

PAOLA FAJARDO ROSSEL

Profesión: Ingeniero en Alimentos

Nacionalidad: Chilena

Fecha de nacimiento: 8 de marzo de 1970

Lugar: Santiago de Chile

Estado civil: soltera

E – mail: inesrossel@yahoo.es

Ing. Paola Fajardo Rossel, Ingeniero en alimentos de profesión de la Universidad de Santiago de Chile. Ha desarrollado su desempeño laboral en un comienzo en el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) La Platina, en el Departamento de Producción Animal, en el Laboratorio de Calidad de Leche, donde desarrollo su trabajo de tesis titulado "Valores de correlación y regresión de componentes de leche cruda de vaca" temática donde continua trabajando en estas líneas de desarrollo e investigación, desarrollando la unidad analítica pionera, desarrollando programas de apoyo al sector lechero a nivel productivo alto, medio y pequeño, dictando charlas en pro de la mejora continua del sector productivo, en conjunto con la actividad docente a nivel universitario.

En el año 2001, realiza una pasantía en el Laboratorio Interprofesional de Cantabria, España, de la cual obtiene valiosa información para el continuo desarrollo de la temática. Posteriormente, en el año 2003 comienza sus labores a la Escuela de Medicina Veterinaria de la Universidad Mayor, primero a fin de instaurar un Laboratorio de Calidad de Leche de apoyo a la docencia, para posteriormente desarrollar su capacidad de gestión en la Dirección de Escuela, continuando con la docencia universitaria y desarrollo de líneas de investigación en conjunto con profesionales de apoyo y alumnos tesistas.

CARACTERÍSTICAS PERSONALES

Fortalezas:

Perseverante, responsable, acuciosa, con un alto nivel de concentración, independiente, con mucha iniciativa y agilidad para desarrollar proyectos, planificar y administrar recursos tanto humanos como monetarios. Presenta capacidad de liderar equipos de trabajo, con los cuales logra cumplir los objetivos trazados, incluso en ambientes bajo presión.

Escenarios en que te desenvuelves mejor:

Ambientes con independencia para actuar y desarrollar tareas donde se requiere iniciativa, llevar a cabo negociaciones y tener a cargo la gestión y negociar recursos.

Obviamente, los escenarios donde no puede desenvolverse con fluidez y coartan tu desempeño, son aquellos en que las cosas no dependen de su persona, sino de otros y por lo tanto, sus capacidades no pueden manifestarse.

Se rescata como importante, fundamentalmente que trabaja tan intensamente cuando su jefatura está supervisando como cuando no lo está, dado que es disciplinada y ordenada y no necesita supervisiones permanentes.

FORMACIÓN ACADÉMICA

- 1992 Obtiene el título de Técnico Universitario en Industria Alimentaria, Facultad Tecnológica de la Universidad de Santiago de Chile
- 2002 Obtiene el título de Ingeniero en Ejecución en Alimentos, de la Facultad Tecnológica de la Universidad de Santiago de Chile.
- 1996 Curso de capacitación para Instrumentos Milko Scan 133B, dictado en Ch. Hansen Argentina S.A. I.C., Quilmes, Buenos Aires, Argentina.
- 1997 Curso de Elaboración de Queso Chanco con Leche Pasteurizada. Organizado por el Departamento de Agroindustria y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Cs. Agrarias y Forestales de la Universidad de Chile. Dictado por el Sr. Vicente Guzmán.
- 1998 Participa en el Primer seminario de Usuarios de BASTOSCAN. Organizado por Chr. Hansen Argentina S. A. I. C. en Quilmes, Buenos Aires, Argentina. Dictado por la Sra. Tove Aswssew, especialista en BSC; y por el Sr. Flemming Larse, del área CMT, de la empresa FOOS DK.
- 1999 Participa y aprueba el curso “Implementación de la guía ISO /IEC 17025 para laboratorios de ensayo”, dictado por el Instituto de Normalización, INN.

ACTIVIDADES DOCENTES

Universidad Mayor, Escuela de Medicina Veterinaria, Santiago de Chile

2003 - 2007 Miembro fundador del Comité de Tesis. Desarrolla labores de docencia de pre y post grado, coordinando la asignatura de Microbiología de los Alimentos y se desempeña como profesor guía de tesis de grado.

Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) La Platina, Santiago de Chile.

1991 - 2002 Ayudante de Investigación del Departamento de Producción Animal. Sus labores son gestión y desarrollo de la unidad analítica. Participa en el desarrollo y ejecución de proyectos de investigación financiados por fondos concursables, en temáticas de producción de leche y carne. Dicta charlas técnicas al sector lechero nacional.

Universidad Santo Tomás, Santiago de Chile

1997 – 2003 Se desempeña como docente de la carrera Ingeniería de Ejecución Agropecuaria. Teniendo a su cargo las siguientes cátedras de

PUBLICACIONES

Fajardo. P. “Estudio de Prefactibilidad de la realización de ensayos microbiológicos en agua”. Departamento de Ciencias Ambientales, Proyecto Implementación de un laboratorio de Microbiología del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), CRI La Platina. Publicación Restringida.

Fajardo. P. Boletín con Carácter de reserva “Experiencia de un Laboratorio de Control de Calidad de Leche Cruda”. Desarrollado a partir de pasantía en el Laboratorio Interprofesional de Cantabria, España. Co - Financiamiento INIA CRI La Platina – Fundación para la Innovación Agraria. Enero 2002.

Fajardo, P. “Laboratorio Interprofesional de Cantabria, Control de Calidad de la Leche”. Tierra Adentro N° 47, Noviembre – Diciembre 2002, Pág. 46 - 49.

Fajardo. P., Pedraza. C. y Flores. H. “Estudio del efecto de la toma de muestra, tiempo y temperatura de conservación, sobre los resultados del análisis de leche en el laboratorio de control”. Libro de Resúmenes de la XXVIII Reunión Anual Sociedad Chilena de Producción Animal. Talca, Chile, Octubre de 2003.

Fajardo. P., Gortazar. J. M., Squella. F., Muñoz. C., Egaña. J. I., Flores. H. “Cruzamiento sobre raza Hereford en el secano Mediterráneo de la VI Región. III Etapa Industrial”. Libro de Resúmenes de la XXIX Reunión Anual Sociedad Chilena de Producción Animal. Villarrica, Octubre 2004.

Fajardo. P. “Toma de muestras de leche para pago por calidad. ¿Cómo influye en mí liquidación?”. Informativo Agropecuario Bioleche – INIA Quilamapu. Año 18 N° 1, marzo 2005.

Fajardo. P., Pedraza. C., y Flores. H.” Estudio del efecto de la toma de muestra, tiempo y temperatura de conservación, sobre los resultados del análisis de leche en el laboratorio de control”. Libro de Resúmenes de la XXXI Reunión Anual Sociedad Chilena de Producción Animal. Chillán, Octubre 2006.

Fajardo. P., Christen. M. F., Inostroza. M. F., Flores. H. “Efecto de distintos preservantes y su concentración en muestras de leche bovina, sobre la determinación de materia grasa y proteína, cuantificadas por método infrarrojo”. Libro de Resúmenes de la XXXII Reunión Anual Sociedad Chilena de Producción Animal. Frutillar, Noviembre 2007.

Fajardo. P., Christen. M. F., Díaz - Valdés. M. L., Flores. H.” Determinación infrarroja de los componentes de leche fresca, almacenada y conservada con Peróxido de Hidrógeno”. Libro de Resúmenes del XXXIII Congreso Anual de la Sociedad Chilena de Producción Animal. Valdivia, Chile, Octubre de 2008.

Fajardo. P., Christen. M. F., Valenzuela. L., Flores. H. “Determinación fluoroptoelectrónica de recuentos de células somáticas (RCS) en leche fresca, almacenada y conservada con Peróxido de

Hidrógeno”. Libro de resúmenes del XV Congreso Nacional de Medicina Veterinaria. Pucón, Chile, Noviembre de 2008

Fajardo. P., Christen. M. F., Inostroza. M. F., Flores. H. “Efecto de distintos preservantes y su concentración en muestras de leche bovina, sobre la determinación de materia grasa y proteína, cuantificadas por método infrarrojo”. Revista Ciencia Veterinaria, N° 2, Noviembre 2008.

ANTECEDENTES RELEVANTES

Desde 2007	Participa como miembro de la Comisión Leche Cruda del Instituto Nacional de Normalización, División Normas.
Desde 2005	Socio fundador de la Sociedad Chilena de Microbiología e Higiene de Alimentos (SOCIMHA).
Desde 2004	Socio activo de la Sociedad Chilena de Producción Animal (SOCHIPA A. G).
2002	Desarrolla Pasantía en el Laboratorio Interprofesional de Cantabria, España. Organismo Acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), según N° 146/LE329; y por Norma EN 45001, para los análisis de leche cruda y producto acabado de vaca, oveja y cabra.

PROYECTOS

2000	Participa como co – investigador; en el proyecto presentado el Fondo para la Innovación Agraria FIA, titulado “Industrialización de especies alternativas: Un camino a la diversificación de la producción pecuaria Nacional”. Proyecto aprobado y ejecutado en el Periodo Noviembre 2000 a Mayo del 2003.
2001	Elabora proyecto para ser presentado en Programa de Formación para la Innovación Agraria de la Fundación para la Innovación Agraria FIA, titulado “Entrenamiento en Laboratorio de Control de Calidad de Leche”. Proyecto aprobado en Septiembre de 2001.
2004	Co – investigador del proyecto “Reforzamiento de la capacidad Analítica del Laboratorio de Ecotoxicología”. Financiado por los Fondos de Investigación y Desarrollo de la Universidad Mayor.