

Nombre: Daniela Fernanda Coria

Fecha de Nacimiento: 25/01/1975

Dirección: Pablo Colabianchi 83 – Villa María – Provincia de Córdoba

Teléfono: 0353- 155668848

Mail: danielacoria@live.com

Mail Laboral: info@cgya.com.ar

Bioquímica / Control de Calidad / Bromatología

Bioquímica - Orientación en Bromatología egresada de la Facultad de Ciencias Químicas – Universidad Nacional de Córdoba.

Formación académica

-Formación Pedagógica de Graduados No Docentes

INESCER Delegación Villa María.

-Bioquímica

Facultad de Ciencias Químicas – Universidad Nacional de Córdoba.

-Orientación en Bromatología

Facultad de Ciencias Químicas – Universidad Nacional de Córdoba.

- Perito Clasificador de Cereales, Oleaginosos y Legumbres.

Centro de Estudios y servicios Agropecuarios – Escuela de Recibidores de Granos de Rosario.

-Técnico en Lechería

Instituto Secundario “La Santísima Trinidad”.

Experiencia Profesional

-Abril/2012 a la fecha.-

Trabajando de manera independiente, siendo parte de la creación de Control, Gestión y Asesoramiento Bromatológico, desarrollando actividades entre las que se encuentran:

- Formadores del Área de Bromatología en Municipios.

Comprendiendo el dictado de capacitaciones a manipuladores de alimentos, charla de concientización en escuelas, inspecciones a establecimientos alimenticios y auditorías a industrias alimenticias.

-Direcciones técnicas a establecimientos alimenticios.

-Asesoramiento en implementación de Normas de Calidad e Inocuidad. (BPM, HACCP, BRC, ISO 9001).

-Gestora de trámites ante la Dirección General de Control de la Industria Alimenticia. (RNE, RNPA, Otros).

- Gestora de trámites de habilitación ante el SENASA.

- Gestora de habilitaciones municipales y de transporte.

Miembro del RENAPRA – Red Nacional de Protección de Alimentos

Miembro activo, participante de las capacitaciones virtuales, encuentros entre municipios, actualizaciones, avisos de alertas, entre otros.

-2010 - 2012

Responsable de Laboratorio de Control de Calidad – Sección Producto Terminado OLAM Argentina S.A. Incluyendo Laboratorio Químico (Determinación de Aflatoxinas por Cromatografía Líquida, Determinación de Ácidos Grasos por Cromatografía Gaseosa, Determinación de Materia Grasa, Acidez y Peróxidos), Laboratorio Físico, Germinación de Semillas, Liberación de Lotes para Exportación, Control de Cargas de Exportación.

-2009 – 2010

Responsable de Control de Calidad OLAM Argentina S.A. Incluyendo Laboratorio de Recepción de Materia Prima, Laboratorio Químico, Laboratorio Físico, Liberación de lotes para Exportación, Exportaciones.

-2008-2009

Responsable de Laboratorio Químico Industrias Martín Cubero S.A. Incluyendo Determinación de Aflatoxinas por Cromatografía Líquida, Determinación de Ácidos Grasos por Cromatografía Gaseosa, Acidez y Peróxidos.

-2007-2008

Responsable de Cromatografía Gaseosa Industrias Martín Cubero S.A.

-2006-2007

Practicanato Preparatorio Laboratorio Clínico Rosignoli - Clínica Especialidades.
Practicanato Orientado Laboratorio de Control de Calidad – FUNESIL.

-2005-2008

Docente de la Cátedra de Química, Física y Biología del Instituto Universitario Junín, Seccional Villa María.

Otros Datos

Idiomas Inglés Técnico
Informática Excel Nivel Medio
Word Nivel Medio

Otra Información

-Mayo 2007 – Duración 20 hs – Laboratorio JLA General Cabrera – Capacitación en Manejo Instrumental de Cromatógrafo Gaseoso, Derivatización de Aceites para el análisis de la composición de ácidos grasos, Análisis Instrumental de los extractos obtenidos en la derivatización de Aceites.

-Junio 2007 – Duración 30 hs – UTN Regional Villa María- Capacitación en Legislación Alimentaria.

-Septiembre 2007 – Duración 8 hs – Bolsa de Cereales de Córdoba – Curso “Calidad de Semillas y Cómo podemos evaluarlas”

-Noviembre 2007 – Duración 30 hs - UTN Regional Villa María- Capacitación en Gestión de la Calidad.

- Julio 2008 – Duración 12 meses – Industrias Martín Cubero S.A.–**
Investigación/Seguimiento/Comportamiento de Maní Alto Oleico- Vida Útil
- Septiembre 2008 – Duración 1 mes - Industrias Martín Cubero S.A.–** Investigación/Seguimiento en Pureza de Semilla alto Oleico.
- Abril 2009 – Duración 8 hs – Analytical Technologies Bs. As. –** Capacitación en Actualizaciones en Cromatografía Líquida.
- Septiembre 2009 – Duración 8 hs – IRAM –** Curso de POES: Procesos Operativos Estandarizados de Saneamiento.
- Mayo 2010 – Duración 7 hs – SGS – BRC “Global Standard for food safety” 5 Edición –** Formación de Auditor Interno.
- Octubre 2010 – Duración 8 hs – Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos Gobierno de la Provincia de Córdoba –** Capacitación “Control de Insectos en Granos Almacenados”.
- Diciembre 2010 – Duración 120 hs – Fundación ArgenInta –** Curso-Taller “Implementación y Auditoría del Sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)”.
- Noviembre 2011 – Duración 4 hs - Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos Gobierno de la Provincia de Córdoba –** Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Noviembre 2011 – Duración 120 hs académicas – Agro Consultora Plus –** Curso- Taller sobre Implementación y Auditoría del Sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Noviembre 2012 – Duración 16 hs - RENAPRA –** Control de la Inocuidad de Alimentos.
- Diciembre 2012 – Duración 9 meses – Centro de Estudios y Servicios Agropecuarios – Escuela de Recibidores de Granos –** Perito Clasificador de cereales, Oleaginosos y legumbres.
- Marzo 2013 – Duración 16 hs – Bolsa de Comercio de Rosario –** Comercialización de Granos.
- Julio 2014 – Duración 4 hs – Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos –** Programa Provincial de Capacitación Ley 9164 de Productos Químicos y Biológicos de uso Agropecuario y Ley 5542 de Marcas y Señales y Enfermedades Zoonóticas.
- Septiembre 2014 – Duración 120 hs académicas – Agro Consultora Plus –** Curso de Gestión Ambiental de los Efluentes Líquidos del Agro y la Industria.
- Abril 2015 – Duración 8 hs – Secretaría de Ambiente –** Curso de Capacitación en Procedimiento de Gestión Ambiental.
- Junio 2017 – Duración 4 hs - Ministerio de Comercio e industria sobre el uso de agroquímicos, marcas y señales.** Curso de Agroquímicos, marcas y Señales.
- Julio 2017 - Duración 8 hs -Ministerio de Industria, Comercio y minería de la provincia de Córdoba –** Curso de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Diciembre 2017 - Duración 16 hs –Dirección General de Alimentos a través del IRAM Mediterráneo. –** Formación de Auditores internos en HACCP SEGÚN NORMA IRAM-ISO 19011.
- Marzo 2017 – Duración 196 hs. - IRAM Mediterráneo y Universidad Católica de Córdoba. –** Diplomado en sistemas de gestión integrados.

- **Mayo 2018 – Duración 16 hs – IRAM Mediterráneo**– Protocolo Técnico BRC para la Inocuidad de Alimentos, Versión 7.

- **Octubre 2018 – Duración 2 hs – IRAM Mediterráneo**– Actualización FSSC Global Markets.

- **Abril 2019 – Duración 2 hs- IRAM Mediterráneo** – Los cambios en la gestión de inocuidad. Una mirada integral de ISO 22000:2018 y FSSC 22000 versión 5.

-**Julio 2019.- Duración 9 hs. – Sanidad Urbana, Villa Maria** - 1º Jornada de sanidad urbana.

-**Septiembre 2019.- Duración 8 hs – IRAM Mediterraneo** – Taller de tratamiento de no conformidades.

- **Nov/Dic 2019.- Duración 16 hs. – Intedya y CIEC Rio Cuarto** – Auditor Interno de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015.

-**Abril 2020.- Duración 8 meses – CAME** – Diplomatura en habilidades Gerenciales.

-**Octubre 2021- Duración 8 hs -IRAM Mediterraneo** – Taller tratamiento de no conformidades.