

Ivana Griselda Nieto

Ingeniera en Alimentos | Especialista en Evaluación Sensorial e I+D Alimentario | 20 años de experiencia.

Rafaela, Santa Fe, Argentina

Tel: +54 9 3492 563988

Email: ivananieto@gmail.com

LinkedIn: www.linkedin.com/in/ivana-nieto-23937948/

Perfil Profesional

Ingeniera en Alimentos con más de 15 años de experiencia en evaluación sensorial, desarrollo de productos y coordinación de proyectos de I+D+i en el sector público y privado. Mi carrera ha estado guiada por una profunda vocación por la **innovación alimentaria**, con enfoque técnico y sensibilidad hacia las tendencias de consumo y sustentabilidad. He liderado iniciativas de desarrollo desde formulaciones funcionales hasta proyectos con impacto social y normativo. Busco aportar mi trayectoria desde un rol estratégico en el diseño, mejora y validación de **productos alimentarios diferenciados y de alto valor agregado**, ya sea desde I+D, packaging técnico o desarrollo integral.

Experiencia Laboral

- Responsable del Área de Evaluación Sensorial – Instituto Nacional de Tecnología Industrial | 2013–2024
 - Coordinación de proyectos de I+D+i con empresas y organismos públicos.
 - Desarrollo de productos, reformulaciones y ensayos sensoriales cuali-cuantitativos.
 - Organización de concursos nacionales e internacionales de quesos y dulce de leche.
 - Participación técnica en mesas de nutrición del Ministerio de Salud.
 - Disertaciones, publicaciones científicas y presentaciones en congresos.
 - Auditorías de Buenas Prácticas de Manufactura y requisitos Halal.
- Profesional Técnica en Asistencia Tecnológica – Instituto Nacional de Tecnología Industrial 2006–2013
 - Ensayos de evaluación sensorial en productos lácteos.
 - Colaboración en subcomités de normas IRAM.
 - Asistencia a pymes en calidad e inocuidad alimentaria.
- Auxiliar de Microbiología – Laboratorio de Control de Calidad- 2004–2006
 - Esterilización, preparación de medios, siembras microbiológicas en aguas y productos lácteos. Aplicación de metodologías del CAA y SENASA.

Formación Académica

- Ingeniería en Alimentos – Univ. Nacional de Villa María, 2019.
- Diplomatura en Análisis Sensorial de Alimentos – UBA, 2019.
- Especialización en Sistemas de Gestión en Industrias Agroalimentarias – ISIL, 2009.
- Técnico Superior en Lechería y Tec. de Alimentos – ESIL, 2004.
- Técnico en Lechería – ESIL, 2002.

Logros y Liderazgo Técnico

- Presidenta del Consejo Mundial del Dulce de Leche (2024).
- Coordinadora de concursos "TodoLáctea" (2023–2025).
- Investigadora en proyecto europeo Marie Skłodowska-Curie H2020.
- Dirección de proyectos innovadores: queso funcional con omega 3, aderezos vegetales, sustituto de queso crema.
- Comisaria internacional en concursos de evaluación sensorial en LATAM.
- Autora de más de 15 publicaciones científicas en CYTAL, CICYTAC, IDJ.
- Desarrollos metodológicos sensoriales, en quesos, dulce de leche.

Producción Científica Seleccionada

- Efecto de reducción de sal en queso Tybo – Int. Dairy Journal, 2018.
- Rendimiento de Lactobacillus Paracasei 90 – Int. Dairy Journal, 2020.
- Estudios sobre quesos regionales argentinos: Tafí del Valle, Quesillo, quesos azules.
- Fortificación proteica en yogures y desarrollos fermentativos funcionales.
- (Se puede presentar anexo completo a solicitud).

Competencias Técnicas y Transversales

- Evaluación sensorial con panel entrenado y consumidores.
- Gestión de proyectos I+D+i.
- Formación y liderazgo de paneles entrenados.
- Redacción técnica y publicaciones científicas.
- Auditorías Sistemas gestión de inocuidad: BPM y Halal.
- Capacidad de articulación interinstitucional.

Disponibilidad

Jornada completa | Híbrido o presencial | Reubicación disponible según proyecto.