



MARÍA BELÉN DÍAZ

INFORMACIÓN PERSONAL

- Fecha de Nacimiento: 25/12/77
- Lugar de Nacimiento: Córdoba Capital (Provincia de Córdoba)
- DNI: 26.382.269
- Domicilio: Cerro Intihuasi 151, Villa Allende, Córdoba
- Estado Civil: Casada, 2 hijos.
- Tel.: 0351-155903957
- E-mail: ing.mbdiaz@gmail.com

EDUCACIÓN

- 1996-2001 **Ingeniera Química:** Facultad de Ciencias Exactas Físicas y Naturales (Universidad Nacional de Córdoba). Promedio = 8.06 (min.:1, máx.:10).
- 1991-1995 **Bachiller Perito Mercantil** – Instituto Cristo Rey (Córdoba Capital)
- **Idioma Inglés:** Nivel intermedio. Anexo Escuela de Lenguas, Córdoba.

MANEJO DE PC

- Manejo de Office, Outlook, Internet, Adobe e Infostat.

ANTECEDENTES LABORALES

- Actualidad:
Consultora y asesora en implementación y mantenimiento de Sistemas de Aseguramiento de Calidad según ISO 9001 y Sistemas de Inocuidad Alimentaria según ISO 22000 y FSSC 22000.
Consultora en Evaluación Sensorial.
- Porta Hnos. S.A. (Junio 2002 – Junio 2015). Puestos ocupados:
 - Supervisora de Producción Área Vinagres. Desde Julio 2002 hasta Diciembre 2002. Tareas desempeñadas: seguimiento de la producción, control y seguimiento de indicadores, control de calidad, compra de materias primas e insumos, gestión de pedidos de clientes y despachos a granel.
 - Supervisora de Producción de Cosméticos Desde Diciembre 2002 hasta: Julio 2003. Tareas desempeñadas: seguimiento de la producción, control y seguimiento de indicadores, presentación de informes a la Dirección, control de calidad, compra de materias primas e insumos, gestión de pedidos de clientes, capacitación de personal.

- Encargada en el área de Desarrollo de productos. Desde Julio 2003 hasta Setiembre 2004. Tareas desempeñadas: desarrollo de bebidas alcohólicas, desarrollo de vinagres y acetos balsámicos; coordinación, preparación e interpretación de evaluaciones de productos en desarrollo con evaluadores y consumidores; coordinación, preparación e interpretación de evaluaciones de productos para su control de calidad; colaboración en el seguimiento del Sistema de Gestión de Calidad de la empresa.
 - Directora Técnica de Evaluación Sensorial. Desde Setiembre de 2004 hasta Diciembre 2010. Tareas desempeñadas: formación, seguimiento y monitoreo de paneles de evaluadores sensoriales para Alcoholes, Bebidas Alcohólicas, Vinagres, Acetos Balsámicos, Jugo de Limón, Productos Cosméticos y Suavizantes Textiles. Desarrollo, coordinación, preparación, supervisión e interpretación de pruebas y evaluaciones con paneles de evaluadores.
Definición de metodologías y supervisión de evaluaciones sensoriales para control de calidad de productos.
Capacitación de personal operativo para preparación de catas en distintos productos.
Trabajo en equipo con los Departamentos de I+D.
Desarrollo, coordinación, preparación, supervisión e interpretación de pruebas y evaluaciones con paneles de consumidores.
 - Gerente de Aseguramiento de Calidad. Desde Diciembre 2010 hasta Junio 2015. Tareas desempeñadas: creación, seguimiento y presentación de Indicadores de Gestión; seguimiento del control de calidad en áreas de elaboración de líquidos y productos fraccionados; seguimiento del Sistema de Gestión de Aseguramiento de Calidad bajo Normas ISO 9001 en todas las divisiones de la empresa; ampliación de alcances en planta de Alcohol de cereal; implementación y seguimiento del Sistema de Inocuidad Alimentaria según FSSC 22000 en División Vinagres.
- Ayudante alumno en la Cátedra de Química Biológica de la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la UNC. (Noviembre 1999 – Febrero 2001).

CURSOS Y CAPACITACIONES

- Auditor Líder ISO 9001. Junio 2018. IRAM.
- Formación Avanzada de Auditores Internos ISO 9001:2015. Diciembre 2017. IRAM.
- Auditor Líder ISO 22000. Junio 2013. TUV.
- Curso Introducción ISO 22000:2005. Mayo 2012. SGS.
- Capacitación Gestión presupuestaria de corto y largo plazo. Julio 2012. UIC.
- Curso Técnicas eficaces para identificación, análisis y gestión de no conformidades. Julio 2012. Servicios Institucionales.
- GFSI, Gestión de Inocuidad Alimentaria. Setiembre 2010. Intertek.
- Seminario en Seguridad Alimentaria. Junio 2010. DNV.
- Curso Técnicas efectivas de corrección de fallas. Julio 2010. Servicios Institucionales.

- Curso Guía Práctica para el control estadístico de procesos. Junio de 2010. Servicios Institucionales.
- Curso AMFE. Junio de 2010. Servicios Institucionales.
- Curso de Auditor Interno ISO 9000 y Técnicas eficaces para la ejecución de auditorías. Marzo 2010. Servicios Institucionales.
- Curso de Posgrado de "Estadística Aplicada a la Investigación" dictado por el departamento de Educación a Distancia de la facultad de Ciencias Económicas de la UNC; duración 16 meses, 384 hs., finalizado en Junio de 2009.
- Diplomatura en Marketing, "Executive Training in Marketing" dictado por el ICDA – UCC entre los meses de Abril y Diciembre de 2007 con un total de 138 horas efectivas.
- Organización y participación en la "Selección de Evaluadores Sensoriales según Norma ISO 8586:1993". Realizada en Porta Hnos. S.A. en Octubre de 2007.
- Organización y participación en la "Selección de Evaluadores Sensoriales según Norma ISO 8586:1993". Realizada en Porta Hnos. S.A. entre el 15 y 16 de Setiembre de 2005.
- Participación en la "Selección de Evaluadores Sensoriales según Norma ISO 8586:1993". Realizada en Porta Hnos. S.A. entre el 15 y 16 de Abril de 2004.
- Curso "Vida Útil Sensorial" dictado por el Departamento de Evaluación Sensorial de Alimentos del Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria de 9 de Julio - Bs. As. (26 y 27 de Agosto de 2004).
- Curso "Estadística Aplicada" dictado por el Departamento de Evaluación Sensorial de Alimentos del Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria de 9 de Julio - Bs. As. (10 y 11 de Junio de 2004).
- Curso – Taller "Marketing, la preferencia del consumidor" dictado por el Departamento de Evaluación Sensorial de Alimentos del Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria de 9 de Julio - Bs. As. (6 y 7 de Noviembre de 2003).
- Curso "Tecnologías de bombas higiénicas de desplazamiento positivo: lobulares y de tornillo" dictado por el Lic. Alejandro Knoop de Bombas Bornemann S.R.L (Julio 2003).
- Curso de Preparaciones Dermatocósméticas: geles, cremas y emulsiones. Dictado en el Colegio de Farmacéuticos de la Provincia de Córdoba. Duración: 18 horas. Mayo 2003
- Asistencia al VI Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Ingeniería Química y Asistencia al Curso de "Ecodiseño". (Setiembre de 2000).
- Asistencia a la "Jornada de Capacitación en Seguridad e Higiene Industrial". Duración 9 horas (Octubre de 1999) - FCEF y N - UNC.
- Curso "Química Fina y Catálisis". Duración 20 horas. Dictado en el ámbito del "IV Congreso Nacional de Estudiantes de Ing. Química" realizado en la ciudad de Córdoba. (Setiembre, 1999) – FCEF y N - UNC.
- Conferencia sobre "Semillas Oleaginosas y Potencialmente oleaginosas". Dictada por el Lic. Guzmán (Agosto de 1999) - FCEF y N - UNC.