **“Fisiología Post- Cosecha de Frutas y Hortalizas”**. Facultad de Ciencias de la Alimentación. Concordia. Argentina.
- _ **“Actualización en Virología”**. CeRP del Litoral. Sede Salto.
- _ **“Uso y Mantenimiento de Equipos de Apoyo a la Enseñanza de la Biología”**.Facultad de Agronomía. Universidad de la Republica.
- _ **“Jornadas de Didáctica en la Educación Superior”**. Universidad Católica.
- _ **“Inocuidad de Alimentos”**.Programa Nacional de Residuos de Medicamentos Veterinarios y Plaguicidas, y contaminantes ambientales en alimentos de origen animal. (PNRB).Regional Norte.
- _ **“Elaboración de Golosinas”**.Facultad de Ciencias de la Alimentación. Concordia. Argentina.
- _ **“Modelización computacional de sistemas complejos de interés Biológicos y Biomédicos”**. Universidad de la República.
- _ **” Docencia Universitaria”**. Universidad Católica.

PRODUCCIÓN INTELECTUAL

Investigaciones

Caramelos Duros. Influencia de las variables de Proceso sobre las Características y conservabilidad del Producto Elaborado, desde junio de 1999 hasta noviembre de 1999.Facultad de Ciencias de la Alimentación. Concordia. Argentina.

“Evolución de las propiedades del suelo bajo rotaciones agrícolas con riego por pivot central y riego por superficie”. 2016. Financiamiento: INIA FPTA. Participante.

Actividades de Enseñanza

En Formación Docente

Bioquímica. Profesorado de Biología. Ce.R.P. del Litoral.

Abril 2008 hasta 2010.

Febrero 2014 hasta actualidad.

ECI I- Biología Celular. Profesorado de Biología. Ce.R.P. del Litoral.

Abril 2008 hasta 2010.

Febrero 2014 hasta actualidad

Biología. Profesorado de Química. Ce.R.P. del Litoral.

Febrero 2014 hasta la actualidad.

En Enseñanza Universitaria.

Bioquímica. Facultad de Agronomía. Regional Norte. Salto.

Agosto a Diciembre 2006.

Agosto a Diciembre 2007.

Agosto a Diciembre 2008.

Enero 2009 hasta la actualidad.

Bioquímica. Facultad de Enfermería. Regional Norte. Salto.

Abril 2009 hasta la actualidad.

En Facultad Privada. O.R.T.

Gestión de la Calidad. Técnico en Gerencia.

Agosto a Diciembre 2007.

Agosto a Diciembre 2008.

OTRAS ACTIVIDADES ACÁDEMICAS

Dictado de cursos.

- _ Dictado de Curso Producción artesanal de **Productos lácteos**. Chiflero. Artigas. PRODENOR.
- _ Dictado de Cursos de **Conservación de Alimentos** para el programa de Reconversión Laboral promovido por la JU.NA.E y la DI.NA.E. Contratada por PROA. Mayo –Setiembre 2005. Salto.
- _ Dictado de Cursos de **Conservación de Alimentos** para el programa de Reconversión Laboral promovido por la JU.NA.E y la DI.NA.E. Contratada por PROA. Marzo –Julio 2005. Salto.
- _ Dictado de Cursos de **Conservación de Alimentos** para el programa de Reconversión Laboral promovido por la JU.NA.E y la DI.NA.E. Contratada por PROA. Noviembre – Enero 2004. Paysandú.
- _ Dictado de Cursos de **Conservación de Alimentos** para el programa de Reconversión Laboral promovido por la JU.NA.E y la DI.NA.E. Contratada por PROA. Marzo – Junio 2004. Paysandú.
- _ Dictado de cursos de **Atención al Público en locales Gastronómicos**, del programa de Reconversión Laboral promovido por la JU.NA.E. y la DI.NA.E. Junio – Setiembre 2003. Paysandú.
- _ Dictado de Cursos de **Conservación de Alimentos** para el programa de Reconversión Laboral promovido por la JU.NA.E y la DI.NA.E. Contratada por PROA. Marzo – Mayo 2003. Bella Unión.
- _ Dictado de cursos de **Atención al Público en locales Gastronómicos**, del programa de Reconversión Laboral promovido por la JU.NA.E. y la DI.NA.E. Marzo-Mayo 2003.Salto.
- _ Dictado de Cursos de **Conservación de Alimentos** para el programa de Reconversión Laboral promovido por la JU.NA.E y la DI.NA.E. Contratada por PROA. Setiembre- Noviembre 2002. Salto.
- _ Dictado de Cursos de **Conservación de Alimentos** para el programa de Reconversión Laboral promovido por la JU.NA.E y la DI.NA.E. Contratada por PROA. Mayo – Agosto 2002. Bella Unión.

Asistencia a Congresos y Eventos Académicos.

“Metabolismo de bacterias lácticas. Efectos beneficiosos y perjudiciales en la calidad de Alimentos”.Asociación Argentina de Microbiología Filial Santa Fe.

Otros méritos y antecedentes

Director Técnico de la Empresa **INSECT SRL**. Agosto 2007 hasta la actualidad.

Habilitación a la Empresa **“Queso Rallado Suizo”** y Control de Calidad. 2006

Capacitación **“Las Campesinas”** Fábrica de Dulces y Mermeladas.
Agosto a Setiembre 2004.

Auxiliar de **Farmacia San Roque**. Enero a Abril 2001.