



NADIA MARCELA TORRES

Consultora Especializada en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Diseño-Implementación -Asesoramiento -
Formación de Personal - Auditorías Internas

PERFIL PROFESIONAL

Soy una profesional con 17 años de experiencia en el área de Calidad, Inocuidad Alimentaria, Bienestar Animal, Seguridad Ocupacional, Medio Ambiente y Gestión de Riesgos, dando cumplimiento a protocolos y/o estándares internacionales.

En el campo de la educación me desempeño como docente del nivel secundario y como responsable de dictado de cursos de formación.

Mi principal objetivo, es el de brindar un servicio de acuerdo a los requisitos y necesidades de la organización para lograr el cumplimiento de sus expectativas a través de consultoría, desarrollo e implementación de procedimientos destinados a la mejora continua, formación del personal y realización de auditorías internas bajo los lineamientos de los estándares BRCGS Food Safety y Normas ISO, entre otras estándares y protocolos aplicables. Me motiva enfrentar desafíos y continuar creciendo profesionalmente.

HABILIDADES PERSONALES

- Comunicación interpersonal
- Gestión del tiempo
- Capacidad para realizar investigación
- Resolución de conflictos
- Capacidad de observación y actitud de análisis
- Supervisión de la ejecución de ensayos y análisis y adecuación de los procedimientos a normas de calidad
- Planteamiento de mejoras en procesos químicos, físicos, fisicoquímicos y microbiológicos
- Evaluación de las demandas de los análisis planteados e interpretación de resultados

HABILIDADES INFORMÁTICAS

- Microsoft Word- Nivel intermedio
- Microsoft Excel- Nivel intermedio
- Microsoft PowerPoint- Nivel intermedio

FORMACIÓN ACADÉMICA

Posgrado en Educación

Instituto Superior Menéndez Pidal | 2013- 2014

Analista Químico

Universidad Nacional de Río Cuarto | 2003- 2007

Ingeniería Química

Universidad Nacional de Río Cuarto | 2002- 2008 | Incompleto (porcentaje de aprobación 70%)

CURSOS Y CAPACITACIONES

PROGRAMA BIENESTAR ANIMAL | Carga Horaria: 36 horas | LSQA Academy | En Curso

Curso de Auditor Interno en Sistemas Integrados de Gestión basados en normas ISO 9001:2015, 14001:2015 Y 45001:2018 | Carga Horaria: 18 horas | Bureau Veritas | 2023

BRCGS Food Safety- Curso Estándar Global para la Seguridad Alimentaria- Edición 8 a 9 Conversión para Sitios | SGS Argentina | 2023

Curso de Limpieza y Desinfección | Ibro Academy | 2022

Curso de concientización en indicios de plagas | Desinfectadora Vaschetto | 2022

Jornada "Food Defense" | Universidad Católica Argentina | 2021

Jornada Generar, Aumentar y Fortalecer la Cultura de Calidad e Inocuidad alimentaria dentro de la empresa | In Company | 2021

Taller de Gestión de No conformidades y Acciones Correctivas | In Company | 2021

Jornada " Cultura de Calidad e Inocuidad Alimentaria" | In Company | 2021

Curso BRC GS Food Safety V 8: Sites Training | Miguel Gortari | 2019

"Taller de Introducción y aplicación efectiva del Sistema tradicional HACCP y su nuevo enfoque basado en Riesgos HARPC dentro de nuestra planta" | In Company | 2019

Buenas Prácticas de Manejo y Bienestar Animal durante el transporte de Equinos | FIDA | 2019

Manejo en Corrales, Operaciones de Noqueo, Aturdimiento y Sangrado | FIDA | 2019

Curso Intensivo de Tratamiento de Efluentes Cloacales, Industriales y Agropecuarios- Eco ciencia, Soluciones Ambientales | 2018

Curso Formación de Auditores Internos BRC FOOD V7 | SGS Argentina | 2017

Evaluación de Proveedores según norma IRAM-ISO 9001:2015 | IRAM Mediterráneo- Cordoba | 2017

Diseño e Implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) | IRAM



NADIA MARCELA TORRES

Consultora Especializada en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria

Diseño-Implementación -Asesoramiento -
Formación de Personal - Auditorías Internas

LOGROS

- Diseño, Implementación, Certificación y Re-certificación de la Norma BRC GS Food Safety V8 | Frigorífico Land L S.A
- Certificación Standard VPI- Horse Protection | Frigorífico Land L S.A. | 2021
- Certificación Norma ISO 9001/2008 | Grupo Alimenticio S.A. | 2009
- Acreditación Laboratorio de Ensayo de Aflatoxinas en Mani según los requerimientos establecidos por la Norma IRAM 301:2005 equivalente a la Norma ISO/IEC 17025:2005 | Laboratorio SGS Argentina, División Maní – Villa Mercedes, San Luis | 2008

CONOCIMIENTO DE NORMAS, ESTÁNDARES, PROTOCOLOS Y REGLAMENTOS

- BRCGS Food Safety V 9
- Norma ISO 9001:2015
- Norma ISO 17025:2007
- Norma ISO 14001:2015
- Norma ISO 45001:2018
- Código Alimentario Argentino
- Estándar RTRS para la Producción de Soja Responsable V4.0
- Protocolo de Bienestar Animal VPI
- Reglamento de Inspección Veterinaria 4238/68
- Reglamentación aplicable a los requisitos de Comunidad Europea

IDIOMAS

- Inglés- Nivel intermedio

DATOS PERSONALES

- Fecha de nacimiento: 16/12/1980
- Nacionalidad: Argentina
- Ciudad de residencia y barrio: Río Cuarto, Córdoba

INFORMACIÓN DE CONTACTO

 nadia_marce@hotmail.com

 0358 155073555

 [in/nadia-marcela-torres-0ab71784/](https://www.linkedin.com/in/nadia-marcela-torres-0ab71784/)

EXPERIENCIA LABORAL

Dueña

CIMA Consultores | Dic 2010- Actualidad - Asesoramiento de Empresas

- Yacuray S.A (servicios de consultoría relacionado al sistema de gestión de calidad e inocuidad según estándar BRCGS Food Safety)
- Productos Género S.A. (servicio de consultoría relacionado a Calidad-Producción-Envasado y Logística)

Jefa de calidad

Land L S.A | Sept 2019- Nov 2022

- Mantenimiento del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria según la Norma BRC GS Food Safety
- Líder Equipo HACCP, Food Defense, Fraude Alimentario y Gestión de Crisis
- Diseño, Implementación, Medición y Mejora Continua del Plan de Cultura de Seguridad Alimentaria
- Seguimiento, medición e informe de cumplimiento de objetivos
- Evaluación y seguimiento de Proveedores de materias primas, insumos y servicios
- Realización de Inducción al personal nuevo
- Dictado de capacitaciones al personal
- Verificación del cumplimiento de los PCC y PC del establecimiento
- Control del cumplimiento de BPM
- Acompañamiento de Inspecciones Mensuales por parte del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria
- Acompañamiento de visitas y auditorías al establecimiento
- Gestión de actividades relacionadas al Laboratorio Oficial y Microbiológico
- Verificación y optimización de actividades de Limpieza y Sanitización de los distintos sectores
- Control y verificación de la calidad del producto terminado
- Control de instrumentos de medición y verificación
- Gestión de Certificado de Residuos Peligrosos por parte de la Secretaría de Ambiente
- Gestión de residuos peligrosos desde la empresa hacia su disposición final
- Verificación del cumplimiento del Manejo Integrado de Plagas
- Gestión relacionada al cumplimiento de la legislación relacionada a Bienestar Animal

Responsable del Sistema de Seguridad, Legalidad y Calidad Alimentaria

Land L S.A | Ago 2016 - Sept 2019

- Diseño e implementación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad del Establecimiento en cumplimiento con la Norma BRC GS Food Safety
- Realización de informes anuales de Revisión por la Dirección, e informes trimestrales de indicadores del cumplimiento de los objetivos planteados en la Política de Calidad e Inocuidad Alimentaria
- Participación en la coordinación del Programa Anual de Capacitaciones
- Evaluación de la efectividad de las capacitaciones como punto de partida para replanificar capacitaciones de reafirmación, intensivas y/o externas
- Revisión de todos los Manuales del Establecimiento: HACCP, Buenas Prácticas de Manufactura, Calidad, Limpieza y Sanitización, Procedimientos, Bienestar Animal
- Armado de especificaciones de insumos y producto terminado
- Responsable del armado, ejecución y cumplimiento del Programa Anual de Auditorías Internas del Establecimiento
- Responsable del armado, ejecución y cumplimiento del Programa Mensual de Inspecciones en Planta
- Responsable en conjunto con el área de compras de la evaluación, aceptación y seguimiento de proveedores de insumos
- Responsable de controlar la documentación de las empresas tercerizadas

Responsable del dictado del curso de "Inspección Bromatológica"

Fundación CIEP- Esc. Luis F. Leloir | 2013- 2014

- Dictado de curso con duración de 10 meses

Analista de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria

Prodeman S.A. | Jul 2015- Ago 2016

Jefa de Calidad – Representante de Dirección Norma ISO 9001/2008

Grupo Alimenticio S.A | Mar 2009- Dic 2010

Analista de Laboratorio

SGS Argentina S.A | May 2007- Mar 2009

Pasante

Bagley Argentina S.A (Villa Mercedes, S.L) | Abr 2006- Abr 2007