



MARÍA JOSÉ CASSINI

INGENIERA QUÍMICA
CONSULTORA EN GESTION
DE CALIDAD



CONTACTO

Correo: mjcassini.consultal



CONOCIMIENTOS

AutoCad, Solidworks, Software de Gestión, Office, Python, Matlab, Normas ISO 9000:2015, Standards GRI, Gestión ambiental, Reporte sustentabilidad, SMETA, BRC, FSSC 22000, HACCP, Gestión de Riesgos, Seguimiento de KPI's, Auditorías, Certificación de normas, Plan de Mantenimiento, Gestión de la Calidad, Facilitación y Coaching, Herramientas de mejora continua.



IDIOMAS

Idioma Inglés

Nivel Avanzado. Certificado B2.

Idioma Italiano

Nivel inicial. Certificado.



HABILIDADES

Capacidad de síntesis, capacidad analítica y resolución de problemas, orientación a resultados. Habilidades interpersonales. Comunicación clara y objetiva. Buena gestión del tiempo, autonomía en el trabajo, proactividad. Facilidad para la transmisión de conocimientos. Alta adaptabilidad y motivación al aprendizaje continuo.



CURSOS

- Tecnología del biogás y la valorización de los coproductos transformados.
- Taller de indicadores de gestión - Cómo medir la calidad.
- Global Standard for Food Safety Issue 8 to 9 Conversion for Sites.
- Limpieza y desinfección, MITA de la Diplomatura en Inocuidad de los Alimentos.
- Programa de Formación en Seguridad Alimentaria.
- Auditor interno y de proveedores según BRC Global Standard for Food Safety 8 Edition.
- Diplomatura en Manejo Integrado de Plagas Urbanas, Industriales y Vectoriales.

EXPERIENCIA LABORAL

Asesora en Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria-2023 a Actualidad

Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria. Acompañamiento durante el proceso de Certificación. Formación. Auditora externa. Estándares GFSI, ISO, BPM, HACCP, GRI.

Logros: Desarrollar capacidad de analítica. Brindar propuestas de formación que atiendan problemáticas actuales y puntuales de la industria alimenticia. Realizar aportes a los clientes buscando su mejora continua, sin perder la rigurosidad del proceso de auditoría.

Jefe de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria-Maniagro-2019 a 2023

Implementación y supervisión de Sistema Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Gestión para la Certificación de Normas BPM, HACCP, BRC, HALAL, KOSHER, SAA, SMETA, ISO 9001, ISO 14000. Identificación y Gestión de riesgos. Gestión de Auditorías internas y externas. Implementación de Análisis de causa raíz, métodos de mejora continua, 5S. Redacción de Informes por la Dirección. Seguimiento KPI. Gestión de mantenimiento-TPM. Capacitación del personal.

Logros: Procedimentar plan de limpieza y mantenimiento optimizando personal operativo e insumos, y cronograma de monitoreo ambiental optimizando recursos, fundado en el análisis de riesgo. Desarrollar habilidades de liderazgo, buena gestión del tiempo, capacidad de síntesis, resolución de problemas, apertura al cambio y trabajo bajo presión. Liderar y acompañar el proceso de certificación bajo BRC, SAA, HALAL, KOSHER, Libre de gluten, de 7 líneas de proceso en el plazo de 1,5 años. Liderar y acompañar el proceso de registro planta de procesos y productos para venta al consumidor final en el plazo de 1 año

Supervisor de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria-Indelma-2017 a 2019

Supervisión de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Gestión para certificación de Normas BPM, HACCP, BRC. Auditoría interna. Implementación y validación de procedimientos. Capacitación del personal.

Logros: Procedimentar plan de limpieza optimizando personal operativo, insumos y horas de parada de producción, y cronograma de monitoreo ambiental optimizando recursos, según análisis de riesgo. Establecer método comparativo para determinar errores en sistema de pesaje. Optimizar sistema de muestreo automático.

Profesora-Instituto Técnico Carnerillo-Especialidad en alimentos-2018

Educación Tecnológica 1º, Educación Tecnológica 2º, Biotecnología 7º.

Logros: Desarrollar un proyecto que fomente habilidades comunicacionales, de expresión y vinculación en los alumnos.

Prácticas profesionales-Grupo Alimenticio S.A.-2016

Análisis de variables en el proceso y parámetros de materia prima. Comparación nutricional de harinas. Diseño del método para análisis de laboratorio.

Logros: Desarrollar método para desarrollo de insumo de laboratorio que redujo 50% el gasto.