

CURRÍCULUM VITAE



Datos Personales.

Nombre y Apellido: Víctor Hugo Comay
Fecha de Nacimiento: 07-04-1963
Teléfono: 03572-472615
Móvil: 0351-155913477
Correo electrónico: victorcomay@yahoo.com.ar

Datos Académicos.

Título secundario o técnico / año de graduación:

- Perito Mercantil Instituto Secundario Pablo A. Pizzurno (Sampacho – Cba) / 1980

Título de grado o terciario/ año de graduación:

- **Bioquímico** Universidad Nacional de Córdoba / 1988
- **Auxiliar Técnico en Bromatología** Colegio Nacional de Monserrat / 1983

Especializaciones / año de graduación:

- **Diplomado en Sistemas de Gestión de Inocuidad y Calidad de Alimentos** (IRAM – Universidad Católica de Córdoba) / 2008
- **Auditor Líder de Sistemas de gestión de Calidad**. Certificado Número: Q/A0481/08. Certificado IRCA (International Register of Certificated Auditors, bajo el número 17256)

Experiencia laboral:

Fecha inicio (mm/aaaa)	Fecha finalización (mm/aaaa)	Cantidad de años en el puesto	Puesto	Responsabilidades	Empresa
10/1999	A la fecha	18	Consultora Integral en Alimentos y Calidad AF & ASOCIADOS	<ul style="list-style-type: none"> Socio – Director Ejecutivo 	AF & ASOCIADOS
05/2003	A la fecha	15	Director Técnico	<ul style="list-style-type: none"> Dirección técnica y asesoramiento bromatológico. 	Empresas varias del rubro alimenticio en la provincia de Córdoba. (Restaurantes, Comedores, Supermercados, Panificados, carnicerías, Molienda de yerba, procesamiento de semillas, fábrica de pastas, envases, entre otros.
03/2005	12/2006		Consultor del PROCAL (Proyecto de Calidad). PROSAP	<ul style="list-style-type: none"> Estandarización de normas de calidad y seguridad alimentaria (BPM – HACCP) Y denominación de Origen para Maní Cordobés 	Secretaría de Ganadería, Agricultura, Pesca y Alimentos de la Nación, junto con el BID (Banco Internacional de Desarrollo)

03/2007	04/2015	8	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> implementación de normas de seguridad alimentaria (BPM-HACCP-BRC) para Planta de Proceso de Maní Confitería y Blanched. Certificación de BPM-HACCP.(SGS) 	AGRO TRANSPORTES SA. Planta Etruria, Córdoba
03/2007	10/2007	1/2	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> Proceso de Certificación para ISO 22000:2005. Certificación de ISO 22000:2005 (IRAM) 	EMPRESA NUTRICIÓN PROFESIONAL SA. Córdoba
10/2007	07/2013	6	Director Técnico	<ul style="list-style-type: none"> Dirección técnica y asesoramiento bromatológico. Certificación de ISO 9001:2008 (IRAM) 	Alquería servicios de Catering (Fábrica de racionamiento de cocidos, Betania 3391, Córdoba.)
03/2008	04/2014	6	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> implementación de normas de seguridad alimentaria (BPM-HACCP-BPA) para Planta de Proceso de Maní Confitería, Blanched y Tostado. Certificación de BPM y HACCP (SGS) 	LORENZO PERLO SA. Planta El Espinillal (General Cabrera), Córdoba
10/2008	A la fecha	7	Director Técnico	<ul style="list-style-type: none"> Dirección técnica y asesoramiento bromatológico. Certificación de BPM.(IRAM) 	Alimentaria San Francisco SA (productos de panadería, repostería y pastelería en gran escala). De los Húngaros 5255 - Bº Los Bulevares - Córdoba
04/2009	08/2015	6	Director Técnico	<ul style="list-style-type: none"> Asesoramiento bromatológico, para el desarrollo, implementación y certificación de Normas IRAM 323:2010 HACCP y Norma IRAM 324:2010 BPM. Certificación de BPM y HACCP.(IRAM) 	La Lácteo SA (Elaboración de Productos Lácteos) Camino a Capilla de Los Remedios KM 5,5. Córdoba

04/2009	A la fecha	6	Director Técnico	<ul style="list-style-type: none"> Dirección técnica y asesoramiento bromatológico. Certificación de BPM (Bureau Veritas) 	Repostería Mediterránea SA (Fábrica de masas y productos de pastelería y Fábrica de helados) Guillermo Reyna 3260, Córdoba
03/2009	A la fecha	6	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> implementación de normas de seguridad alimentaria (BPM-HACCP-BRC) para Planta de Proceso de Maní Confitería. Certificación de BPM y HACCP (SGS) 	COOPERATIVA LTDA ARROYO CABRAL. Planta Arroyo Cabral), Córdoba
06/2009	A la fecha	6	Director Técnico	<ul style="list-style-type: none"> Dirección técnica y asesoramiento bromatológico. Certificación de BPM y HACCP (IRAM) 	Pastelino SA. (Fabrica de pan y productos de panificación supercongelados) J Gelly y bes, Córdoba
03-2010	09/2012	1,5	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> Co-Responsable proceso de Certificación BRC para Planta de Proceso de Maní Confitería, Blanched, Tostado y Grana. Certificación de BRC (DNV) 	INDELMA SA. Planta General Cabrera, Córdoba
03/2011	09/2011	1/2	INTEGRANTE del Grupo de Trabajo Buenas Prácticas Agrícolas para la Norma IRAM 14110-1:2011	<ul style="list-style-type: none"> Buenas Prácticas Agrícolas 	IRAM Mediterráneo, Córdoba
10/2011	A la fecha	4	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> implementación de normas de seguridad alimentaria (BPM-HACCP) para Planta de Proceso elaboración de Dulce de Leche. Certificación de BPM y HACCP (IRAM). Certificación de FSSC 22000:2013 	LA BLANCA SA. Planta Río Primero, Córdoba

07-2012	A la fecha	3	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> implementación de normas de seguridad alimentaria (BPM-HACCP) para Planta de Proceso de Garbanzo, Poroto Mung y Chía. Certificación de BPM –HACCP y BRC (SGS). 	CONO SA. Planta Chalacea, Córdoba
01-2012	A la fecha	4	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> implementación de normas de seguridad alimentaria (BPM-HACCP) para Planta de Proceso de Maní Confitería y Blanched. Certificación de BPM –HACCP y BRC (SGS) 	ALL FOOD SA. Planta Villa María, Córdoba
07/2012	A la fecha	3,5	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> implementación de normas de seguridad alimentaria (BPM-HACCP) para Planta de Servicio de Blanchado de Maní Confitería. Certificación de BPM y HACCP (SGS) Asesoramiento para el desarrollo e implementación de Norma Mundial de Seguridad Alimentaria (BRC) para la certificación de sus procesos de blanchado de maní. 	PAF SA. Planta General Deheza, Córdoba
01-2013	A la fecha	3	Director Técnico	<ul style="list-style-type: none"> Dirección Técnica y asesoramiento bromatológico para implementación de normas BPM y HACCP para Planta de Pan Dulce, Tostadas y Budines. Certificación de BPM y HACCP (IRAM) 	Firenze SRL Planta Monseñor Pablo Cabrera 7281, Córdoba
07-2013	A la fecha	2,5	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> implementación de normas de seguridad alimentaria (BPM Servicios de Alimentos). Certificación de BPM Servicios de Alimentos Norma IRAM 14201 (IRAM) 	Alimentación del Centro SA. Planta Catamarca 911, Córdoba
03/2014	A la fecha	1,5	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> implementación de normas de seguridad alimentaria (BPM-HACCP) para Planta de Proceso de Productos lácteos (quesos duros, semiduros y blandos, crema, dulce de leche). Certificación de BPM (IRAM). Certificación HACCP (IRAM) 	COOPERATIVA LTDA ARROYO CABRAL. Planta Arroyo Cabral, Córdoba

02-2014	A la fecha	1,5	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> implementación de normas de seguridad alimentaria (BPM-HACCP) para Planta de Elaboración de Moldes de celulosa para alimentos. Certificación de BPM (IRAM). Certificación HACCP (IRAM) 	Molderil SA. Planta Río Primero, Córdoba
03-2014	A la fecha	1,5	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> Implementación normas de calidad ISO 9001:2008. Certificación de ISO 9001:2008 (IRAM) 	KINOHA CATERING SA – Servicios de Catering (Comedor Instituto Villada, Córdoba)
04-2015	07/2016	01	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> Implementación Buenas Prácticas de Manufactura y cumplimiento Requisitos Arcor. 	PolyBel SRL – Fábrica de Film y Envases de Polietileno (Tirana 4993, Córdoba)
11-2015	A la fecha	0	Director Técnico	<ul style="list-style-type: none"> Dirección técnica y asesoramiento bromatológico. (Comedores: Quilmes, Renault, Bimbo y Coca Cola) 	ARAMARK SA – Central de Restaurantes (Comedor Embotelladora del Atlántico SA, Córdoba)
11-2015	A la fecha	0	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> Implementación de BPM y HACCP para Procesos de coriandro, maíz pisingallo, chía, sésamo y girasol confitero. Certificación BPM (SGS) 	ALEMAR SA – Plantas Arroyo Cabral y Hernando, Córdoba
07-2016	11/2017	1	Consultor de PROSAP - Unidad ejecutora INTA (Proyecto DESARROLLO DE MARCA COLECTIVA “SALAME DE ONCATIVO”	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo de Protocolo de elaboración del salame de Oncativo. Desarrollo del Reglamento de uso de la Marca, como actividades relevantes. Oncativo, departamento de Río Segundo, provincia de Córdoba. 	Plan de Mejora Competitiva. (Ministerio de Agroindustria – UCAR – Clúster de la Cadena Porcina de Oncativo)

02-2018	02/2018	A la fecha	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de estándares internos para auditorías internas de sus líneas productivas (elaboración de guía para auditores). • Capacitación a auditores internos. • Acompañamiento en la gestión de FSSC 22000 de Planta Córdoba 	Embotelladora del Atlántico S.A. –EDASA- (Coca Cola)
02-2018	04/2019	A la fecha	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de estándares internos para auditorías internas de sus líneas productivas (elaboración de guía para auditores). • Capacitación a auditores internos. 	DUPONT S.A. – Arroyito. Córdoba
04/2019	A la fecha	A la fecha	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> • Asesoramiento para el desarrollo e implementación de Norma Mundial de Seguridad Alimentaria (BRC) para la certificación de sus procesos de garbanzo, soja y porotos. 	Tecnocampo SA – Planta Río Primero. Córdoba
09/2019	A la fecha	A la fecha	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> • Asesoramiento para el desarrollo e implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, para la certificación de sus procesos de Dulce de leche, crema, leche, ricota y quesos. 	El Puente SA – Planta General Ordoñez. Córdoba
09/2019	A la fecha	A la fecha	Asesor externo	<ul style="list-style-type: none"> • Asesoramiento para el desarrollo e implementación de Norma Mundial de Seguridad Alimentaria (BRC) para la certificación de sus procesos de maní confitería y maní blanchado. 	Agromani SA – Planta La Laguna. Córdoba

Investigación y Docencia:

Fecha inicio (mm/aaaa)	Fecha finalización (mm/aaaa)	Título	Resumen	Institución
03/2001	12/2001	Docente	<ul style="list-style-type: none"> Asignatura Legislación Sanitaria (Técnico Superior en Industrias Alimentarias) 	Universidad Tecnológica Nacional, extensión áulica Río Segundo, Provincia de Córdoba.
03/2001	12/2001	Docente	<ul style="list-style-type: none"> Asignatura Bromatología y Nutrición Alimentaria (Técnico Superior en Industrias Alimentarias) 	Universidad Tecnológica Nacional, extensión áulica Carlos Paz, Provincia de Córdoba.
03/2001	12/2005	Docente	<ul style="list-style-type: none"> Asignatura Bioquímica (Técnico Superior en Biotecnología y Análisis Químico-Biológicos) 	Instituto BAC-Spinoza, Córdoba.
03/2002	A la fecha	Docente	<ul style="list-style-type: none"> Asignatura Legislación Sanitaria (Técnico Superior en Industrias Alimentarias) 	Universidad Tecnológica Nacional, Facultad regional Córdoba, Provincia de Córdoba.
03/2002	A la fecha	Docente	<ul style="list-style-type: none"> Asignatura Bromatología y Nutrición Alimentaria 	Universidad Tecnológica Nacional, Facultad regional Córdoba, Provincia de Córdoba.

Asistencia a Cursos y Seminarios:

Fecha inicio (mm/aaaa)	Fecha finalización (mm/aaaa)	Cantidad de horas	Título	Resumen	Institución
05/2000	05/2000	2	“Actualización en Listeria”	<ul style="list-style-type: none"> • Reunión bibliográfica 	Colegio de Bioquímicos de Córdoba
08/2000	08/2000	2	“Micotoxinas”.	<ul style="list-style-type: none"> • Reunión bibliográfica 	Colegio de Bioquímicos de Córdoba
09/2000	09/2000	2	“Alimentos transgénicos”.	<ul style="list-style-type: none"> • Reunión bibliográfica 	Colegio de Bioquímicos de Córdoba
11/2000	11/2000	2	“Auditoria de buenas prácticas de manufacturas en industrias agroalimentarias”.	<ul style="list-style-type: none"> • Reunión bibliográfica 	Colegio de Bioquímicos de Córdoba
05/2000	11/2000	122	“Seminario Taller de Capacitación en Bromatología”.	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción general a la Bromatología (trabajo final presentado y aprobado: Elaboración de hamburguesas de carne al orégano) 	Colegio de Bioquímicos de Córdoba. Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Córdoba.

07/2001	10/2001	80	“Seminario Taller de Capacitación en Bromatología”.	<ul style="list-style-type: none"> • La problemática de la calidad en la industria Alimentaria (evaluación final: aprobada) 	Colegio de Bioquímicos de Córdoba. Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Córdoba.
11/2002	11/2002	24	Curso/taller de capacitación para “CAPACITADORES EN MANIPULACION DE ALIMENTOS”.	<ul style="list-style-type: none"> • Manipulación segura de alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos. Peligros, Riesgos. Buenas Prácticas de Manufactura. Análisis de Peligros y puntos Críticos de Control 	Gobierno de Córdoba, Ministerio de Producción y Finanzas, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Alimentos, Gerencia de Alimentos. Auspiciado Por Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación.
04/2003	04/2003	24	“NORMAS ISO SERIE 9000 VERSION 2000”	<ul style="list-style-type: none"> • Su Interpretación e Implementación 	Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Córdoba
09/2003	09/2003	6	I Jornada de Actualización en Microbiología	<ul style="list-style-type: none"> • Temas relacionados a la microbiología alimentaria. Avances. 	Universidad Católica de Córdoba. Facultad de Ciencias Químicas
07/2004	07/2004	04	“Calidad en la Industria Alimentaria – Sistema HACCP”.	<ul style="list-style-type: none"> • Lineamientos generales para implementación del sistema. 	TÜV Rheinland Argentina SA. Córdoba.

09/2004	09/2004	40	Curso de Multiplicadores en Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema HACCP y Auditorías	<ul style="list-style-type: none"> BPM y SSOP, Principios generales de Higiene alimentaria del Códex, Aspectos de Microbiología de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, Principios y métodos de capacitación, Inocuidad de alimentos (HACCP), pre-requisitos del sistema HACCP, Elaboración del plan HACCP, Aplicación del sistema HACCP. 	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos a través de la Subsecretaría de Política agropecuaria y alimentos del Gobierno de la República Argentina y la Organización panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud, a través del Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ)
08/2006	08/2006	12	IV Jornadas de actualización en tecnología y seguridad alimentaria. I Encuentro internacional sobre inocuidad de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Actualización en tecnología y seguridad alimentaria 	Universidad Católica de Córdoba
10/2006	10/2006	4	Curso sobre Sistema de gestión de Seguridad Alimentaria según Norma ISO 22000:2005	<ul style="list-style-type: none"> Interpretación y aplicación de la Norma 	BUREAU VERITAS, Córdoba
10/2006	10/2006	4	Curso para Formación de auditores internos para sistemas de seguridad alimentaria basados en ISO 22000:2005	<ul style="list-style-type: none"> Formación de auditor interno. 	BUREAU VERITAS, Córdoba

11/2006	11/2006	4	Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Taller de evaluación de riesgo en los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> Evaluación de riesgos en alimentos 	Agencia Córdoba Ciencia S.E., Gobierno de Córdoba
09/2007	09/2007	9	“Sistemas de Seguridad Alimentaria”	<ul style="list-style-type: none"> Introducción y lineamientos sobre la Seguridad Alimentaria 	Instituto A.P. de Ciencias Básicas y Aplicadas de la Universidad Nacional de Villa María, dictado por docentes de la Universidad Politécnica de Madrid.
10/2008	10/2008	50	AUDITOR LÍDER DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD.	<ul style="list-style-type: none"> Formación de Auditor Líder 	IRAM Mediterráneo, Córdoba. International Register of Certificated Auditors (IRCA).
11/2008	11/2008	40	Sistema de Gestión de la Calidad basado en la norma ISO 9001:2000	<ul style="list-style-type: none"> Introducción e implementación de la Norma 	IRAM Mediterráneo, Córdoba
12/2009	12/2009	4	Seminario de Seguridad Alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> Tendencias y Actualización en las Normas de Gestión y Certificación 	Det Norske Veritas, Córdoba
06/2010	12/2009	4	Seminario de Seguridad Alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> FSSC 22000: Hacia un futuro único en Sistemas de Gestión 	Det Norske Veritas, Córdoba

01/2011	01/2011	18	Curso de Interpretación del BRC GLOBAL STANDAR FOOD	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción e implementación de la Norma 	Det Norske Veritas, Córdoba
06/2011	06/2011	12	Curso de CAPACITACIÓN A CAPACITADORES DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> • Lineamientos y conocimientos para desarrollo de capacitación a capacitadores sobre manipulación de alimentos. 	Asociación Bromatología, Ambiente y Zoonosis de Córdoba
07/2011	07/2011	8	Curso de Buenas Prácticas Agrícolas en Maní	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción e implementación de sistema de Buenas Prácticas Agrícolas generales y específicas para maní. 	Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA); Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA); Universidad Nacional de Río Cuarto (UNRC); Mercado de Abasto de Río Cuarto S.A. (MARC); Cámara Argentina del Maní (CAM), Río Cuarto, Córdoba.
08/2011	08/2011	12	Categorización de Establecimientos según peligros y riesgos alimentarios	<ul style="list-style-type: none"> • Metodología para Categorización de Establecimientos según peligros y riesgos alimentarios 	Asociación Bromatología, Ambiente y Zoonosis de Córdoba
11/2011	11/2011	16	Curso de Buenas Prácticas Agrícolas en Maní	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción para la Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas 	IRAM Mediterráneo, Córdoba

10/2012	10/2012	8	Jornada de Actualización en Inocuidad Alimentaria y Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de la Ley de Productos químicos y biológicos de uso agropecuario en Córdoba • Auditoría en establecimientos elaboradores de alimentos libres de gluten. • Clasificación de establecimientos según el criterio peligro/riesgo 	Colegio de Médicos Veterinarios, Córdoba
04/2013	04/2013	16	Gestión de la Inocuidad Alimentaria, según FSSC 22000	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de la Normativa necesaria para implementación de Sistemas según FSSC 22000. • Requisitos y requisitos adicionales. • Proceso de auditoría. 	IRAM Mediterráneo, Córdoba
09/2015	09/2015	16	GA-38 "Protocolo Técnico BRC para la Inocuidad de los alimentos, versión 7".	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de la Normativa necesaria para implementación de Sistemas según BRC. • Requisitos y requisitos adicionales. • Proceso de auditoría. 	IRAM Mediterráneo, Córdoba
05/2016	05/2016	4	Celiaquía. Actualización en gastronomía y salud gestacional	<ul style="list-style-type: none"> • Jornada de difusión 	Ministerio de Ciencia y tecnología, CEPROCOR, Gobierno e la Provincia de Córdoba
05/2017	05/2017	2	FSSC 22000 – <i>Versión 4</i> – Una mirada a la nueva versión	<ul style="list-style-type: none"> • Jornada informativa 	IRAM Mediterráneo, Córdoba

06/2017	06/2017	8	Transición a la nueva norma IRAM-ISO 9001:2015	<ul style="list-style-type: none"> Jornada de capacitación 	IRAM Mediterráneo, Córdoba
08/2017	08/2017	3	Microbiología de los Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Jornada de capacitación 	Dirección General de Control de la Industria Alimenticia del Ministerio de Industria, Comercio y Minería.
10/2017	10/2017	2	FSSC 22000 – Versión 4.1 – Una mirada a la nueva versión	<ul style="list-style-type: none"> Jornada informativa 	IRAM Mediterráneo, Córdoba
12/2017	12/2017	3	Microbiología de los Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Jornada de capacitación 	Dirección General de Control de la Industria Alimenticia del Ministerio de Industria, Comercio y Minería.
04/2019	04/2019	8	BRC - Norma mundial de seguridad alimentaria. Versión 8	<ul style="list-style-type: none"> Jornada de capacitación 	IRAM Mediterráneo, Córdoba
04/2019	04/2019	2	Los cambios en la gestión de la inocuidad. Una mirada integral de ISO 22000:2018 y FSSC 22000 versión 5	<ul style="list-style-type: none"> Jornada informativa 	IRAM Mediterráneo, Córdoba
09/2019	09/2019	-	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la industria alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> Curso virtual 	ANMAT. Secretaria de Agroindustria (Ministerio de Producción y trabajo, Presidencia)

					de la Nación)
09/2019	09/2019	-	Sistema de Análisis de Peligros y puntos Críticos de Control (HACCP)	<ul style="list-style-type: none"> • Curso virtual 	ANMAT. Secretaria de Agroindustria (Ministerio de Producción y trabajo, Presidencia de la Nación)

Disertaciones:

Fecha inicio (mm/aaaa)	Fecha finalización (mm/aaaa)	Título	Resumen	Institución
12/2002	12/2002	Reuniones Bibliográficas de la Sub. comisión de Bromatología	<ul style="list-style-type: none"> • “Pardeamiento enzimático y Deterioro de Alimentos”. 2 hs académicas 	Colegio de Bioquímicos de Córdoba
10/2006	10/2006	Jornadas sobre Seguridad Alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> • Lineamientos generales e introducción a la Seguridad Alimentaria. Buenas Prácticas de Manufactura. Auditorías Internas, ejercicios prácticos. 	Sheraton Hotel, Córdoba
06/2007	06/2007	Jornadas de Actualización para Inspectores de	<ul style="list-style-type: none"> • INTRODUCCIÓN A LA LEGISLACIÓN SANITARIA ARGENTINA 	Municipalidad de Córdoba. Centro de Participación Comunal – Bº Empalme,

		Habilitación de Negocios de los Centros de Participación Comunal de la ciudad de Córdoba	<ul style="list-style-type: none"> • ACCIONES DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS • HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS 	Córdoba
11/2007	11/2007	Reuniones Bibliográficas de la Sub. comisión de Bromatología	<ul style="list-style-type: none"> • “Identificación Geográfica y Denominación de Origen para Maní Cordobés”. 2 hs académicas 	Colegio de Bioquímicos de Córdoba
11/2008	11/2008	Seminario Taller “PROMOTOR DE INOCUIDAD ALIMENTARIA”	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos y Salud. ETAs, Introducción a las BPM. Enfoque Peligro-riesgo, El Roll del PIA. Misión. Perfil. Técnicas de capacitación, exposición y comunicación, Documentación. Importancia. Redacción, interpretación y almacenamiento, Nociones de POES y MIP, Auditorías internas. Check-list. 	IRAM Mediterráneo, Córdoba
09/2010	09/2010	Curso Capacitación Básica para Manipuladores de Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Lineamientos y conocimientos para desarrollo de capacitación a capacitadores sobre manipulación de alimentos 	Panificadora Periko’s, Centro de Panaderos, Córdoba
11/2010	11/2010	Reuniones Bibliográficas de la Sub. comisión de Bromatología	<ul style="list-style-type: none"> • Escherichia coli Productora de Toxina Shiga. Síndrome Urémico Hemolítico (SUH). Generalidades. Normativas Relacionadas. 	Colegio de Bioquímicos de Córdoba
05/2019	05/2019	Actualización bibliográfica en Bromatología: Alimentos de cuarta gama. 8 horas académicas.	<ul style="list-style-type: none"> • Aspectos de la legislación sobre Alimentos de cuarta gama. 	Colegio de Bioquímicos de Córdoba

Cursos dictados:

Fecha	Título	Resumen	Lugar de dictado
04 a 11/2010	Plan de capacitación	Capacitación básica sobre manipulación de alimentos- Conceptos generales – Introducción. Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES). Manejo de Diluciones. Manejo Integral de Plagas (MIP). Higiene Específica de Manos. Manejo Integral de Plagas (MIP). Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Manejo de Residuos. Inspección de Producto terminado. Identificación, Stock y Trazabilidad. Productos o insumos No Aptos. Duración: 16 hs	Pasquale SRL. Planta de Grasa Vacuna Refinada y Harina de carne. Diego de Torres 796, Córdoba
12/2011 a 08/2012	Plan de capacitación	Capacitación básica sobre manipulación de alimentos- Conceptos generales – Introducción. Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES). Manejo de Diluciones. Manejo Integral de Plagas (MIP). Higiene Específica de Manos. Manejo Integral de Plagas (MIP). Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Manejo de Residuos. Inspección de Producto terminado. Identificación, Stock y Trazabilidad. Productos o insumos No Aptos. Duración: 16 hs	Pasquale SRL. Planta de Grasa Vacuna Refinada y Harina de carne. Diego de Torres 796, Córdoba
03 a 08/2011	Formación en Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP para personal La Troja SA. Capacitación in situ	Duración 36 hs. (6 módulos de 6 hs cada uno) en el Marco de SEPyme	Planta de Soja desactivada La Troja SA. Oncativo, Córdoba

19-04-2013	Formación en Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos	Duración 20 hs.	Universidad Tecnológica Nacional – Facultad Regional Córdoba
16-05-2014	Formación en Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos	Duración 20 hs.	Universidad Tecnológica Nacional – Facultad Regional Córdoba
14-11-2017	Formación en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)	Duración 20 hs.	Universidad Tecnológica Nacional – Facultad Regional Córdoba

Publicaciones:

Fecha	Título	Resumen	Institución
28-05-2008	Seguridad alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué es un alimento seguro? • Enfermedades Transmitidas por Alimentos • Higiene en la cocina • Botulismo y síndrome Urémico hemolítico • Alimentación y Salud. 	Suplemento especial Alimentación & Salud. Diario la Voz del interior. 28 de mayo 2008.

08 al 12 /09/2012	Publicación de la Revista de La Red Regional de Radios (Río Cuarto) en el marco de la Exposición Rural de Río Cuarto 2012.	<ul style="list-style-type: none"> • Seguridad Alimentaria y Producción Primaria 	Red Regional de Radios (Río Cuarto)
Agosto a Noviembre 2012	PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> • PROGRAMA DE CAPACITACIÓN INTENSIVA EN SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD PARA PRODUCTORES HORTÍCOLAS DEL MERCADO DE ABASTO DE CÓRDOBA 	Mercado de Abasto Córdoba – Federación Agraria Argentina – Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentos de la Nación.
Septiembre a Diciembre 2013	PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> • Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en Plantas Elaboradoras de Productos de Panificación 	Ciudad de San Francisco, en el Departamento San Justo, de la Provincia de Córdoba.
Septiembre de 2013	Publicación de la Revista de La Red Regional de Radios (Río Cuarto) en el marco de la Exposición Rural de Río Cuarto 201.	<ul style="list-style-type: none"> • Maní Cordobés 	Red Regional de Radios (Río Cuarto)
Septiembre de 2014	Publicación de la Revista de La Red Regional de Radios (Río Cuarto) en el marco de la	<ul style="list-style-type: none"> • Legislación Alimentaria y su relación con la Comunidad 	Red Regional de Radios (Río Cuarto)

	Exposición Rural de Río Cuarto 2014.		
Septiembre de 2016	Publicación de la Revista de La Red Regional de Radios (Río Cuarto) en el marco de la Exposición Rural de Río Cuarto 2016.	<ul style="list-style-type: none"> • Las personas, los territorios y los alimentos: una trilogía inseparable 	Red Regional de Radios (Río Cuarto)
Septiembre de 2017	Publicación de la Revista de La Red Regional de Radios (Río Cuarto) en el marco de la Exposición Rural de Río Cuarto 2017.	<ul style="list-style-type: none"> • Rotulación de alimentos -Herramienta para el cuidado de nuestra salud 	Red Regional de Radios (Río Cuarto)
Septiembre de 2018	Publicación de la Revista de La Red Regional de Radios (Río Cuarto) en el marco de la Exposición Rural de Río Cuarto 2018.	<ul style="list-style-type: none"> • Acciones de protección para obtención de alimentos seguros 	Red Regional de Radios (Río Cuarto)
Septiembre de 2019	Publicación de la Revista de La Red Regional de Radios (Río Cuarto) en el marco de la Exposición Rural de Río Cuarto 2019.	<ul style="list-style-type: none"> • Seguridad alimentaria – Información útil para el consumidor 	Red Regional de Radios (Río Cuarto)