

	C U R R I C U L U M V I T A E	
--	--	--

MARCELO RAÚL ROSMINI

DATOS PERSONALES

- Lugar y fecha de Nacimiento: Santa Fe (Argentina), 03 de diciembre de 1959
- Documento: D.N.I. 13.839.285
- Estado Civil: Casado, tres hijos.
- Domicilio Particular: Iturraspe 999 (3000) Santa Fe
- Teléfono: +54 (0)342 154 797 991
- Correo electrónico: marcelo.rosmini@gmail.com o mrosmini@unl.edu.ar
- Nacionalidad: Argentina (pasaporte n° 13.839.285 N, vence 04/09/2023).
- Nacionalidad: Española (pasaporte n° XD601830, vence 15/09/2019).
- Inscripto en el Directorio de Consultores (DIRCON) de la SEPYME con el número 7304 (www.cge-ra.org/descargas/Directorio%20de%20Consultores.xls).
- Inscripto como consultor en la Dirección Nacional de Preinversión (DINAPREI) de la Secretaría de Política Económica y Planificación del Desarrollo.
- Reconocido por la Municipalidad de Santa Fe como Capacitador Privado para el dictado de los “Cursos de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos”. Res. Int 22 del 09/09/2014, Secretaría de la Producción, Municipalidad de Santa Fe.
- Matrícula profesional n° 1045, Colegio de Médicos Veterinarios, Prov. de Entre Ríos.

EDUCACION UNIVERSITARIA

- Médico Veterinario, Facultad de Agronomía y Veterinaria, Universidad Nacional del Litoral, 1984. Matrícula profesional n° 1045, Colegio de Médicos Veterinarios, Provincia de Entre Ríos.
- Licenciado en Ciencias Veterinarias, homologación por orden del Ministerio de Educación y Ciencias de España con fecha 23 de septiembre de 1993.
- Diploma de capacitación de postgrado en docencia universitaria. Secretaría de Asuntos Académicos y Servicios de Pedagogía Universitaria de la Universidad Nacional del Litoral, 1986.
- Curso de Especialización en Administración de Salud, Escuela Superior de Sanidad Dr. Ramón Carrillo, Universidad Nacional del Litoral (840 horas), 1989.
- Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos, Universidad Politécnica de Valencia (España), 1994.
- Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad Politécnica de Valencia (España), 1997.
- Post-doctorado realizado en: Lehrstuhl für Technische Mikrobiologie, Technische Universität München (Alemania), bajo la dirección del Profesor Dr. Rudi Vogel (Alemania), período 2000-2001.
- Especialización en Gestión de la Innovación y Vinculación Tecnológica. Universidad Nacional de Córdoba, 2014.

COMPETENCIAS Y HABILIDADES

Posee un profundo conocimiento sobre el Sistema Nacional de Innovación, habiendo desempeñado cargos, funciones de gestión y consultorías en diversos sectores del mismo (empresas privadas, Universidades de gestión pública y privada, organismos como el MINCYT, la Secretaría de Políticas Universitarias, la CONEAU, el INTA, el CONICET, entre otros).

Ha liderado de equipos de trabajo, en organizaciones privadas, públicas y consultorías, teniendo bajo su responsabilidad desde obreros instruidos hasta profesionales altamente capacitados (doctores).

Su trabajo de investigación, dentro del campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, se ha focalizado en la Inocuidad Alimentaria y en la Ecología Microbiana de Alimentos. A partir de una visión integral de la cadena alimentaria ha realizado estudios sobre el uso de microorganismos benéficos para mejorar la sanidad y la inocuidad de las materias primas de la cadena cárnica y la mejora de los procesos de industrialización de carne y productos cárnicos. En los últimos años trabaja en el diseño y elaboración de productos cárnicos saludables, a través del aprovechamiento de microorganismos y nutrientes benéficos, los cuales puedan ampliar la funcionalidad de estos alimentos.

Ha realizado el gerenciamiento de proyectos complejos, basados en el uso intensivo del conocimiento, financiados por entidades públicas y privadas, nacionales e internacionales.

Conformó y entrenó equipos de trabajo en creatividad, gestión del conocimiento e innovación aplicados a la diferenciación en el mercado (Gestión de la Innovación).

Realizó el gerenciamiento de proyectos para implementar sistemas de calidad y seguridad alimentaria.

Es Auditor Interno Certificado por IRAM Argentina.

Es Auditor Líder ISO 9001 Certificado (IRAM/IRCA certificado n° Q/A 01140/13).

Diseña, planifica y conduce actividades de formación y entrenamiento de personal (profesionales, técnicos y operarios) en calidad y seguridad de alimentos.

Posee experiencia en la evaluación de profesionales e investigadores, proyecto y programas de investigación, carreras universitarias de grado y posgrado, para instituciones nacionales (CONICET, ANPCYT, INTA, Secretaría de Políticas Universitarias, Consejo Interuniversitario Nacional, CONEAU, Universidades de gestión Pública y Privada, etc.) y extranjeras (CNA Chile, CONACYT y ANEAES de Paraguay, Universidad de Costa Rica, Universidad Politécnica de Valencia, Universidad de Teramo-Italia).

ACTIVIDAD ACTUAL

- Profesor Asociado por concurso, Investigador categoría 1, del Departamento de Salud Pública de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Litoral (1984 y continúa).
- Asesor independiente sobre sistemas de calidad y seguridad de alimentos (2004 y continua): implementación y auditoría de sistemas de calidad en organizaciones públicas y privadas.
- Capacitador de manipuladores de alimentos sobre Manipulación Segura de Alimentos de acuerdo con lo establecido en el art. 21 del Código Alimentario Argentino.
- Capacitador de personal en Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos (Buenas Prácticas de Manufactura, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento y Sistemas HACCP).
- Instructor de Gestión del Conocimiento y la Innovación, en organizaciones con y sin fines de lucro, como estrategia de diferenciación en el mercado.
- Consultor en organizaciones educativas para el desarrollo de programas, proyectos y carreras de pre-grado, grado y posgrado.
- Evaluador de programas y proyectos de investigación, carreras universitarias, trabajos científicos, investigadores y docentes universitarios para organismos nacionales e internacionales (CONEAU y SPU de Argentina, CNA de Chile, CONACYT de Paraguay, ANPCYT - MINCYT y CONICET de Argentina, universidades nacionales y extranjeras y numerosas revistas internacionales indexadas).

CARGOS EJERCIDOS

- Profesor universitario: desde 1984 a la fecha, desempeñando puestos desde auxiliar de docencia hasta profesor titular por concurso.
- Jefe de Producción en Frigorífico San Jorge S.A. (Grupo PATY - Quick Food). Período 1990-1992.
- Secretario de Ciencia y Técnica de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Litoral (1999-2000).
- Director de Centro de Transferencia de Resultados de la Investigación, Universidad Nacional del Litoral (2001 - 2003).
- Vicepresidente del Consejo del Centro de Investigaciones de Agroindustria (Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias) del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, en representación de la Comunidad Científico-Técnica (2003 - 2008).
- Decano de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Católica de Córdoba (2007 - 2009).
- Secretario de Investigación de la Universidad Católica de Córdoba (2009 - 2012).
- Prosecretario de Vinculación Tecnológica de la Universidad Católica de Córdoba (2012 hasta el 28 de febrero de 2015).
- Director de la Carrera de Doctorado en Ciencias Agropecuarias, Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Católica de Córdoba (2008 hasta el 28 de febrero de 2015).

ACTUACIONES EN CONSULTORIAS

Asesor técnico en el Programa FO-AR (Fondo Argentino de Cooperación Horizontal) del Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto, para atender los siguientes proyectos:

a) Proyecto nº 1725, Procesamiento de productos cárnicos y derivados de la carne, SENASA de Honduras, desde el 17 de marzo hasta el 17 de abril de 1997 (Expediente nº 15.459 U del 23/05/96 y FO-AR Nota SUBCI nº 101.329/96).

b) Proyecto nº 1727, Legislación y reglamentación de normas para la calidad de productos cárnicos y leches para consumo interno y exportación, SENASA de Honduras, desde el 17 de abril hasta el 17 de mayo de 1997 (Expediente nº 15.459 U del 23/05/96 y FO-AR Nota SUBCI nº 101.327/96).

c) Proyecto nº 1955, Industrias Cárnicas, Instituto Dominicano de Tecnología Industrial (INDOTEC) de la República Dominicana, desde el 6 de julio hasta el 02 de agosto de 1997 (Expediente nº 15626 U del 01/07/96 y FO-AR Nota SUBCI nº 104.742/96).

d) Proyecto nº 2484, Legislación y reglamentación de normas para la calidad de productos cárnicos y lecheros para consumo interno y exportación, Argentina (SENASA de Honduras), desde 23/10 al 24 de noviembre de 1997 (Expediente nº 17.226 U del 29/06/97).

e) Proyecto nº 2451, Tecnología e Industria de embutidos escaldados, crudos y cocidos, Argentina (Universidad Nacional del Centro del Perú), 27 de abril hasta el 14 de junio de 1998 (Expediente nº 17227 U del 29/07/97 y FO-AR Letra SUBCI nº 102.157/97).

f) Proyecto nº 2483, Legislación y reglamentación de normas para la calidad de productos cárnicos y lecheros para consumo interno y exportación, SENASA de Honduras, desde el 13/03 hasta 18/04/98 (Expediente nº 17.228 U del 09/07/97 y FO-AR Nota DGCIN nº 102.455/97).

g) Proyecto nº 3171, Asistencia técnica a la Dirección General de Normas (DIGENOR) para capacitación para certificación en Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP), República Dominicana, desde el 07/05 hasta 06/06/1999 (Expediente nº 19111 letra U, 10/08/1998).

Consultor del Programa Incubadoras, Parques y Polos Tecnológicos perteneciente a la Secretaría de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de Argentina. Proyecto "Creación de empresas de base tecnológica e innovación y diversificación de la actividad productiva en áreas estratégicas de la región a través del establecimiento, desarrollo y fortalecimiento de incubadoras y parques de base tecnológica. OEA AE - 05 – 02 (2004).

Consultor de la Asociación de Incubadoras de Empresas, Parques y Polos Tecnológicos de Argentina. Tema “Relevamiento anual de organizaciones” (2005).

Consultor Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). Proyecto ARG01008, Fortalecimiento de la Secretaría de Industria, Tema “Condiciones favorables en instituciones educación, de ciencia y tecnología para el desarrollo emprendedor”. Contrato locación de obra n° 4743/2007 (2007).

Consultor del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de Argentina en temas de Innovación, Incubadoras de Empresas, Parques y Polos Tecnológicos (2008 - 2009).

Consultor de la Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria (CONEAU). Tareas desempeñadas: evaluación y acreditación de proyectos de carreras y carreras de grado (Veterinaria y Medicina Veterinaria) y de posgrado (Especializaciones, Maestrías y Doctorados), en Producción y Sanidad Animal, Ciencias Veterinarias, Tecnología y Seguridad de los Alimentos (2009 y continua). Miembro de la Comisión Asesora de Acreditación de carreras de Veterinaria y Medicina Veterinaria (2014).

Consultor de la Fondazione Link Campus – University of Malta – en el marco del convenio suscrito con el Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociale de Italia, para el desarrollo del proyecto “QEFSMS, Quality, Environmental and Food Safety Management System” (2010).

Consultor del Programa Multisectorial de Preinversión III. Prestamo BID 1896/OC-AR. “Capacidades de Incubadoras y Parques Tecnológicos, y requerimientos de Inversión”. Estudio 1.EE.579 (2011).

Consultor del Ente Autárquico Mercado Norte, de la ciudad de Santa Fe (Argentina), para la realización de un Sistema de Seguridad Alimentaria basado en Manuales de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, en el marco del proyecto “El Comercio Minorista de proximidad como factor de desarrollo” y subsidiado mediante el contrato de Subvención Ayudas Exteriores de la Unión Europea (2009/228-583). Fecha: marzo a julio de 2014.

Consultor del Servicio de Inspección Veterinario (SIV), gestionado por el Colegio de Médicos Veterinarios de Entre Ríos por delegación del Gobierno de Entre Ríos, para la auditoría del Servicio y la elaboración de informes correspondientes. Fechas: diciembre de 2016 a noviembre de 2017 y octubre a diciembre de 2018..

Consultor de la Organización de Estados Iberoamericanos (OEI), para la evaluación de carreras de posgrado, en el marco del Acuerdo Específico de Cooperación 03/2015 entre la OEI y el Consejo Nacional de Tecnología de Paraguay (CONACYT – Programa PROCIENCIA). Contratos n° 223/2016 y n° 52/2017.

Consultor del Ente Autárquico Mercado Norte, de la ciudad de Santa Fe (Argentina), para la evaluación de las BPM y los POES de los concesionarios. Fecha: octubre 2018 a marzo de 2019.

BECAS Y PREMIOS

- a- Adiestramiento Individual en el Área de Protección de Alimentos del Centro Panamericano de Zoonosis, Organización Panamericana de la Salud (OMS). Tema: “Métodos analíticos para el control microbiológico de los alimentos”. Duración: del 05-05-1986, hasta el 01-08-86.

- b- Beca por Concurso Internacional del "Programa para la Erradicación del Hambre" de la Fundación Rotaria Internacional, para realizar el Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos dictado en Univ. Politécnica de Valencia (España), años 1992 a 1994.
- c- Beca predoctoral por concurso, Subprograma Iberoamericano de Fomento de la Investigación Científica y Técnica, Consellería de Educación y Ciencia de la Comunidad Autónoma de Valencia (España), para realizar los estudios de Doctorado, años 1995 y 1996.
- d- Beca por concurso del Centro Argentino Brasileño de Biotecnología (CABBIO), para realizar el curso Biotecnología de Alimentos: Micotoxinas, dictado por el Departamento de Microbiología e Inmunología (Laboratorio de Micotoxicología) de la Facultad de Ciencias Exactas, Físico - Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Río Cuarto. Duración: del 03 al 14 de agosto de 1998.
- e- Becario en calidad de Profesor del Programa de Cooperación Interuniversitaria AL.E.99 de la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI). Centro visitado: Univ. Miguel Hernández (Alicante, España). Período: 15/01al 15/03/99.
- f- Becario en calidad de Profesor del FOMEC 811 (Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Litoral) para desarrollar estudios de post-doctorado. Centro visitado: Lehrstuhl für Technische Mikrobiologie, Technische Universität München (Alemania), Período: 02 de mayo de 2000 hasta el 03 de marzo de 2001.
- g- Primer Premio al mejor trabajo científico en el Primer Congreso Argentino y Primer Congreso MERCOSUR de BPM - POES - HACCP. Río IV (Córdoba, Argentina), 27 y 28 de noviembre de 2003. Martí, L.E.; Sequeira, G.; Rosmini, M.R.; Dalla Santina, R. & Bonazza, J.C. Determinación del nivel de aplicación de los sistemas de seguridad alimentaria en fábricas de chacinados del sector PyMES.
- h- Tercer premio (Primera Mención de Honor) en Second Edition of The Probiotic Challenge of Institut Rosell inc., con el trabajo "Goat's milk fermented with probiotic bacteria" (Leche de cabra fermentada adicionada con bacterias probióticas), noviembre 2008. Lavari L.; Martino, M.A.; Hernández, A.; Zogbi, A. y Rosmini M.R.

PUBLICACIONES EN REVISTAS TÉCNICAS

Ha publicado más de 50 artículos técnicos, más de 40 de los cuales se encuentran en revistas científicas con referato e indexadas. Se mencionan once (11) a manera de ejemplo.

- a- Rosmini, M.R.; Perlo, F.; Pérez Álvarez, J.A.; Pagan Moreno, M.J.; Gago Gago, M.A.; López Santoveña, F. & Aranda Catalá, V. (1996) TBA test by extractive method applied to "Paté". Meat Science, 42(1), 103 – 110. ISSN: 0309-1740 (artículo más citado: 65 referencias en Scopus y 103 en Google Académico).
- b- Rosmini, M.R.; Signorini, M.L.; Schneider, R. & Bonazza, J.C. (2004) Evaluation of two alternative techniques for counting mesophilic aerobic bacteria in raw milk. Food Control, 15(1):39-44 (Inglaterra). ISSN: 0956-7135 (artículo citado en 15 oportunidades según Scopus y en 29 según Google Académico).
- c- Antruejo, A.; Azcona, J.O.; García, P.T.; Gallinger, C.; Rosmini, M.R.; Ayerza, R., Coates, W. and Perez, C.D. (2011) Omega-3 enriched egg production: the effect of α -linolenic x-3 fatty acid sources on laying hen performance and yolk lipid content and fatty acid composition. British Poultry Science, 52(6), 750-760. ISSN: 0007-1668.
- d- Frizzo, L.S.; Astesana, D.M.; Soto, L.P.; Blajman, J.E.; Zbrun, M.V.; Signorini, M.L.; Martí, L.E.; Sequeira, G.J. & Rosmini, M.R. (2013) La seguridad en la cadena alimentaria de la carne: problemáticas, estrategias y posibles soluciones prefaena. (2013) Revista Fave Ciencias Agrarias, 12(2):7-26. ISSN: 1666-7719.
- e- Soto, L.P.; Zbrun, M.V.; Frizzo, L.S.; Signorini, M.L.; Sequeira, G.J. & Rosmini, M.R. (2014) Effects of bacterial inoculants in milk on the performance of intensively reared calves. Animal Feed Science and Technology, 189, 117– 122. ISSN: 0377-8401.
- f- Blajman, J.E.; Frizzo, L.S.; Zbrun, M.V.; Astesana, D.M.; Fusari, M.L.; Soto, L.P.; Rosmini, M.R. & Signorini, M.L. (2014) Probiotics and broiler growth performance: a

- metaanalysis of randomised controlled trials. *British Poultry Science*, ISSN 0007-1668 (Print), 1466-1799 (Online). DOI: 10.1080/00071668.2014.931930
- g- Soto, L.P.; Frizzo, L.S.; Signorini, M.L.; Zbrun, M. V.; Lavari, L.; Bertozzi, E.; Sequeira, G.J.; Rosmini, M.R. (2015) Faecal culturable microbiota, growth and clinical parameters of calves supplemented with lactic acid bacteria and lactose prior and during experimental infection with *Salmonella* Dublin DSPV 595T. *Archivos De Medicina Veterinaria*. Valdivia: Univ. Austral Chile, vol.47, p121 - 128. ISSN 0301-732X.
 - h- Sequeira, G.J.; Zbrun, M. V.; Soto, L.P.; Astesana D.M.; Blajman, J.E.; Rosmini, M.R.; Frizzo, L.S.; Signorini, M.L. (2016) Quantitative Risk Assessment of Human Trichinellosis Caused by Consumption of Pork Meat Sausages in Argentina. *Zoonoses and Public Health*. Londres, Wiley-Blackwell Publishing, Inc., vol. 63, p. 167 - 176. ISSN 1863-1959.
 - i- Soto, L.P.; Astesana D.M.; Zbrun, M. V.; Blajman, J.E.; Salvetti, N.R.; Berisvil, A.P.; Rosmini, M.R.; Signorini, M.L.; Frizzo, L.S. (2016) Probiotic effect on calves infected with *Salmonella* Dublin: haematological parameters and serum biochemical profile. *Beneficial Microbes*, vol. 7, p 23 -33. ISSN 1876-2883
 - j- Zbrun, M. V.; Frizzo, L.S.; Soto L.P.; Rosmini, M.R.; Sequeira, G.J.; Astesana D.M.; Blajman, J.E.; Rossler E.; Berisvil, A.P.; Romero Scharpen A.; Signorini, M.L. (2016) Poultry blood from slaughterhouses: development of a biopreservation system to improve microbiological quality prior to transforming it into by-products. *British Poultry Science*. ISSN 0007-1668.
 - k- Blajman, J.E.; Astesana D.M.; Zimmermann, J.A.; Rossler E.; Romero Scharpen A.; Berisvil, A.P.; Zbrun, M. V.; Soto, L.P.; Rosmini, M.R.; Frizzo, L.S. (2017) Quantification of FITC-labelled probiotic *Lactobacillus salivarius* DSPV 001P during gastrointestinal transit in broilers. *Beneficial Microbes*, vol. 8, p. 55 - 64. ISSN 1876-2883. EISSN 1876-2891
 - l- Astesana, D.M.; Zimmermann, J.A.; Frizzo, L.S.; Zbrun, M.V.; Blajman, J.E.; Berisvil, A.P.; Romero-Scharpen, A.; Signorini, M.L.; Rosmini, M.R.; Soto, L.P. (2018) Development and storage studies of high density macrocapsules containing *Lactobacillus* spp. strains as nutritional supplement in young calves. *Revista Argentina de Microbiología*, 50: 398-407.

LIBROS Y CAPÍTULOS DE LIBROS PUBLICADOS

Ha realizado un total de 25 publicaciones entre libros y capítulos de libros, la mayoría a nivel internacional, participando en varios de ellos como editor o editor asociado. Se mencionan solo once (11) a manera de ejemplos:

- a- Rosmini, M.R.; Pérez Álvarez, J.A. & Fernández López, J. (2004) Operational processes for frozen red meat. En *Handbook of frozen foods* by H. Hui, P. Cornillon, I. Guerrero, M. Lim, K.D. Murrel & W. Nip (Eds.), New York, Marcel Dekker. Chapter 10, p. 177 - 191. ISBN: 0-8247-4712-7 (EEUU).
- b- Pérez Álvarez, J.A.; Fernández López, J. & Rosmini, M.R. (2006) Chemical and physical aspects of colour in frozen muscle-based foods. En *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering* by H. Hui, J.D. Culbertson, S. Duncan, I. Guerrero-Legarreta, E.C.Y. Li-Chan, C.Y. Ma, Ch.H. Manley, T.A. McMeekin, W. Nip, L.M.L. Nollet, M. Shafiur Rahman, F. Toldrá, Y.L. Xiong (Eds.), vol. 2, Parte E: Food Attributes, Chapter 62, p. 1-8 (Tot. 4 vol.). New York, CRC Press. ISBN (vol. 2): 0-84939848-7 (EEUU).
- c- Hui, H.; Guerrero, I. & Rosmini, M.R. (2006) *Ciencia y Tecnología de la Carne*. Limusa, México. Pág. 634. ISBN nº 968-18-6549-9 (México).
- d- Rosmini, M.R. (2007) Matanza industrial de bovinos. En *Industrialización de productos de origen animal* por Pérez Álvarez, J.A.; Fernández López, J. & Sayas Barberá, M.E. 3 ed. Volumen 1, pág. 11 - 31. Orihuela (España), Universidad Miguel Hernández. Pág. 476. ISBN: 978-84-96297-72-2 (España).

- e- Rosmini, M.R.; Frizzo, L.S. & Zogbi, A. (2008) Meat products with low sodium content: processing and properties. En *Tecnological Strategies for Functional Meat Products Development* by J. Fernández López (Ed.). Kerala, Transworld Research Network. Chapter 5, p. 87 - 108. ISBN: 978-81-7895-303-8 (India).
- f- Consigli R.I., Aimar M.V., Cravero B.F. & Rosmini, M.R. (2009) *Bienestar animal: Manual de Buenas Prácticas Pecuarias para establecimientos productores de ganado bovino de carne de base pastoril*. Córdoba (Argentina) Universidad Católica de Córdoba y Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos del gobierno de la provincia de Córdoba. Pág. 288. ISBN: 978-987-626-050-3
- g- Guerrero Legarreta, I.; Rosmini, M.R. & Armenta López, R.E. (2009) *Tecnología de productos de origen acuático*. México, Limusa. Pág. 532. ISBN: 978-607-050-086-2 <http://www.noriega.com.mx/shop/item.asp?itemid=11798>
- h- Guerrero-Legarreta, I.; Alarcón-Rojov, A.D.; Cherian, G.; Guerrero-Avendaño, F.; Lunden, J.; McKee, L.; McKee, S.R.; Pérez-Alvarez, J.A.; Rosmini, M.R.; Soriano-Santos, J.; Bawa, A.S. & Hui, Y.H. (2010) *Handbook of Poultry Science and Technology*. Volume 1, Primary Processing and volume 2, Secondary Processing. New Jersey, John Wiley & Son. Pág. 688 (vol. 1) y 560 (vol. 2). ISBN: 978-0-470-18552-0 (vol. 1) y 978-0-470-18537-7 (vol. 2)
- i- Sequeira, G.; Martí, L.E. & Rosmini, M.R. (2010) Poultry-related foodborne diseases in central and South America. En *Handbook of Poultry Science and Technology*. Volume 1, Primary Processing, chap. 36, p. 717-735. ISBN: 978-0-470-18552-0
- j- Aimar M.V., Consigli R.I., Cravero B.F. & Rosmini, M.R. (2010) *Bienestar animal: Manual de Buenas Prácticas Pecuarias para establecimientos productores de leche y carne bovina de base pastoril*. Córdoba (Argentina) Universidad Católica de Córdoba y Agencia de Cooperación Internacional de Japón. Pág. 284. ISBN: 978-987-626-119-7
- k- Rosmini, M.R. (2015) Córdoba: de los Jesuitas a la Tecnópolis. En *25 años de ciencia, tecnología e investigación en Córdoba*, por Carlos Cantero (Compilador). Córdoba, Universidad Blas Pascal. Pág. 21 – 37. ISBN: 9789873991011.
- l- Guerrero Legarreta, I; Rosmini, M.R. & Armenta López, R.E. (2018) *Utilización de pescados y mariscos: Tecnología e Innovación*. Volumen 1: Materias primas, Bioactividad e Innovación. Muritius, Editorial Académica Española. ISBN: 978-620-2-13958-8
- m- Guerrero Legarreta, I; Rosmini, M.R. & Armenta López, R.E. (2018) *Utilización de pescados y mariscos: Tecnología e Innovación*. Volumen 2: Producción y procesamiento. Muritius, Editorial Académica Española. ISBN: 978-620-2-15215-0
- n- Aleu, G. Rosmini, M.R.; Sequeira, G., Zogbi, A.P.; Vico, J.P.; Saavedra, S. & Sánchez, I. (2018) *Guía para el aseguramiento de la calidad en industrias de alimentos de origen animal*. Córdoba, Secretaría de Ciencia y Tecnología. ISBN: 978-987-1498-73-4

TRABAJOS PRESENTADOS EN REUNIONES CIENTÍFICAS

Ha realizado más de cien (100) presentaciones en Congresos, Jornadas y Simposios en Argentina y en el extranjero.

PARTICIPACIÓN EN REUNIONES CIENTÍFICAS

Ha participado en más de cuarenta reuniones científicas (Cursos, Congresos, Jornadas, etc.) actuando como disertante o miembro de los comités científico y organizador.

ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA Y VINCULACIÓN TECNOLÓGICA

Ha participado en numerosos servicios de capacitación, asesoramiento y transferencia tecnológica realizados a empresas desde la Universidad Nacional del Litoral, en el marco de la normativa SAT/SET.

Se encuentra inscripto en el Directorio de Consultores del Programa PRE de la Secretaría de la Pequeña y Mediana Industria de Argentina con el número 7304.

Actualmente se desempeña como consultor privado en Gestión de la Calidad e implementación de sistemas de calidad (BPM, HACCP, Normas ISO 9001 y 22.000) para organizaciones y empresas privadas.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

- a- Trabajos finales de la carrera de grado guiados en Argentina: 19
- b- Trabajos finales de la carrera de grado guiados en el extranjero: 2
- c- Dirección y codirección de Tesis de Maestría y Doctorado: 16. En la actualidad dirige 3 tesis doctorales.
- d- Dirección de becarios: 12
- e- Dirección de investigadores de CONICET: 3
- f- Dirección de Pasantías: graduados 3 y alumnos 4.

ACTUACIONES DE EVALUACIÓN

Integrantes de tribunales de concursos para profesores e investigadores: 12

Evaluación de tesis (Doctorado y Maestría): 18

Evaluación de artículos científicos para revistas científicas: más de 50, en su mayoría para revistas internacionales como European Food Research and Technology (ISSN: 1438-2377); Journal of Food Science (ISSN: 0022-1147); Journal of Food Safety (ISSN: 0149-6085); Meat Science (ISBN: 0309-1740); Journal of Dairy Research (ISSN: 0022-0299); Journal of Dairy Science (ISSN: 0022-0302); Journal Critical Review in Food Science and Nutrition (ISSN: 1040-8398); Food Research International (ISSN: 0963-9969), entre otras.

ANTECEDENTES EN DOCENCIA DE POSGRADO

- a- Organismo: Departamento de Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Valencia (España). Cargo: Profesor Invitado para impartir clases teóricas y prácticas en el Curso de Industrias Cárnicas del Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Desde el 03/03/95, hasta el 05/04/95.
- b- Organismo: Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Litoral (Argentina). Cargo: Profesor responsable de las asignaturas Industrias de la Alimentación y Gestión de la Calidad, en el Master en Ciencias Veterinarias (FAVE-UNL), Mención Protección de los Alimentos. Ciclos académicos: desde diciembre de 1997 y continua.
- c- Organismo: Departamento de Tecnología Agroalimentaria de la Universidad Miguel Hernández (España). Cargo: Profesor Invitado para impartir clases en los cursos "Industrialización de la Carne y Productos Cárnicos" y "El color de los Alimentos", ambos pertenecientes al Programa de Doctorado de esa Universidad. Desde el 15/01/99, hasta el 15/03/99.
- d- Organismo: Fac. de Agronomía y Veterinaria de la Univ. Nacional de Río IV (Córdoba). Cargo: Profesor Regular de la asignatura "Ecología Microbiana de

Alimentos", en el Master en Inocuidad y Calidad de Alimentos. Ciclos académico desde el años 2003 y continua en la actualidad.

ANTECEDENTES EN INVESTIGACIÓN

Ha participado en más de veinte (20) proyectos de investigación, en calidad de investigador y Director, con responsabilidades de ejecución, coordinación, formación de personal y administración de recursos.

Recibió subsidios nacionales e internacionales para gestionar los proyectos bajo su dirección, como ejemplo: Secretaría de Ciencia y Técnica de Argentina; Agencia Nacional de Promoción Científica; International Foundation for Science (Suecia); Universidad Nacional del Litoral; Universidad Católica de Córdoba.

Ha alcanzado la categoría docente-investigador: "1" (uno). Resolución de la Comisión Regional Centro - Este de Categorizaciones n° 815 del 13/12/2010.

Se desempeña como evaluador de proyectos de investigación y de personal en diferentes Universidad (Univ. Nacional de Entre Ríos, Univ. Nacional de Rosario, Univ. Nacional de Catamarca, Univ. Nacional de Río Cuarto, Univ. Nacional de Córdoba, entre otras), así como para distintas agencias nacionales e internacionales (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, Secretaría de Política Universitaria, Consejo Interuniversitario Nacional, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología).

OTROS CURSOS DE CAPACITACIÓN RECIBIDOS

- a- Curso Internacional de Especialización "Bases y Principios para la Implementación del Sistema HACCP (Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control) en la Elaboración de Alimentos". Organizado por: Universidad Argentina de la Empresa (UADE). Disertante: Frank L. Bryan (USA). Duración: 5 al 9 de agosto de 1991.
- b- Curso de Capacitación de Capacitadores en Calidad e Inocuidad de los Alimentos Basadas en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Organizado por: Org. de las Naciones Unidas para la Agric. y la Alimentación (FAO), Org. Panamericana de Salud (OPS/OMS) y Sec. de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos de Argentina). Duración: 45 hs de clases, del 09 al 13/11/1998.
- c- Curso de Capacitación de Capacitadores en Inocuidad de Alimentos: GMP-SSOP/HACCP y auditoría. Organizado por: Organización Panamericana de la Salud (INPPAZ/OPS/OMS), Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y Dirección Nacional de Alimentación de la Subsecretaría de Políticas Agropecuarias y alimentos. Duración: 80 horas de clases, del 03 al 14 de mayo de 2004.

NOTA: Los antecedentes expuestos en el presente curriculum los presento como declaración jurada, quedando los certificados que los acreditan a disposición de la autoridad que los considere necesarios -----

Marcelo Raúl Rosmini