ADRIAN
EDUARDO
Garzon Lopez

Firmado digitalmente
por ADRIAN EDUARDO
Garzon Lopez
Fecha: 2022.03.23
12:20:22 -03'00'

Homero Manzi 1358
Bº Pueyrredón (5000)
Córdoba Argentina

Teléfono:0351-4513058
Celular:0351- 155723058
Correo electrónico:
garzonadrian@hotmail.com

ADRIAN E. GARZON LOPEZ

Información personal	➲ Estado civil: casado ➲ Nacionalidad: Argentino ➲ Edad: 48 años ➲ Fecha de nacimiento: 18/01/1973 ➲ Lugar de nacimiento: Córdoba Capital ➲ DNI: 23.194.429
Educación	➲ PRIMARIO: Escuela Ramón J. Cárcano. Córdoba. (1979-1985) ➲ SECUNDARIO: Bachiller - Perito Mercantil. Escuela Integral Argentina Mariano Moreno. Córdoba. (1986-1990) ➲ UNIVERSITARIO: Licenciado en Química Farmacéutica - Facultad de Ciencias Químicas - U.N.C. Año de egreso: 1996. ➲ POST-GRADO: Magíster en Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas. U.C.C. Año de egreso: 2003. ➲ DIPLOMADO EN MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS URBANAS, INDUSTRIALES Y VECTORIALES. Facultad de Ciencias Agropecuarias . UCC . Año 2017
Actividades de Consultoría	➲ MARIO EDUARDO GARCIA S.R.L Representante INALPA-BAHIA-CEBESE-ANDRESITO – FRESITA-AGROSABOR (agosto 2013 –diciembre 2020). ▪ Implementación y certificación ISO 9001:2015

	➲ ALISER GASTRONOMIA S.A. (octubre 2010 – diciembre 2018) ▪ Implementación y certificación de la Norma IRAM 14300 BPM en Servicios Asistenciales - Hospital Rawson. Junio 2011 a la fecha. ▪ Asesoramiento NORMA IRAM 14201 BPM en Planta elaboradora Córdoba ▪ Asesoramiento y re certificación ISO 9001:2015 Planta Elaboradora Córdoba y Planta Río 4. ▪ Control de procesos: hisopados de manos, superficies, etc. ➲ RODEL S.A. (octubre 2010 -diciembre 2018) ▪ Asesoramiento NORMA IRAM 14201 BPM en Planta elaboradora Córdoba ▪ Asesoramiento ISO 9001:2015 Planta Elaboradora Córdoba ▪ Control de procesos: hisopados de manos, superficies, etc. ➲ SERVICIOS DE ALIMENTOS S.A. (junio 2004 a la fecha) ▪ Asesoramiento y certificación ISO 9001:2015 Planta Elaboradora, Hoteles Embalse, Hospital Despeñaderos, Servicio de Limpieza Institucional. ▪ Capacitador Normas ISO 9001:2008 ▪ Capacitador auditorias internas Normas ISO 19011 ➲ VERDURAS PRO S.A – PROSPERAR (verduras procesadas listas para consumir; noviembre 2014 – marzo 2020) ▪ Implementación y certificación de la norma IRAM NM 324 BPM en Industrias de Alimentos. ▪ Control de procesos: hisopados de manos, superficies, etc ➲ CENTRO DESINFECCIONES (junio 2009-mayo 2015) ▪ Desarrollo, implementación y seguimientos de MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS en Industrias de alimentos, supermercados, hospitales, etc. ▪ Monitoreos microbiológicos ambientales
Experiencia profesional	➲ Auditor externo IRAM según norma IRAM NM 324 BPM en Industrias de Alimentos (año 2014 a la fecha). ➲ Auditor externo IRAM según norma IRAM 14201 BPM en Servicios de Alimentación (año 2014 a la fecha). ➲ Auditor externo IRAM según norma IRAM 14300 BPM en Servicios Asistenciales (año 2014 a la fecha).

- Auditor externo IRAM según norma IRAM NM 3243 HACCP en Industrias de Alimentos (año 2015 a la fecha).

- Implementación de MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (MIP) en industrias de alimentos: DESINFECCIONES INTEGRALES CORDOBA. Socio gerente. Julio 2015 a la fecha.

- Responsable de Gestión de la Calidad, **Servicios de Alimentos S.A**. (Te: 4946565 – 4932548) Julio 2004 – febrero 2013

  - Implementación y certificación de norma ISO 9001:2008 en Planta elaboradora de comidas preparadas para instituciones públicas y privadas

  - Implementación y certificación de norma ISO 9001:2008 en Comedores de instituciones de ***salud*** públicas y privadas

  - Implementación y certificación de norma ISO 9001:2008 en el Servicio Integral de ***Limpieza*** en instituciones productoras de bienes y/o servicios

  - Implementación y certificación de norma ISO 9001:2008 en establecimientos de ***hotelería y turismo*** – Unidad Turística Embalse – Embalse - Córdoba

  - Implementación y certificación de norma IRAM 14201 Buenas Prácticas de Manufactura en ***SERVICIOS DE ALIMENTOS***

  - Implementación y certificación de norma IRAM 14300 Buenas Prácticas de Manufactura en ***Servicios asistenciales*** – Hospital Elpidio Gonzáles – Despeñaderos

  - Responsable de la formación y seguimiento de auditores internos, herramientas de calidad, planes de calidad y análisis de datos para la mejora continua

- ***Auditor Líder curso certificado por IRCA*** (INTERNATIONAL REGSITER OF CERTICATED AUDITORS) – Julio 2009

- Auditor de Calidad y Seguridad Alimentaria, **Agencia Córdoba Ciencia – Unidad**

CEPROCOR, (Centro de Excelencia en Productos y Procesos de Córdoba). Tel: 4342731/35 int 123-147. Abril de 2000 – Junio 2004

- 880 hs de auditorias destinadas al desarrollo, implementación y monitoreo de sistemas de Seguridad Alimentaria, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES), Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP) e ISO 9000de en empresas de catering (racionamiento en cocido a la boca, gestiones industriales), cadenas de Hipermercados y restaurantes; industrias alimenticias en general,;

- Supervisor de procesos (diagramas de flujo, desarrollo y verificación)

- Analista en laboratorio de control de calidad para materias primas y productos terminados (análisis físico-químicos y microbiológicos, vida útil).

- Coordinador de grupo de trabajo (doce auditores, distribución de tareas, confección de informes, manejo de información con organismos oficiales).

➲ Auditor de sistemas de Seguridad Alimentaria: BPM, POES y HACCP; implementación y verificación. **SGS Coprod Services a division of SGS Argentina S.A.** Agosto de 2001 – abril de 2002.

- 72 hs de auditorias en las siguientes empresas auditadas: CBSe; Estancia La Blanca; José Guma; Jumalá; La Lacteo, Molino Passerini (Egran); Orieta; Porta Hnos; S y S Salaberri Serbio(ind, láctea); Yuspe.

➲ Dirección Técnica Bromatológica de **CARREFOUR ARGENTINA S.A.** Te:4142900 (Suc. Colón). Junio de 1998 - marzo de 2000

- Auditorias para la implementación de BPM y POES

- Supervisión y control de procesos, materias primas y producto terminado.

- Capacitación del personal respecto de BPM y POES.

➲ Dirección Técnica de DECADE, Droguería e Insumos Médicos, Equipamiento Hospitalario Tel: 4262020. Noviembre de 1997 – febrero de 1999

- Procesamiento de productos estériles (Estufa y Autoclave)

- Especiali1zación en el manejo y venta de genéricos de uso intravenoso, nutrición enteral y parenteral, ostomías varias.

➲ Matricula Profesional 5094, Colegio de Farmacéuticos de la Provincia de Córdoba.

Docencia	➲ Diplomatura en Manejo Profesional de Plagas Urbanas, Sanitarias, Industriales y de Espacios Verdes. UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA. Agosto 2019 ➲ Colegio de Nutricionistas de la Pcia de Córdoba – Curso de Post grado Dirección Técnica en Servicios de Alimentación – septiembre de 2017 a la fecha. ➲ Maestría en Tecnología de los Alimentos – UCC. Miembro de tribunal examinador de tesis. Abril 2005 a la fecha ➲ Diplomado en Sistemas de Calidad e Inocuidad alimentaria – IRAM – UCC: módulos de BPM – Evaluación sensorial de alimentos. –Trazabilidad – Taller de Peligros Julio 2009 a la fecha. ➲ IRAM: plantel externo de capacitadores en Gestión de calidad e Inocuidad alimentaria; Sistemas de Gestión de calidad (año 2008 a la fecha) ➲ IPEM 249 (ex ENET Nº 4) ¨NICOLAS COPERNICO¨, Profesor titular horas cátedra de Química y Biología. Agosto de 1997 a la fecha.
Pasantías	➲ Inspector del Departamento de Bromatología, Dirección de Habilitación y Control Alimentario, Municipalidad de Córdoba. Junio de 1996 - Junio de 1997 ➢ Manejo y conocimiento de normativas municipales (ordenanzas) nacionales (CAA, MERCOSUR, SENASA) e internacionales (Codex Alimentarius). Convenio entre la Universidad Nacional de Córdoba y Municipalidad de Córdoba.
Perfeccionamiento complementario	➲ Jornadas de capacitación Bromatológicas, dictado por la Asociación de Bromatológos de Córdoba, Colegio Nacional de Monserrat (certificado) Agosto de 1996. ➲ Jornadas de capacitación de la Cámara de Dietéticas y Herboristerias de Córdoba (certificado). Septiembre de 1997. ➲ Curso de Alergia e Inmunología; Curso de inmunología e inmunopatología; Simposio Multidisciplinario Sobre Nutriciön y Reacciones Adversas a Alimentos, dictado por la Facultad de Ciencias Médicas, U.N.C. (certificado). Septiembre de 1997.

- II Encuentro Sobre Políticas de Medicamentos , Ministerio de Salud Y Seguridad Social de la Pcia. de Córdoba. (certificado) Abril de 1998.
- III Jornadas de Farmacia Hospitalaria y Atención Primaria, Ministerio de Desarrollo Social y Salud, Mendoza (certificado). Mayo de 1998.
- I Congreso Bromatológico, Asociación Bromatológica de la Pcia. de Córdoba (certificado). Agosto de 1998
- Curso de Esterilización y Bioseguridad, Ministerio de Salud y Seguridad Social de la Pcia. de Córdoba (certificado). Septiembre 1998.
- II Congreso Bromatológico, Asociación Bromatológica de la Pcia. de Córdoba (certificado). Mayo de 1999.
- Herramientas de laboratorio microbiológico y su aplicación en programas HACCP (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos). U.C.C. Abril de 2000.
- Sistemas de Gestión. Arcor – UCC. Julio de 2000.
- Bebidas Fermentadas. UCC. Marzo de 2001
- Metodología de la investigación Científica. Abril de 2001.
- Auditoria en HACCP (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos).. UCC. Junio de 2001.
- Alimentos de organismos modificados genéticamente. UCC. Abril de 2001.
- Curso – Taller de evaluación sensorial de alimentos. ISETA . Abril de 2002.
- Curso – taller Inspección en sitios de venta. SAGPYA. Agosto 2003.
- 1º Congreso argentino y 1º congreso MERCOSUR de BPM, POES, HACCP. Noviembre 2003
- "Política y objetivos según requerimientos de la norma ISO 9001:2000" IRAM, agosto

	2004 ➲ "Normas ISO Serie 9000:2000, su interpretación e implementación". Universidad Tecnológica Nacional, abril 2005. ➲ Formación de auditores internos des Sistemas de Gestión de la Calidad según norma ISO 19011 – IRAM Marzo de 2006 ➲ Auditor interno de calidad calificado según norma ISO 19011 – IRAM Agosto 2006. ➲ Curso taller Implementación de HACCP in company – Norma IRAM 14104 – Abril 2007 ➲ Optimización del proceso de Compras, administración de proveedores y tercerización – Octubre- Noviembre de 2008 ➲ Desarrollo de auditores internos de SGC –Actualizado Norma ISO 9001:2008 – Marzo 2009 ➲ Gestión de la inocuidad alimentaria según FSSC 22000 – Octubre 2013 ➲ MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS- Municipalidad de Córdob.2013. ➲ Programa de formación de auditores : HACCP Y BPM – IRAM, AÑO 2015 ➲ CAMBIOS EN LA NORMA ISO 9001:2015 – IRAM, AÑO 2015. ➲ Procesos de auditorias de alimentos y sistemas de gestión. IRAM, AÑO 2015. ➲ Taller de control de instrumentos y dispositivos de seguimiento y medición- IRAM, AÑO 2016. ➲ Defensa de alimentos. Fraude alimentario. IRAM ,A ÑO 2016. ➲ Programa de formación de auditores : HACCP Y BPM, IRAM AÑO 2017 ➲ ALERGENOS EN ALIMENTOS Y REQUISITOS LEGALES. IRAM. AÑO 2017 ➲ Gestión de la Inocuidad Alimentaria según FSSC V4.1. IRAM, año 2017.

	➲ Gestión de riesgos y oportunidades. IRAM, año 2017. ➲ Actualización y entrenamiento en Manejo Integrado de Plagas. GLEBA, año 2018. ➲ Requisitos leales y formales para la fabricación de envases. IRAM, año 2018. ➲ Taller de requisitos legales, alérgenos y retirada de producto. IRAM, año 2018. ➲ 17 JORNADAS TECNICAS INTEGRALES MIP – Mayo 2020 ➲ WORKSHOP MIP EN INDUSTRIA ALIMENTARIA - Mayo 2020 ➲ WORKSHOP SALUD PUBLICA – mayo 2020 ➲ DIA MUNIDIAL CONTROL DE PLAGAS – junio 2020 ➲ 18 JORNADAS TECNICAS INTEGRALES MIP – Mayo 2021 ➲ Semana Inocuidad alimentaria-junio 2021 (*) Todos con su certificado de acreditación.
Capacitación en el extranjero	➲ VII Jornadas de estudios de alimentos: " Novedades en aceites y grasas alimentarias", Instituto Químico de Sarriá, (certificado). Barcelona, España, marzo de 2000. ➲ Teoría y práctica en Análisis Sensorial de alimentos; Universidad Pública de Navarra, España, marzo de 2000. ➲ Denominación de Origen (Legislación Española vigente), Análisis Sensorial de alimentos; Universidad del País Vasco, Vitoria, España, marzo de 2000.
Disertaciones **/Capacitaciones impartidas**	➲ "Nociones generales sobre manipulación de alimentos". Agencia Córdoba Ciencia. Diciembre de 2002. ➲ "Análisis Sensorial". Entrenamiento y monitoreo de un panel de evaluadores. EDASA (Coca Cola). Marzo de 2003.

- "Introducción a la microbiología y Buenas Prácticas de Manufactura". Universidad Tecnológica de San Francisco. Agosto de 2003.
- "Limpieza y desinfección en industrias alimenticias". ARCOR S.A. Septiembre 2003.
- "Análisis Sensorial". Entrenamiento y monitoreo de un panel de evaluadores. Servicios de Alimentos S.A. Diciembre de 2003.
- "Evaluación Sensorial de alimentos". 2º Simposio de Nutrición, Tecnología alimentaria y Salud. Universidad Católica de Córdoba , junio de 2004.
- BPM según Norma IRAM NM324– IRAM 14201 – IRAM 14300 – IRAM Septiembre de 2008
- BPM Diplomado en Sistemas de Calidad e Inocuidad alimentaria - IRAM julio 2009 a la fecha
- Manejo integrado de plagas en la Industria de alimentos – IRAM septiembre de 2009 y abril de 2010
- Limpieza y desinfección en la Industria alimentaria – IRAM
- Implementación del Sistema HACCP según Norma IRAM NM323 -IRAM
- Auditores internos en Sistemas de Gestión según Norma ISO 19011:2012 – IRAM
- Auditores internos en Sistemas de Inocuidad alimentaria según Norma ISO 19011:2012 – IRAM
- EL ANÁLISIS SENSORIAL COMO ESTRATÉGIA DE CALIDAD – IRAM
- Dirección Técnica en Servicios de Alimentación (Módulo MIP). Colegio de Nutricionistas de la Pcia. de Córdoba. Año 2018.
- Dirección Técnica en Servicios de Alimentación (Módulo POES). Colegio de Nutricionistas de la Pcia. de Córdoba. Año 2018.
- 16 JORNADAS TECNICAS INTEGRALES MIP-CHEMOTECNICA. Mayo 2019.

	➲ ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS – Georgalos –Diciembre 2020 ➲ AL 14 TALLER DE PELIGROS – ANMAT – Agosto 2020 ➲ SERVICIO PROFESIONAL DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS SEGÚN NORMA IRAM 14115 – Septiembre 2020 a la fecha
Publicaciones	➲ "Guía para enfermeras sobre administración intravenosa de fármacos en las unidades de cuidados intensivos pediátricos". 1º edición 1999. Hospital de niños, Córdoba.
Trabajos voluntarios	➲ Agregado ad honoren Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Químicas - Cátedra de Farmacia Hospitalaria. Abril de 1997 – junio 1998.
Informática	➲ Excelente manejo y conocimiento de Windows 98-2000-XP; Office (Word, Excel, Power Point, Visio, Project)
Idiomas	➲ Inglés: conocimientos medios oral y escrito
Comité de revisión de normas IRAM	➲ Norma IRAM 14300 Buenas Prácticas de Manufactura en Servicios Asistenciales: participación en la redacción de la versión 2008 y revisión versión 2015. ➲ NORMA IRAM 14115:2020 Servicios Profesionales MIP: comité de revisión –Diciembre 2020 a la fecha

Nota: todas las referencias y acreditaciones arriba mencionadas están a disposición de quien lo solicite.