



Apellidos:	Altisent Rosell
Nombre:	Rosa
Lugar y fecha de nacimiento:	Torrelameu, 23 de Septiembre de 1980
Dirección:	C/Sant Jordi 32 3A, 25100 Almacelles (Lleida)
Teléfono:	+34 605951305 / 637367734
Correo electrónico:	rosaaltisent23@hotmail.com

Educación

- Programme for Management Development** 2020-2021
 ESADE
 Módulos: Estrategia, Entorno, Marketing, Liderazgo, Finanzas, Operaciones, Dirección General.
- Finanzas empresariales** 2019-2020
 Universidad de Vic
 Módulos: Contabilidad y finanzas, inversión y financiación, cash management, fiscalidad.
- Negociación y gestión de conflictos.** 2019
 Id'a - Incubadora d'Empreses d'Innovació
 Módulos: El proceso de comunicación y la resolución de conflictos; empatía: habilidad per resolver conflictos. Metodología; estilos de negociación.
- The Lean LaunchPad® The Collider** 2019
 La Salle – Barcelona
 Método para transferir el conocimiento y creación de start-ups de base tecnológica
- Liderazgo y habilidades directivas** 2017
 Universitat Oberta de Catalunya (UOC)
 Módulos: Motivación, influencia personal, potencial de las emociones, estilos de liderazgo, delegación, solución de conflictos, gestionar procesos de cambio, mejorar la gestión del tiempo.
- Posgrado en Gestión Estratégica de la Empresa Agroalimentaria** 2013-2014
 Universidad de Lleida (UdL) y Forum Empresa, Lleida, Spain.
 Módulos: Entorno de la empresa agroalimentaria; Gestión empresarial de la cadena alimentaria; Dirección Estratégica; Dirección Comercial y Marketing; Habilidades directivas.
- Doctora Ingeniera Agrónoma** 2006-2010
 Universidad de Lleida. Calificación: Excelente *Cum laude*
 Título tesis: 'Regeneración aromática y calidad en manzanas (*Malus domestica* Borkh.) almacenadas en condiciones de muy bajo oxígeno'.
 Directores: Dr. Jordi Graell (UdL) y Dra. Gemma Echeverria (IRTA).
 Durante este período, realicé estudios en las siguientes universidades y centros de investigación:
- Universidad de California, Davis - Kearney Agricultural Center, California (Estados Unidos)
 Tema: Establecimiento de un sistema de evaluación sensorial para analizar la pérdida de calidad organoléptica en fruta de hueso debida al manejo en poscosecha y proponer así nuevos tratamientos para reducirlas.
 Duración: 12 semanas (2009)
 Supervisor: Dr. Carlos Crisosto
 - Instituto de la Grasa- CSIC; Sevilla.
 Tema: Determinación de los factores que limitan la biosíntesis del aroma del aceite de oliva.
 Duración: 4 semanas (2008)
 Supervisor: Dr. Carlos Sanz
 - HortResearch; Auckland (Nueva Zelanda)
 Tema: Inyección de distintas esencias aromáticas en manzana con el objetivo de determinar el impacto en la opinión del consumidor y aplicar estos resultados en la mejora genética de variedades.

Duración: 12 semanas (2007)
Supervisores: Dr. Roger Harker y Dr. Jason Johnston

Ingeniería Agrónoma (especialidad Ingeniería Agroalimentaria) 2002-2005

Universidad de Lleida

Trabajo final de carrera: 'Determination of aroma compounds in shredded and stored carrots', realizado en:

- The Royal Veterinary and Agricultural University; Copenhagen (Dinamarca)

Duración: 26 semanas (2004)

Directores: Dr. Leif Poll y Dr. Mikael Argelin Petersen (Departamento de Calidad y Tecnología)

Curso Aptitud Pedagógica (CAP) 2001

Universidad de Lleida

Ingeniero Técnico Agrícola (especialidad Industrias Agrarias y Alimentarias) 1998-2002

Universidad de Lleida

Experiencia profesional

Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA) (Septiembre 2018-actualidad)

Deputy Area Manager - Plant Science

Funciones: Identificar, desarrollar y dirigir la implementación de estrategias comerciales, y de I + D + i. Gestión de equipos multidisciplinares. Responsable de los resultados de P&G. Construir relaciones con los clientes que generen ingresos y crecimiento de la rentabilidad. Valorización y transferencia de conocimiento y servicios de I+D+i.

Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA) (Julio 2014-actualidad)

Gestora de Innovación

Funciones: Key Account Manager. Negociación y gestión de contratos privados de I+D+i con empresas líderes en el sector postcosecha de frutas y hortalizas y con empresas de procesamiento de frutas y hortalizas. Clientes tanto a nivel nacional como internacional. Gestión financiera y presupuestaria de los contratos de servicios. Supervisión y coordinación de actividades y personas. Valorización de los resultados de la investigación mediante oportunidades de negocio, explotación de resultados. Actividades de marketing y promoción de I+D+i y servicios. Transferencia de resultados al sector. Planificación, ejecución, así como realización del seguimiento y control de actividades frente a demandas empresariales y sectoriales concretas. Apoyo al equipo técnico-investigador para garantizar la captación eficiente de fuentes de financiación privadas y públicas a través de contratos con empresas del sector. Coordinación de un Curso Internacional en Postcosecha de frutas, así como otros cursos y jornadas realizadas por el grupo de trabajo.

Contacto directo con cliente y seguimiento del grado de satisfacción y adecuación a sus necesidades. Seguimiento mediante programa CRM (Customer Relationship Management).

Universidad de Lleida (UdL) (2006-actualidad)

Docente en las siguientes titulaciones:

'Grado de Relaciones Laborales y Recursos Humanos'. Profesor asociado, impartición de la asignatura 'Organización y Métodos de Trabajo' (2019-actualidad)

'Master en Gestión e Innovación de la Industria Agroalimentaria'. Colaboración en los talleres de 'Alteraciones microbianas en productos hortícolas y 'Atributos sensoriales en fruta' (2009-2018).

'Ingeniería Agrónoma'. Docencia en las asignaturas de 'Conservación de frutas y hortalizas' e 'Industrias de aceites vegetales' (2006-2008).

Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA)

(Enero 2010-Julio 2014)

Investigación-Programa Poscosecha, Frutas y Hortalizas Procesadas

Funciones: Liderando contratos con empresas del ámbito del procesado de vegetales para el desarrollo de nuevos productos de elevada calidad. Evaluando la aptitud comercial y la calidad de productos procesados. Evaluación de nuevas tecnologías dirigidas a la elaboración de alimentos diferenciados en el mercado. Conocimiento de aspectos de calidad de producto (gestión y certificación). Responsable comercial. Estudio de los factores que afectan al proceso de producción. Solución a problemas tecnológicos, diseño de experimentos, análisis de datos, redacción de informes, exposición oral de resultados. Contacto directo con empresas del sector.

Participación en varios proyectos nacionales así como en contratos con distintas empresas. Actividades de transferencia de tecnología.

Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA)

(2006-2009)

Investigador predoctoral-Programa Poscosecha

Funciones: Responsable del diseño, ejecución y seguimiento de los ensayos relacionados con la mejora de calidad gustativa de manzanas conservadas en condiciones de muy bajo oxígeno. Evaluación de parámetros de calidad (firmeza, sólidos solubles, acidez, índice almidón). Valoración del contenido en compuestos volátiles mediante técnicas de cromatografía de gases y espectrofotometría de masas. Análisis sensorial tanto a nivel de consumidores como panel entrenado de catadores. Análisis enzimáticos relacionados con la síntesis de compuestos volátiles. Tratamiento de los datos a nivel estadístico. Redacción de informes técnicos, así como publicaciones en revistas de alto impacto internacional.

Participación en proyectos nacionales e internacionales.

Tutora/directora de varios proyectos final de carrera dentro de las titulaciones de Ingeniería Agrónoma.

Co-tutora de un Proyecto final de Carrera de la Universidad de Minho-Portugal a través de una beca 'Leonardo da Vinci Program'. Título: 'Improvement of quality and aroma emission of 'Golden Reinders' apples after storage under ultra low oxygen atmosphere'.

Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA)

(Abril-Diciembre 2005)

Técnico- Estación Experimental de Lleida (Transferencia de tecnología y producción frutícola)

Funciones: Evaluación de tecnología no destructiva para evaluar la calidad de los frutos en la línea de clasificación de una central frutícola. Determinación de los factores más importantes en el proceso y evaluación de la eficacia del método.

I.M.S.A Iberfrutas Muerza-IRTA

(Septiembre 2014-Marzo 2015)

Técnico de laboratorio.

Funciones: Caracterización de aromas en mermelada de fresa y albaricoque. Diseño de experimentos y ejecución. Tareas realizadas en las instalaciones del IRTA. Tratamiento estadístico de los datos. Elaboración de informes, etc.

Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA)

(Junio-Octubre 2003)

Colaboración Universidad-Empresa

Funciones: Realización de distintos ensayos de producción, control de calidad, análisis de datos y organización de sesiones técnicas para transferencia al sector. Estudio de la calidad del fruto con medidas estándar (firmeza, contenido en azúcares, acidez, índice almidón) y medidas no-destructivas (NIR, sensores acústicos). Toma de muestras, análisis e informes para empresas de productos fitosanitarios (nuevas formulaciones, dosis, mezclas, recomendaciones de aplicación, etc.). Evaluación de las condiciones agronómicas y calidad de nuevas variedades y

porta-injertos.

NUFRI SAT 1596

(Junio-Septiembre 2001)

Colaboración Universidad-empresa

Funciones: Análisis de la calidad en zumos de fruta: °Brix, acidez, índice de formol, microbiología, análisis sensorial, etc. Uso de cromatografía con detectores amperométricos y conductimétricos, espectrometría de masas para determinar el perfil de ácidos y azúcares y otros compuestos procedentes de sub-productos de la industria de zumos.

Cursos y Jornadas técnicas más relevantes.

Cursos y jornadas

- Desarrollo de negocios B2B. ESADE-Cambra Comerç Lleida, 2016.
- La gestión de la experiencia de marca: la clave para la construcción de una marca poderosa. ESADE-Cambra Comerç Lleida, 2016.
- 'Postharvest Technology Course'. Wageningen University and Research, Holanda, 2015.
- 'Commercialising applied research'. ISIS Enterprise-University of Oxford, 2015.
- 'Food and Health Entrepreneurship Program', Park UAB, Barcelona, 2013.
- VALORTEC cursos de Formación (Valorización de la Investigación, Negociación de inversiones, Transferencia de tecnología y sesiones de coaching), ACCIÓ, Generalitat de Catalunya, Barcelona, 2012.
- Prevención de Riesgos Laborales-nivel básico, ICESE Prevención, 2012.
- Poscosecha e industrialización de frutas y hortalizas (Máster en Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria), Universidad de Lleida, 2009.
- 4th European Course 'Quality and Safety of Fresh-Cut Produce', Mesagne, Italia, 2010.
- Nuevas tendencias en el envasado de alimentos, IRTA, Monells, 2010.

Idiomas

(B = BÁSICO, M = MEDIO, P = PERFECTO)

<i>Idioma</i>	<i>Habla</i>	<i>Lee</i>	<i>Escribe</i>
Catalán (nivel D)	P	P	P
Castellano	P	P	P
Inglés (B2 Marco Europeo)	P	P	P
Francés (A2 Marco Europeo)	B	M	B
Alemán (A1 Marco Europeo)	B	B	B
Curso básico de lengua y cultura china.			

Otras áreas de competencia

Miembro del Comité de Ciencias del 'Institut d'Estudis Ilerdencs' (IEI). Realización de eventos y jornadas para transferir conocimientos científicos a la sociedad.

Habilidades comunicativas y sociales: Buenas habilidades comunicativas adquiridas a lo largo de diferentes congresos, reuniones con empresas y jornadas. Buenas habilidades de liderazgo de equipos adquiridas a lo largo de la experiencia laboral tanto nacional como en centros internacionales.

I+D+i: 8 años de experiencia en investigación y desarrollo en el ámbito de la poscosecha de frutas y hortalizas así como en procesado de frutas con distintas tecnologías. Participación en numerosas jornadas científicas y técnicas, con publicaciones internacionales en revistas de alto impacto científico (un total de 17 artículos publicados en revistas de

alto impacto). Miembro del comité organizador del 'X Simposio Nacional y VII Ibérico sobre Maduración y Poscosecha de Frutas y Hortalizas'. Numerosas contribuciones en congresos nacionales e internacionales en forma de comunicación oral o póster.

Informática: Experiencia con programas estadísticos (SAS, JMP, Unscrambler). Perfecto conocimiento del entorno Microsoft Office™ (Word Excel, Access i Power Point). Sistemas CRM para seguimiento de clientes.

Asociaciones profesionales: Miembro de la 'International Society for Horticultural Science'.

Premios: Ganadora del concurso VALORTEC en la categoría de 'plan de comercialización de una patente' con el proyecto 'Nuevo microorganismo con actividad bioconservante para frutas mínimamente procesadas'.

Becas: Obtención de varias becas para ampliar los estudios (ERASMUS, beca pre-doctoral INIA).