



MONICA ZIEGLER ROHRER

Profesional con más de 20 años de experiencia en la industria láctea
Especializada en innovación y desarrollo de productos, análisis sensorial y calidad
Perfil orientado a la generación de valor agregado.

EXPERIENCIA LABORAL

Profesora Escuela Superior de Lechería – UTU | 2026

- ✓ Procesos Lácteos Industriales
- ✓ Cálculos y Magnitudes

Profesora Facultad de Química – UdelaR | 2024 – Actualidad

- ✓ Especialista en quesos, curso Sommelier Profesional
- ✓ Procesos y tecnología de elaboración, perfiles fq, microbiológicos y sensoriales, iid+ y tendencias de consumo
- ✓ Coordinación de catas y evaluación sensorial de quesos de leche de vaca, oveja y cabra

Profesora UTU – Nueva Helvecia y Rosario | 2025 – Actualidad

- ✓ Portugués Técnico para BTP Gastronomía
- ✓ Nutrición, cultura y gastronomía brasileña. Sustentabilidad. BPM y hábitos saludables
- ✓ Coordinación de visitas didácticas a ESDL y empresas de servicio gastronómico en Mvd.

Responsable Técnico de Laboratorio – Bahnsa Agroterra | 2024 – 2025

- ✓ Gestión integral del laboratorio y administración de sus recursos
- ✓ Análisis fisicoquímicos de aguas y mezclas de agroquímicos
- ✓ Asesoramiento a Ing. Agr. y agricultores, elaboración de informes técnicos y presentación de resultados

Técnico de IID+ y Análisis Sensorial – CONAPROLE CIC | 2019 – 2024

- ✓ Líder de proyectos de desarrollo y reformulación de productos lácteos
- ✓ Evaluación de factibilidad técnica y económica de nuevos productos
- ✓ Definición de especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de nuevos productos
- ✓ Evaluación de riesgo de inocuidad de nuevos productos
- ✓ Selección de jueces, coordinación y entrenamiento de paneles sensoriales en plantas industriales
- ✓ Líder de estudios de vida útil, control de calidad sensorial y análisis estadístico de datos
- ✓ Experiencia B2B, articulación con Terceristas
- ✓ Intercambio fluido con otros sectores, otras áreas y con proveedores

Técnico de Análisis Sensorial – CONAPROLE CIC | 2008 – 2018

- ✓ Estudios con consumidores
- ✓ Selección de jueces, coordinación y entrenamiento de paneles entrenados en plantas industriales
- ✓ Evaluación de insumos y control sensorial de calidad
- ✓ Elaboración de informes estadísticos y comunicación de resultados para toma de decisiones

Laboratorista Área Calidad – CONAPROLE CIVR | 2005 – 2008

- ✓ Análisis físico químicos, microbiológicos y sensoriales en leche y quesos
- ✓ Metrología y control de calidad en planta industrial
- ✓ Capacitación en BPM a nuevos ingresos y personal zafral

Responsable de Control de Calidad – MAIA Quesos | 1998 – 2005

- ✓ Gestión del laboratorio y del sistema de calidad
- ✓ Implementación de BPM y HACCP
- ✓ Control de calidad de materia prima y de quesos
- ✓ Comunicación y coordinación con proveedores, clientes y productores lecheros
- ✓ Articulación en Proyecto ambiental con FCien, UdelaR

FORMACIÓN ACADÉMICA

Posgrado en Marketing y Dirección Comercial – UDE | 2021

Diplomatura ISO 22000, Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos y Auditorias en Empresas Alimentarias – UNIT 2020

Licenciado en Ciencia y Tecnología de Lácteos – UTEC | 2014 – 2018

Tesis: desarrollo de postre lácteo deslactosado, con adición de proteína, fibra y vitamina D

Técnico en Gestión de la Calidad ISO 9000 – UNIT 2005

Técnico en Lechería – Escuela de Lechería – UTU 1995 – 1997

IDIOMAS

Español: nativo

Inglés: avanzado C1 – Cambridge | 2008

Portugués: avanzado – CELPE-BRAS | 2025

Italiano: básico | 2025

HABILIDADES

SAP, Office, R, Infostat, Compusense, Proactividad, Planificación, Organización, Comunicación asertiva

EXPERIENCIA INTERNACIONAL

Palestrante – Seminário Internacional de Leite e Queijos, AGL, RS, Brasil | 2025

Implementación de Norma ISO 9001 – Tecnilac, Viseu, Portugal | 2004

Trainee en Programa IRE, NSW, Australia | 2003

Trainee en Programa MAST – University of Minnesota, Estados Unidos | 1999-2000

ACTIVIDADES PROFESIONALES

Docente del curso Gestión de la Innovación en Productos Lácteos, Fepale | 2026

Coordinadora y co-coordinadora de grupos de trabajo para definición de Hoja de Ruta IG Queso Colonia, Inale | 2026

Docente de Portugués Técnico (lácteos, calidad, análisis sensorial, TH, marketing y comercial) Farming | 2026

Gestión de Habilitación de Plantas Lácteas en Colonia y San José ante el MGAP | 2026

Integrante del Consejo Técnico del Concurso de Quesos del Uruguay | 2024 – Actualidad

Participación en comisiones directivas de AULIL y AUTEL | 2012 – Actualidad

Juez sensorial en concursos de quesos nacionales e internacionales, AR, BR, UY | 2011 – Actualidad