

Lic. Marta Ventura Domínguez

Álvarez Igarzábal 1010, 1^{er} piso, oficina 2.

Córdoba Capital - Argentina

Tel. cel.: ++ 54 351 5995584

E-mail: mdominguez@foodsmmentor.com

Perfil en LinkedIn: <https://ar.linkedin.com/in/marta-ventura-dom%C3%ADnguez-bb121031>



ESTUDIOS

Título: *Licenciada en Microbiología*

Universidad Nacional de Río Cuarto - Córdoba-Argentina

Posgrados:

- *Micología y Bacteriología de Alimentos*
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la UBA.
- *Marketing de Alimentos y Bebidas (MBA)*
Universidad Católica de Buenos Aires.

EXPERIENCIA LABORAL

2014 hasta
actualidad.
Córdoba - Argentina

FOOD MENTORS S.R.L.

Directora

2004 hasta 2013
Córdoba - Argentina

ARCOR S.A.I.C.

Gerente Corporativo de Legislación Alimentaria

1996 hasta 2004
San Luis-Argentina

Grupo DANONE

Gerente Corporativo de Aseguramiento de Calidad

1995 hasta 1996
San Luis-Argentina

Bagley Argentina S.A.

Jefe de Control de Calidad

1994 hasta 1998
San Luis-Argentina

Chemism S.R.L.

Socio Gerente

1980 hasta 1995
San Luis-Argentina

Alimentaria San Luis (Bagley Argentina S.A.)

Jefe de Laboratorio

OTRAS ACTIVIDADES PROFESIONALES

- Docente del IRAM.
- Docente en la Universidad Católica de Buenos Aires – EMBA. Posgrado de Marketing en Alimentos y Bebida.
- Miembro del Comité Tecnológico del Congreso Internacional de Ciencia y Técnica- Córdoba – 2009
- Integrante de Grupos Técnicos de Alimentos en COPAL, CIPA, CAFIM y UIC y CaCEC.
- Secretaria de CONASE (Consejo Asesor de Comisión Nacional de Alimentos)
- Profesora en Ciencias Biológicas - Universidad Nacional de Río Cuarto - Córdoba

FORMACIONES ADICIONALES

- Los insectos en la Industria Alimenticia - Ecoambiente S.A. Proyectos Ambientales.
- Asistente al Primer Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos y Primer Simposio Argentino de Conservación de Alimentos - Buenos Aires.
- Avances en Microbiología de Alimentos - Primer Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos - Buenos Aires.
- Seminario de Calidad de Aguas, Alimentos y Medio Ambiente - NIT (Network International Technologies, Inc.).
- Integración Práctica de Grupos de Trabajo para Calidad Total - Cámara de la Industria de Villa Mercedes.
- Tratamiento Biológico de Efluentes Líquidos Industriales - CIDES Capacitación.
- Problemas de Operación y Control de Plantas Biológicas Aeróbicas - CIDES Capacitación.
- Seminario Norma ISO 9000 y la Industria Alimenticia - Bureau Veritas.
- Seminario de Gestión de la Calidad y la Norma ISO 9000 - Consultoría EPL&A Aseguramiento de la Calidad.
- Diseño de Experimentos - Air Academy Press LLC de ColoradoSprings, San Pablo, Brasil.
- Actualización Sistema ISO 9000 - Versión 2000, adaptación Sistemas versión 1994 - SGS Argentina.
- Actualización Sistema ISO 9000 - Versión 2000. SGS Argentina.
- Gestión Ambiental: Desarrollo de Sistemas ISO 14000 – Bureau Veritas.
- Quality Management Capacitación internacional: Herramientas Estadísticas – Haccp – GMP - ISO 9000 - Versión 2000 - ISO 14000- Seguridad Alimentaria- Mejora Continua.
- Cursos de Media Training para contactos con los Medios de Comunicación en Situaciones de Crisis - Francia.
- Calificación de EVALUADOR del PREMIO NACIONAL A LA CALIDAD. Edición 2006. FUNDACE – Ministerio de Economía de la Nación.
- Sistemas de Gestión de Calidad- Documentación – 2008
- Herramientas Legales para la Implementación de un Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria – IRAM 2005
- Curso Pre-Congress – Functional Foods – Barcelona -2006

- Quality management system auditor / Lead auditor – IRCA Certified – TRAINING CORSEC– SGS.
- Norma ISO 22000:2005- 2012- SGS
- FSSC 22000 – Lead Auditor Training Course - Certification IRCA.
- Adaptación a la NORMA ISO 9001:2015 – UNIT (Uruguay).
- Microbiología Predictiva como herramienta de apoyo para el análisis de riesgos microbiológicos y la toma de decisiones en la industria alimentaria. Facultad de Cs. Agronómicas – Universidad de CHILE.
- FSPCA Preventive controls for human food - FDA- 2016.

DISERTACIONES

- Disertante en *IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos* – 2012. Tema: análisis microbiológicos en el control de los procesos Y su importancia en la inocuidad alimentaria.
- Disertante en las *XV Jornadas de Actualización de Obesidad y Nutrición del NOA y Centro del País* - 2012.
- Disertante en el Seminario Internacional: *Innovación en Productos Funcionales* - 2009
- Disertante en el *Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos* - 2009

PUBLICACIONES

- Biosíntesis de Ácidos Grasos en *Trypanosoma Cruzy*. Autores: A. Aeberhard, E.E., Lema, M.G., Bronia y Marta Domínguez, D.I.H. Coloquio dentro de la III Reunión Anual de la Sociedad de Bioquímica de Chile. Archivos de biología y medicina experimentales, Vol.12, Nº 2, Pág. 238 Octubre 1979 - Viña del Mar, Chile.
- *Cultivo de Trypanosoma Cruzy en medio monofásico con aireación para la obtención de antígenos*. Autores: Basso Beatriz, Moretti y Marta Domínguez, E. R. publicación de la Facultad de Medicina de Buenos Aries, Vol. 40, Nº 4, Págs. 428-432, 1980.
- *Escenarios sobre exigencias de calidad e inocuidad en el sector productor de materias primas y alimentos elaborados en la argentina para el 2030* – COPAL- INTA (autoría compartida).

OTROS ANTECEDENTES

Socia de la Asociación Argentina de Microbiología desde diciembre de 1987 hasta 1995; Miembro de la Comisión internas del IRAM desde 1997. (Comisión de Microbiología y de Agroalimentos) y de la Subcomisión de la Norma de Revisión de Pallets de 1998/9; Representante ante las Cámaras de Industrias de Alimentación para la Gestión de Legislaciones Alimentarias: CIPA - COPAL- Chile Alimentos, Unión Industrial de Córdoba; Examinadora del Premio Nacional a la Calidad; Líder del Departamento de Alimentos la Unión Industrial de Cordoba; Secretaria de CONASE – 2009- 2012; Consultora Externa de COPAL – INTA para el MyNCIT - Programa “Escenarios sobre exigencias de calidad e Inocuidad en el sector de materias primas y Alimentos para el 2030”. (2015 -2016).