

FORMACIÓN ACADÉMICA

2006-2009: **Licenciatura en Tecnología de los Alimentos**. Universidad Católica de Córdoba.

2015-2016: **Diplomatura en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria**, IRAM Mediterráneo y Universidad Católica de Córdoba.

2016: **Facilitadora de talleres conversacionales**, A&T Coaching Organizacional, Córdoba.

2018-2019: **En curso. Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos**, Universidad Nacional de Villa María / Università Di Parma.

EXPERIENCIA LABORAL (actualidad)

Asesora externa en industrias de alimentos, Consultoría integral en calidad e inocuidad

- Asesoramiento para la Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura sobre Establecimientos Elaboradores de Alimentos. Reglamento Técnico del MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación.
- Asesoramiento para la implementación de normas: diagnóstico, capacitación, implementación y seguimiento de los requisitos definidos en las normas ISO 9000, HACCP, BRC, ISO 22000/FSSC 22000, con el objetivo de alcanzar la certificación.
- Metodología de limpieza y desinfección: diseño y capacitación en los procedimientos estandarizados para lograr una limpieza eficiente.
- Manejo integrado de plagas: capacitación y asesoramiento en evaluación, monitoreo y manejo de la actividad de las plagas.

Empresas

- **Cooperativa Agrícola Ganadera de Arroyo Cabral LTDA. – Planta de productos lácteos**, Arroyo Cabral, Córdoba (Actualmente).

Mantenimiento y seguimiento de Buenas Prácticas de Manufactura otorgada por IRAM y desarrollo e implementación de HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

- Empresa **Vitopel S.A - Fabricantes de BOPP (polipropileno biorientado)**, Villa del Totoral, Córdoba (Actualmente).

Capacitaciones a personal de planta: Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP, FSSC 22000. Participación en el seguimiento de norma de inocuidad certificada FSSC 22000 (Food Safety System Certification).

- Empresa **OVOCOR - Planta elaboradora de huevo líquido pasteurizado**, Oncativo, Córdoba. *(Actualmente)*

Mantenimiento y seguimiento de Buenas Prácticas de Manufactura otorgada por IRAM y desarrollo e implementación de HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

- Empresa **Oscar Pemán y Asociados SRL - Productores de Poroto Mung, Garbanzo, Maíz Pisingallo**, Sinsacate, Córdoba *(Actualmente)*.

Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura.

- Empresa **Selexa S.A - Productores de Poroto Mung y garbanzo**, Ruta Nacional N° 17, Km 63,3 Villa del Totoral, Córdoba *(Actualmente)*.

Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

EXPERIENCIAS ANTERIORES EN INDUSTRIAS

Empresa **ALL FOOD S.A**, Productores de Maní (GMP, HACCP, BRC V7), Villa María, Córdoba.

Empresa **Cooperativa Agrícola Ganadera de Arroyo Cabral LTDA.** – Planta productora de Maní, Arroyo Cabral, Córdoba. (GMP, HACCP, BRC V6)

Empresa **PAF S.A**, Procesamiento de Maní (GMP y HACCP), General Deheza, Córdoba.

Empresa **CONO S.A**, Productores de Chía, Poroto Mung y Garbanzo (GMP, HACCP, BRC V7), Chalacea, Córdoba.

Empresa **La Lácteo S.A**, Elaboración de quesos (BPM), Villa del Rosario, Córdoba.

Empresa **Bruno Tesan S.A**, Procesamiento de granos (BPM), Colonia Caroya, Córdoba.

2010-2012: BAGLEY S.A, Villa del Totoral, Córdoba. Cargo: Jefe sector calidad proceso.

2012 a octubre 2013: Bagley S.A Villa del Totoral, Córdoba. Cargo: Jefe Sector Seguridad Alimentaria

Abril a octubre 2014: Firenze SRL, Córdoba. Cargo: Responsable de Materias Primas y Microbiología

IDIOMAS E INFORMÁTICA

- **Idiomas:** inglés: oral, escritura y lectura. Examen internacional aprobado Preliminary English Test (PET), University of Cambridge. Noviembre 2003.

- **Informática:** manejo operativo de Microsoft Windows, paquete Microsoft office, Internet, Loyal ISO (sistema de manejo de documentos), SPAC V2 (Gestión y Análisis de datos de Calidad y administración de Especificaciones Técnicas), SPAC Fuera de Línea (Análisis estadístico de datos para profesionales de la Mejora Continua), Lotus Notes, Sistema de auditorías y TSP (Tratamiento Sistemático de Problemas) de Lotus notes, JDE 9.0.

PARTICIPACIÓN EN JORNADAS DE ESPECIALIZACIÓN

- Participación jornadas de la Semana Provincial de la Salud y Seguridad en el Trabajo, 22 y 23 de abril 2015, Ministerio de Trabajo de la Provincia de Córdoba.
- Participación Formación de líderes 2015, Córdoba 3 de Octubre 2015, JCI - Universidad Empresarial Siglo 21.
- Participación evento Human Camp Líderes 2015, Córdoba 21 de Octubre, Universidad Empresarial Siglo 21.
- Caminata de mentoreo Voces Vitales Delegación Córdoba 2016, Córdoba 5 de marzo, Campus Universidad Empresarial Siglo 21.
- “Oratoria Consciente”, el arte sutil de crear impacto con autenticidad comunicando con cuerpo, mente y emoción dictada por Ariel Goldvarg Coach, Córdoba 9 de abril 2016, Neper Select Hotel.
- Participación taller “Capacitar a través de Juegos”, Córdoba 19 de noviembre 2017, Hotel de la Cañada dictado por Lic. Patricia Wilensky.
- “Buenas Prácticas Agropecuarias y Buenas Prácticas de Manufactura”, Oncativo 31 de octubre de 2017, Dirección General de Control de la Industria Alimenticia del Ministerio de Industria, Comercio y Minería.

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

- **Auditor de calidad ISO 9001:2008.** Córdoba, abril a diciembre de 2010, Universidad Tecnológica Nacional, dictado por SGS Argentina S.A.
- **Manejo Integrado de Plagas.** Buenos Aires, 29 de marzo de 2012, dictado en el marco de la Universidad Arcor.
- **Programa de Diseño y Mantenimiento Sanitario.** Córdoba, 21 y 22 de junio de 2012, dictado por AIB Internacional.
- **Análisis de peligros y medidas de control.** Córdoba, 29 y 30 de octubre de 2012, dictado AIB Internacional.
- **Audidores integrales.** Córdoba, 8 de mayo de 2013, dictado por Ing. Diego Broglia, dictado en el marco de la Universidad Arcor.



- **Capacitación para la formación efectiva del personal en industrias de la alimentación**, Córdoba, duración 2 meses, octubre y noviembre 2013, Universidad Católica de Córdoba.
- **Asistente en higiene y seguridad laboral**. Córdoba, duración 8 meses, mayo a diciembre de 2014, Universidad Tecnológica Nacional.
- GA-17 **Gestión de la inocuidad alimentaria, según FSSC 22000**. Córdoba, 28 y 29 de abril de 2015, IRAM Mediterráneo.
- GA-38 **Protocolo técnico BRC para la inocuidad de los alimentos**, versión 7. Córdoba 28 y 29 de septiembre de 2015, IRAM Mediterráneo.
- GC-119 **Los cambios de la norma ISO 9001:2015 en los sistemas de gestión de la calidad**, 28 de octubre de 2015, IRAM Mediterráneo.
- GA-52 **Taller de actualización sobre protocolo técnico BRC para la inocuidad de los alimentos, versión 8**, Córdoba, 20 de marzo de 2019, IRAM Mediterráneo.