

RAQUEL SCHNEIDER

DATOS PERSONALES

- **Estado Civil:** Soltera
- **Email:** rschbiotech@yahoo.com.mx
- **Dirección actual:** Aldea Protestante s/n. Diamante. Entre Ríos. C.P. 3101. Argentina.
- **Tel.:** 011-1156386693//0343-4997045



FORMACIÓN ACADÉMICA

- **DOCTORADO EN BIOTECNOLOGÍA.** Universidad Autónoma Metropolitana (UAM). Unidad Iztapalapa. México, DF. 2002-2005.
Tesis: “Caracterización bioquímica y molecular de antimicrobianos producidas por *Pediococcus parvulus* 133 y *Enterococcus faecalis* 22” aislados de productos cárnicos mexicanos”.
- **MAESTRÍA EN CIENCIAS VETERINARIAS-PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS:** Facultad de Agronomía y Veterinaria de Esperanza (FAVE). Universidad Nacional del Litoral (UNL). Santa Fe. Argentina. 1998-2001.
Tesis: “Comparación de técnicas rápidas de recuento de bacterias psicrotrofas en leche cruda”.
- **MÉDICO VETERINARIO.** Facultad de Agronomía y Veterinaria de Esperanza (FAVE). Universidad Nacional del Litoral (UNL). Santa Fe. Argentina. Desde 1991-1997.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- **Inmobal-Nutrer S.A.** www.inmobal-nutrer.com.ar : Asesoramiento técnico y Nuevos productos para el área de Feed. Investigación de mercados y nuevas oportunidades para nutrición y sanidad en avicultura y cerdos fundamentalmente. Coordinación de pruebas experimentales para evaluación de eficacia de nuevos productos a incorporar. Capacitación técnica a vendedores. Asesoramiento técnico a clientes y vendedores. Trato con niveles directivos. Inicio: Octubre 2006 a la actualidad. Buenos Aires, Argentina.

- **AIG México.** Coordinador de proyecto. Proyecto temporal. A cargo del desarrollo y la implementación del plan de contingencia para Gripe aviar. Abril a Junio de 2006. Manejo de niveles directivos. Entrenamiento en Miami y Guatemala.
- **Universidad Autónoma Metropolitana México:** Laboratorio de Biotecnología de alimentos, Bioquímica de Macromoléculas. Puesto: PhD Becario investigador (3 años). Mayo 2002-Diciembre 2005.

Logros: Puesta a punto de técnicas de biología molecular bacterias lácticas aisladas de alimentos, como PCR convencional, electroforesis en geles de agarosa, aislamiento de ADN, digestión con enzimas de restricción, técnicas de hibridación de ADN, blotting de proteínas y técnicas de purificación de péptidos antimicrobianos.

- **Universidad Nacional de Litoral. Argentina. Dpto Salud Pública Veterinaria-Cátedra de Protección e Inspección de carnes y derivados:** Laboratorio de análisis de alimentos. Salud Pública. Puesto: Becario docencia e investigación (4 años) Febrero 1997-Agosto 2001.

Logros: Capacitación del personal de industrias alimenticias en conceptos de calidad, BMP y POEs. Redacción y diseño de manuales de calidad para la implementación del sistema HACCP en establecimientos productores de leche como parte del programa de calidad de leche. Redacción y diseño del manual de procedimientos de calidad para el laboratorio de análisis de alimentos en la facultad de Cs veterinarias (Argentina). Desarrollo de técnicas microbiológicas en alimentos (agua, lácteos y cárnicos).

- **Granja Avícola Ganadera “Santa Emilia” (Argentina):** manejo productivo y sanitario de granja avícola (gallinas ponedoras y pollos de engorda). Manejo de rodeo de cría (bovinos) y engorde semintensivo. Granja propia, Entre Ríos, Argentina

Trayectoria en Capacitación:

- Charlas de capacitación técnica para vendedores. Tópicos: generalidades de antibióticos. aplicaciones, clasificación, conceptos de interacciones, tiempos de retiro, etc. Promotores del crecimiento, probióticos y prebióticos. Inmobal-Nutrer S.A. Octubre 2006 al presente.
- Docente en los cursos de capacitación teórico-práctica sobre “Manipulación de Alimentos en Supermercados” y “Técnicas y Seguridad Alimentaria en la Industria Frigorífica”. 2000-2001. **Logros:** Se mejoró la calidad de servicios a nivel de supermercados y de industrias frigoríficas, con una influencia directa sobre la salud pública al optimizar el manejo higiénico de los alimentos para consumo humano.
- Revisión y dictado de trabajos prácticos en la cátedra de “Protección, Tecnología e Inspección de Carnes y Derivados”. 1997-1998/// Capacitador de los becarios en actividades correspondientes a las Becas de Iniciación a la Investigación otorgadas por la U.N.L para el desarrollo del proyecto “Aislamiento, identificación y conservación de microorganismos con potencial actividad probiótica a partir de ganado bovino. 1999-2000. **Logros:** Entrenamiento de becarios en técnicas de microbiología básica y aplicada.

Desarrollo del pensamiento crítico en los alumnos de iniciación en investigación así como también su entrenamiento en búsquedas bibliográficas y redacción de reportes

Todas las actividades mencionadas se desarrollaron en la FACULTAD DE CS. VETERINARIAS. UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL. SANTA FE. ARGENTINA.

PARTICIPACIÓN EN CURSOS Y CONGRESOS

- **XX Congreso Latinoamericano de Avicultura.** Asistente. Porto Alegre. Brasil. Setiembre 2007.
- **I Congreso Argentino de Nutrición Animal.** Asistente-Expositor. Buenos Aires. Argentina. Octubre 2007.
- **Curso de Posgrado "Alimentación y evaluación de raciones para aves".** Dictado por el Ing. Marcelo Cáceres. Universidad del Salvador. Pilar. Argentina. Octubre-Noviembre 2007.
- **Curso de capacitación en Nutrición avícola.** Bases y Fundamentos para la formulación de raciones. Dictado por el Dr. Guillermo Craig. Inmobal Nutrer S.A. Buenos Aires. Argentina. Julio a Diciembre 2007.

ANTECEDENTES EN INVESTIGACION:

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN EN ARGENTINA

- **Proyecto:** “Utilización de microorganismos probióticos, seleccionados a partir de la microbiota indígena de bovinos lecheros, para mejorar condiciones sanitarias y de producción en la etapa de crianza en tambos”.

Subsidio: Programa C.A.I+D 2000 (proyecto n° 14-1-11). UNL. Santa Fe. Argentina.

Lugar de realización: Laboratorio de análisis de alimentos, Dpto. de Salud Pública Veterinaria. FAVE, UNL. Esperanza, Santa Fe. Argentina.

Función: Integrante del equipo de trabajo. **Período:** 2000 a 2001.

- **Programa:** Red ALFA “Residuos Agrícolas y Calidad de Carne”

Proyecto: “Producción de probióticos para el ganado por transformaciones microbianas de subproductos agrícolas y su efecto en la calidad de la carne”.

Subsidio: Programa A.L.F.A. de la Unión Europea (n° de proyecto: 6.0063.9, tipo proyecto B3)

Coordinadora General: Dra. Isabel Guerrero Legarreta. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa, México, D.F.

Instituciones participantes: Queen's University of Belfast (Reino Unido); Institut Français de Recherche Scientifique pour le Développement et la Coopération (Francia); Universidad de Murcia (España); Lehrstuhl für Technische Mikrobiologie, Technische Universität München (Alemania); Universidad Nacional de Costa Rica (Costa Rica); Instituto Cubano de Investigaciones de Derivados de la Caña de Azúcar (Cuba); Universidad Autónoma Metropolitana, Iztapalapa (México) y Universidad Nacional del Litoral (Argentina).

Lugar de realización: Departamento de Salud Pública Veterinaria. FAVE, UNL. Esperanza, Santa Fe. Argentina

Función: Becario e integrante del equipo de trabajo. **Período:** 2000 a 2001.

- **Proyecto:** “Utilización microbiana de subproductos agrícolas en alimentación animal y su efecto en la calidad de la carne”.

Subsidio: Programa de Cooperación científico-tecnológica entre la Secretaría de Ciencia y Tecnología (SCyT) de Argentina y el consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT) de México (código de proyecto: MEX3/VID99/OG).

Directores: Dr. Marcelo Rosmini (Argentina) y Dra. Isabel Guerrero Legarreta (México).

Lugar de realización: Laboratorio de análisis de alimentos, Dpto. de Salud Pública Veterinaria. FAVE, UNL. Esperanza, Santa Fe, Argentina y Departamento de Biotecnología de la Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa, México, D.F.

Función: Integrante del equipo de trabajo. **Período:** 1999 a 2001.

- **Proyecto:** “Utilización de microorganismos probióticos, seleccionados a partir de la microbiota indígena de bovinos lecheros, para mejorar condiciones sanitarias y de producción en la etapa de crianza en tambos”.

Subsidio: Agencia de promoción científica, Secretaría de Ciencia y Técnica de Argentina (PICT 1999 proyecto n°08-06970)

Lugar de realización: Laboratorio de análisis de alimentos, Dpto. de Salud Pública Veterinaria. FAVE, UNL. Esperanza, Santa Fe. Argentina.

Función: Integrante del equipo de trabajo. **Período:** 1999 a 2001.

- **Proyecto:** “Formación de agentes de cambio en seguridad alimentaria y educación para la salud como herramientas de prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos”.

Subsidio: Programa Universidad y Sociedad de la Secretaría de Extensión Universitaria de la U.N.L, Santa Fe, Argentina. Resolución C.S. n° 241/99.

Lugar de realización: Departamento de Salud Pública Veterinaria. F.A.V.E., U.N.L. Esperanza, Santa Fe, Argentina.

Función: Integrante del equipo de trabajo. **Período:** 1999 a 2001.

- **Proyecto:** “Verificación del funcionamiento del sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) en producción primaria de leche.

Subsidio: Asociación Unión Tamberos Cooperativa Limitada-Milkaut. Frank, Santa Fe, Argentina.

Lugar de realización: Establecimiento “La Negra”. Nelson, Santa Fe, Argentina. Laboratorio de análisis de alimentos, Dpto. de Salud Pública Veterinaria. FAVE, UNL. Esperanza, Santa Fe. Argentina.

Función: Integrante del equipo de trabajo. **Período:** 1997 a 1998.

DISERTACIONES

- Disertante en el “Coloquio Internacional en Ciencia y Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos”. Conferencia: “Aplicación de bacteriocinas para el control microbiológico en carnes”. 15 de agosto de 2002. Centro de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Instituto de Ciencias Agropecuarias. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Tulancingo de Bravo. Hidalgo. México.
- Disertante en el curso de capacitación teórico-práctico sobre “Manipulación de Alimentos en producción primaria de leche”. Febrero-marzo 2000. 54 hs. F.A.V.E. U.N.L. y Establecimiento lechero “La Negra”. Santa Fe. Argentina.

EXPERIENCIA EN EL EXTRANJERO

- **Alemania.** Technische Universität München. Entrenamiento en técnicas de identificación genética de microorganismos. Profesor a cargo: Dr. Rudi Vogel. Marzo a Diciembre 2000.

PUBLICACIONES

- Schneider, R.; Fernández, F., J.; Aguilar, M. B.; Guerrero-Legarreta, I.; A. Alpuche-Solís; Ponce-Alquicira, E. “Partial Characterization of a Class II Pediocin Produced by *Pediococcus parvulus* 133 Strain Isolated from Meat (mexican “chorizo”)”. Food Control, 17:909-915.

- Rosmini, M.; Signorini, M.; **Schneider, R.** and Bonazza, J.C. 2004. "Evaluation of rapid microbiological techniques to enumeration of aerobic bacterias in raw milk". Food Control, **15**(1): 39-44.
- Rosmini, M.; **Schneider, R.** Elaboración de embutidos: consideraciones higiénicas y tecnológicas. En "Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica". Editores: M.R. Rosmini; J.A. Pérez-Álvarez; J. Fernández-López. Editorial Universidad Miguel Hernández, España, pp. 165-183.

PRESENTACIONES EN CONGRESOS

- **Schneider, R.**; Guerrero-Legarreta, I.; Alpuche-Solís, A.G; Fernández-Perrino, F.J. and Ponce Aquicira, E. "Characterization of a new class II YGNGV consensus motif bacteriocin produced by *E. faecalis* 22 strain isolated from mexican chorizo". 8th Symposium on Lactic Acid Bacteria. FEMS, Holanda, August 28 to September 1, 2005.
- Guerrero-Legarreta, I.; **Schneider, R.**; Alpuche-Solís, A.G; Fernández-Perrino, F.J. and Ponce Aquicira, E. "Partial characterization of a bacteriocin produced by *P. parvulus* strain isolated from mexican chorizo". Presentado en el Institut of Food Technologist (IFT) Annual Meeting. Las Vegas, Illinois, **U.S.A.** 12-16 de julio de 2004.
- **Schneider, R.**; Fernández-Perrino, F.J.; Guerrero-Legarreta, I., Alpuche-Solís, A.G; and Ponce Aquicira, E. "Effect of cultur broth salt concentration in enterocin purification from *E. faecalis*". Presentado en el Institut of Food Technologist (IFT) Annual Meeting. Chicago, Illinois, **U.S.A.** 13-16 de julio de 2003.
- **Schneider, R.**; Rosmini, M.; Herman, M. y Vogel, R. "Aplicación de técnicas de RAPD y análisis del 16S rDNA para la identificación de bacterias lácticas componentes de la microbiota aislada de terneros criados en condiciones artificiales". Presentado en el VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. Buenos Aires. **Argentina.** 20 Noviembre de 2000.
- Rosmini, M.; Sequeira, G.; Marti, L.; Dalla Santina, R.; Sánchez, M.; Zubriggen, C.; **Schneider, R.**; Signorini, M.; Bonazza, J. and Peralta, C. "Teaching of Hygiene and Food Safety in Small and medium Size Meat Industries". Presentado en el 46th International Congress of Meat Science and Technology. Buenos Aires. **Argentina.** Setiembre de 2000.
- Signorini, M.; Bonazza, J.; Rosmini, M.; Sánchez, M. y **Schneider, R.** "Variación estacional en los principales indicadores de higiene en leche cruda" Presentado en el XXI Congreso Mundial de Buiatría. XXVII Jornadas uruguayas de buiatría. Punta del Este. **Uruguay.** 4-8 de diciembre de 2000.
- Rosmini, M.R.; Signorini, M.L.; Martí, L.E.; Otero, J.L. y **Schneider, R.** "Estudio de las condiciones higiénico-sanitarias en la producción primaria de leche como parte del sistema de seguridad de alimentos. Presentado en el XVI Congreso Panamericano de Ciencias Veterinarias (PANVET). Santa Cruz de la Sierra. **Bolivia.** 9-13 de noviembre de 1998.

IDIOMAS

- **Español:** Lengua nativa. Excelente ortografía y gramática
- **Inglés:** Avanzado- Capaz de establecer conversaciones de negocio
- **Francés:** Básico- Capaz de establecer conversaciones simples y lectura

HABILIDADES

- **Computación:** Windows / Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Photo Editor, Internet Explorer, Adobe Acrobat).



Raquel Schneider

*Nota: Quedan a disposición de quién los requiera el c.v. detallado de todos los cursos de formación en las distintas áreas tomados y los documentos que avalan los antecedentes anteriormente presentados.