

ARGAÑARAZ RODOLFO RAUL

PROFESIÓN:
INGENIERO EN ALIMENTOS
Diplomado en Gestión Integral de la Calidad

DATOS PERSONALES: Argentino, nacido el 29/10/1988, soltero.

Lugar de Nacimiento: Puerto Madryn- Chubut - D.N.I: 33.792.960

Correo: saad.rodo@gmail.com

Contacto: 0280-154191109

EDUCACIÓN

- 2.001 al 2.006 Colegio Secundario Juan Manuel Passerini N°741 (Puerto Madryn- Chubut). Humanidades y ciencias Biológicas.
- 2.007 al 2.010: UTN- F.R.Ch/ Ing. Pesquera- 2 año completo.
- 2.011 al 2.018: UNSE – Facultad de Agronomía y Agroindustrias/Ing. en Alimentos. Promedio: 7 (Siete).
- 2.018: UTN-F.R.R/Diplomatura en Gestión Integral de la Calidad.
- 2020: Facultad de Ingeniería - UNICEN – Olavarría- Ingeniería en Higiene y Seguridad en el Trabajo - Modalidad Distancia.
- 2.020: Post Grado en Estimación de la Vida útil de los Alimentos

EXPERIENCIA

LABORATORIO (BECARIO PROYECTO C.I.N.:

- Proyecto acreditado en el que se insertó: Fermentos autóctonos de Santiago del Estero, productores de Exopolisacáridos, con potencialidad para su aplicación en la elaboración de nuevos de productos lácteos caprinos (PICTO-2012-0018).
- Título del plan de trabajo: Quesos caprinos untados. Cambio de escala de laboratorio a piloto.
- Actividades: Análisis de alimentos y ensayos microbiológicos.
Duración: marzo 2016/mayo 2018

INDUSTRIAL:

- Empresa “Aguas y bebidas de Santiago del Estero (A.B.S)”: Control de calidad de proceso, trazabilidad interna, análisis microbiológicos en agua de proceso.
Duración: Septiembre 2017/Marzo 2018 (Finalización de contrato).
- Co- Fundador : Consultora LEWIS&ARGAÑARAZ Ingeniería Integral
*Asesorías y controles en rubro cárnico, pesquero, pastas.
*Asesoría y Dirección Técnica en fábricas de Hielo y Agua lista para el consumo.

* Auditorías a proveedores y clientes de Calidad e Inocuidad. Habilitaciones de establecimientos ante SENASA y Bromatología de la Provincia del Chubut.
Duración: Desde Septiembre 2018 al día de la fecha.

ANTECEDENTES DOCENTES:

- U.T.N/F.R.Ch: Profesor adjunto de la cátedra Calidad Alimentaria.
*Duración: Agosto 2.020 a la actualidad.
- Docente: Escuela N° 2701 (Puerto Madryn-Chubut):
*Química Orgánica Aplicada I.
*Bromatología y Toxicología de los Alimentos.
*Procesos Industriales.
*Tecnología de los Alimentos II.
Duración: Agosto 2.018 a la actualidad.

CAPACITACIONES

- Curso de Ingeniería de Productos Frutihortícolas. Marzo 2015 - Asociación de Universidades del Sector Alimentario (AUSAL) Universidad Nacional de Cuyo. Duración 40 Hs (Presencial).
- Curso Ingeniería de Productos Pesqueros. Noviembre de 2016 - Asociación de Universidades del Sector Alimentario (AUSAL) Universidad Nacional de Mar del Plata. Duración 40 Hs (Presencial).
- Curso de Ingeniería de Productos Lácteos. Noviembre de 2015 - Asociación de Universidades del Sector Alimentario (AUSAL) Universidad Nacional de Lujan. Duración 40 Hs (Presencial).
- Curso de Ingeniería de Industria de Cereales. Junio 2015 – Asociación de Universidades del Sector Alimentario (AUSAL) Universidad Nacional de Santiago del Estero. Duración 40 Hs (Presencial).
- Curso de Formación de Emprendedores. Agosto 2015 – Asociación de Universidades del Sector Alimentario (AUSAL) Universidad Nacional del Litoral. Duración 40 Hs (Presencial).
- Curso de Formación de Mediadores. Septiembre 2012- Ministerio de Justicia de la Nación. Duración: 60 Hs.
- Actualización en Legislación Alimentaria. Septiembre 2016- Universidad Nacional de Santiago del Estero.
- Seminario de Posgrado “Legislación Alimentaria”. Mayo 2018- Universidad Tecnológica Nacional (f.r.ch).
- Curso IRAM “Diseño e implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)”. Julio 2.019
- Curso Post grado “Estimación de la Vida útil de los Alimentos”. Octubre 2.020

PRESENTACIONES EN CONGRESOS

- F. Frau, N. Leguizamón, R. Argañaraz, M. Argañaraz, G. Font, M. Nuñez, N. Pece. RHEOLOGY OF SPREADABLE GOAT CHEESE USING COMMERCIAL CULTURE STARTER WITH AND WITHOUT EXOPOLYSACCHARIDES PRODUCING STRAIN. V

Simposio Internacional de Bacterias Lácticas (SIBAL). 19-21 de Octubre de 2016. San Miguel de Tucumán. Tucumán, Argentina.

- Argañaraz, Rodolfo; Argañaraz Vargas, Mariana Frau, Florencia, Generoso, Silvina y Pece, Nora. Efecto de la incorporación de cepas eps+ autóctonas y comerciales sobre el rendimiento quesero y las características de queso unttable caprino. “5TA JORNADA EXPOSITIVA ESTUDIANTES Y JOVENES INVESTIGADORES DE LA FAyA”. 28 de Octubre de 2016. Santiago del Estero. Argentina.
- Argañaraz, R.; Argañaraz, M.; Pece, N.; Generoso, S. y Frau, F. COMPORTAMIENTO CINETICO DE CULTIVO COMERCIAL Y CEPAS AUTOCTONAS DE ORIGEN CAPRINO PRODUCTORAS DE EPS. “5TA JORNADA EXPOSITIVA ESTUDIANTES Y JOVENES INVESTIGADORES DE LA FAyA”. 28 de Octubre de 2016. Santiago del Estero. Argentina.
- Argañaraz, R.; Argañaráz, M. ; Frau, F. y Pece, N. Formulación de fermentos. Comportamiento cinético de cultivo comercial y cepa autóctona productoras de EPS de origen caprino. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2016). Archivo Digital: descarga y online ISBN 978-987-45380-0-0. 02 y 04 de noviembre de 2016, Córdoba, Argentina.
- Frau, F.; Salinas, F.; Leguizamón, N.; Argañaraz, R. y Pece, N. Presencia de mastitis subclínicas en un tambo caprino. Estudio preliminar. XVI CONGRESO CYTAL® Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2017. Mar del Plata (Argentina). (Enviado en modalidad poster).

IDIOMAS

- Inglés: Intermedio (Oral, Escrito)
Instituto Cultural Ingresa (5to año aprobado), ciudad de Puerto Madryn- Chubut.

CONOCIMIENTOS INFORMÁTICOS

- Paquete Office:
*Excel (Avanzado)
*Word (Avanzado)
*Internet y sistemas Operativos en general