



COMARCA

M^a de la O Rodríguez González

CARGO ACTUAL EN LA COMARCA DE VALDEJALÓN

- Consejera comarcal

DATOS ACADÉMICOS Y FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- Licenciada en Veterinaria. Especialidad Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Zaragoza. Septiembre 2004.
- Periodo de investigación de estudios de tercer ciclo. Tema: Estudio físico-químico y microbiológico del proceso fermentativo en salmuera de aceitunas negras variedad "Empeltre del Bajo Aragón". Grupo Consolidado de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal. Universidad de Zaragoza. Facultad de Veterinaria. Septiembre 2006.
- Periodo de docencia de estudios de tercer ciclo. Programa de Doctorado con Mención de Calidad "Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos". Universidad de Zaragoza. Facultad de Veterinaria. Junio 2005.
- Certificado de Aptitud Pedagógica. Instituto de Ciencias de la Educación. Universidad de Zaragoza. Marzo 2007.
- Becaria Grupo Consolidado de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal. Universidad de Zaragoza. (2004-2008). Desarrollando los temas: Estudio de calidad del melocotón de Aragón tratado con 1-Metilciclopropeno para prolongar su conservación postcosecha. Proyecto I+D 2008/0207 financiado por Diputación General de Aragón. Proyectos varios. Calidad microbiológica de fruta mínimamente procesada. Proyecto I+D 2005/0267 financiado por Diputación General de Aragón. Desarrollo y mejora de proyectos derivados de la fruta fresca del Jalón. Proyecto I+D 2005/0009 financiado por Diputación General de Aragón. Desarrollo y mejora de proyectos derivados de la fruta fresca del Jalón. Proyecto I+D 2005/0009 financiado por Diputación General de Aragón.
- Beca ERASMUS (2003) Laboratorio Universitario de Microbiología Aplicada de Quimper (LUMAQ), Universidad de la Bretaña Occidental, Francia. Desarrollando el tema: "Termorresistencia en esporas de Bacillus licheniformis".

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (2020). Mollins de Q, S.L.Calatayud 2 horas.
- Gestión de la Innovación (2019). Asociación Española para la Calidad. 100 horas: modalidad online
- Curso de formación en prevención de los riesgos en el sector de industria alimentaria (2019). MAZ PREVENCIÓN.Calatayud.3,5 horas
- Taller Design thinking, promoviendo la innovación de forma corporativa y con impacto social (2018). Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Zaragoza. Zaragoza. 2 horas.
- Gestión del estrés (2018). Adecco Formación, SAU. Calatayud. 6 horas.
- Curso Excel 2010-2013 avanzado (2017). Diputación Provincial Zaragoza 35 horas : modalidad online
- Planificación y gestión del tiempo (2017). CNTA. San Adrian, Navarra.11 horas.
- Etiquetado alimentario y Publicidad (2017). CNTA. San Adrian, Navarra. 7 horas.
- Sistema APCC: Análisis de peligros y puntos críticos de control (2016) CNTA. San Adrian. 8 horas
- Introducción al análisis estadístico en biociencias 4ª edición, (2015). Transmitting Science. Mataró. 22,5 horas
- Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola, (2015). Universidad Politécnica de Cartagena. Cartagena 40 horas.
- Nuevas tendencias en caracterización sensorial de alimentos, (2012). Universidad Politécnica de Valencia.Valencia.18 horas.
- La elección del consumidor: factores que influyen en la selección y el consumo de alimentos, (2012). Universidad Politécnica de Valencia.9 horas.
- Enfriamiento, almacenamiento y transporte de frutas de exportación, (2012). Fundación Aula Dei. Parque Científico Tecnológico.Zaragoza.16 horas.
- Curso de resolución de Problemas en Cromatografía (GC y HPLC). (2012) Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA). San Adrian (Navarra) 16 horas.
- Curso de estadística. (2010). Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA).San Adrian (Navarra).20 horas.
- Curso Actualización de las Tecnologías de producción, conservación y comercialización en peral, (2010). Ibercide- Formación agroalimentaria. Zaragoza. 16 horas.
- Curso de Realización de estudios de vida útil, (2009). Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA).San Adrian (Navarra). 8 horas.
- 30th Postharvest Technology Short course, (2008) University of Davis. Davis. California (EEUU). Junio, 16-27.
- Innovaciones Tecnológicas en la Poscosecha de Frutas y Hortalizas, Zaragoza, (2007). Escuela de Cogullada.Zaragoza.12 horas.

- Microbiología alimentaria. Laboratorio virtual, (2006). Universidad de Salamanca. Salamanca.140 horas.

DATOS PROFESIONALES

- Responsable de Innovación, Conservas TAISI Calatayud (Zaragoza). Mayo 2018- Actualidad.
- Técnico de I+D+i, Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA), San Adrián (Navarra). (Mayo de 2009-Mayo 2018). Desempeños:
- Responsable de proyectos públicos y privados: seguimiento económico, diseño experimental, planificación y control de ejecución técnica.
- Desarrollo de nuevos productos: formulaciones y envasado, estudios de vida útil y utilización de test acelerados de conservación de los alimentos, aplicación de nuevas tecnologías de conservación (PEAV, radiofrecuencia, altas presiones), control microbiológico, calidad de producto, análisis sensorial, microbiología industrial: estandarización de procesos fermentativos, y legislación en el ámbito alimentario.
- Colaboración en estudio de intervención nutricional “Evaluación dieta Primicia sobre parámetros cardiometabólicos”. Tareas en la fase de reclutamiento de voluntarios y seguimiento del grupo en estudio. Proyecto CIEN.
- Personal laboral con contrato para obra o servicio determinado (PAS). Fdad. Veterinaria. Grupo Consolidado de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal. Universidad de Zaragoza. Enero 2008-Mayo 2009. Colaboración en proyectos de investigación 2007/0493 denominado “incremento de la vida comercial de la trufa negra” y 2007/0272 denominado “Adsorción de zeolitas en plásticos”.

TRAYECTORIA POLÍTICA

Sin trayectoria política previa ni vinculación a ningún partido político.