

CURRICULUM VITAE

2019



INFORMACIÓN PERSONAL

Nombre	CASSAGLIA, MIRTA VIRGINIA
Dirección	MARCOS JUAREZ 1500 5903 – VILLA NUEVA
Teléfono	Celular 0353-156559020
Fax	
Correo electrónico	mcassaglia@yahoo.com.ar
Nacionalidad	Argentina
Fecha de nacimiento	19.Marzo.1964

EXPERIENCIA LABORAL

Desde Julio 2011 hasta la actualidad	Asesoramiento de empresas lácteas en gestión de calidad y mejora continua: Lácteos Pozo del Molle S.A ELCOR S.A Asesoramiento de empresas lácteas a través del Grupo Consultor Industrial – GCI Director Ejecutivo Ing. Químico Industrial – Gabriel Berteá Intelac S.A. La Varense S.A. La Cristina S.A. Punta del Agua S.A.
2010-2011	- Coordinadora de Mejora Continua - Implementación de 5S DPA MA (Nestlé –Fonterra) – fábricas Firmat y Villa Nueva
2008-2010	Jefe de Fabricación DPA MA(Nestlé –Fonterra) – fábrica Firmat
2006-2008	Jefe de Aseguramiento de Calidad DPA MA (Nestlé –Fonterra) – Fábrica Firmat
1996-2006	- Coordinadora de Sistemas de Gestión (ISO 9001/ HACCP) - Implementación de Grupos Naturales de Trabajo (GNT) DPAMA(Dairy Partners America Manufacturing Argentina Jointventure Nestlé-Fonterra) /Nestlé SA
1993-1996	Supervisora de Fabricación Nestlé S.A. – Fábrica Villa Nueva

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN

Septiembre – Octubre 2012	Formación para auditores calificados en sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria Duración 16 hs Dictado por CEPROCOR en al UTN de Villa María
Agosto 2012	Jornadas de Buenas Prácticas de Manufactura Dictado por Sec. Alimentos junto a la Agencia Zonal del Min. Agricultura, Ganadería y Alimentos y la Municipalidad de Villa María.
Marzo – Octubre 2010	Entrenamiento Green Belt Duración: 2 semanas Dictado por Oriel – Nestlé Argentina SA
Octubre 2007	Advance sensory and consumer preference Dictado por Nestlé Argentina
Agosto 2007	Interpretación de la Norma ISO 22000 Dictado por SGS – Centro de Formación y Capacitación Limitada – Santiago – Chile
Junio 2005	Diseño e implementación de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) – Norma IRAM 14104 Duración: 16 hs Dictado por IRAM – Mediterránea
Agosto 2004	Taller Calidad en Laboratorios – Interpretación de la Norma ISO/IEC 17025 – IRAM 301 Duración 16 hs Dictado por IRAM – Mediterránea
Mayo 2003	Seminario sobre capacitación y formación de RRHH Duración 3 hs. Dictado por Dr. Abraham Pain - UNC
Noviembre 2002	Seminario de capacitación para capacitadores en manipulación de alimentos Duración 24 hs. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación Programa Calidad de Alimentos Argentinos - Pergamino
Junio 2001	Desinfección y Desinfectantes para la industria de la alimentación regional Dictado por Ing. Agrónomo Claudio Amengual – AMMA Dpto. Rural
Julio 2000	Formación de Auditores Internos de Calidad Duración 24 hs Dictado por Nestlé Argentina S.A.
Febrero 1998	Programa de creación de paneles sensoriales Dictado por Lic. Eduardo Sebrano – Nestlé Argentina S.A
Septiembre 1997	La Lubricación en la industria de los alimentos Dictado por Klüber Lubrication
Agosto 1997	Evaluación de incertidumbre de medición Dictado por Lic. Eduardo Sebrano – Nestlé Argentina S.A
Julio 1997	Formación de Instructores Dictado por Lic. Juan Carponi Flores – Nestlé Argentina S.A
Julio 1997	Entrenamiento de Auditores internos en ISO 9000 Duración 16 hs Dictado por Bureau Veritas
Mayo 1997	HACCP en la práctica Dictado por Dra. Maggie Duke de Nestlé Suiza, realizado en FUNESIL
Octubre 1996	Organización Industrial Dictado por Pablo Leibovich – Nestlé Argentina S.A.
Septiembre 1996	Documentación de sistema de calidad Duración 16 hs Dictado por Bureau Veritas

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN
(continuación)

Mayo 1996	Sistemas de la Calidad y las normas ISO 9000 Duración 24 hs Dictado por Nestlé Argentina S.A.
Septiembre 1995	Resolución de problemas en la conducción de equipos de trabajo Duración 16 hs Dictado por Lic. Juan Carponi Flores – Nestlé Argentina S.A
Mayo 1995	Conducción – Nivel III Duración 16 hs Dictado por Lic. Juan Carponi Flores – Nestlé Argentina S.A
Julio 1995	Comunicaciones Duración 16 hs Dictado por Lic. Augusto Barcaglioni – Nestlé Argentina S.A
Noviembre 1994	Conducción - Nivel II Duración 16 hs Dictado por Lic. Juan Carponi Flores – Nestlé Argentina S.A
Agosto 1994	Conducción – Nivel I Duración 16 hs Dictado por Lic. Eduardo Rodríguez Moreno – Nestlé Argentina S.A
Septiembre 1997	Título universitario Ingeniera Química con orientación en alimentos Universidad Nacional de Río Cuarto
Septiembre 1992-Enero 1993	Pasantía en Nestlé Fábrica Villa Nueva Análisis del sistema de tratamiento de aguas de caldera (Esta pasantía me abrió las puertas a mi primer trabajo en Fca. Nestlé Villa Nueva)
Diciembre 1981	Título secundario Perito Mercantil Instituto Nuestra Sra. del Carmen – Río Cuarto

CAPACIDADES Y APTITUDES PERSONALES

LENGUA MATERNA

ESPAÑOL

OTROS IDIOMAS

INGLÉS

ESTUDIOS CURSADOS EN LA ASOCIACIÓN RIOCUARTENSE DE CULTURA ARGENTINO BRITÁNICA
DESDE 1974 A 1981

EXCELENTE

MUY BUENO

BUENO

- Lectura
- Escritura
- Expresión oral

CAPACIDADES Y APTITUDES
SOCIALES

Mi amplia formación y experiencia en conducción de personal de la industria de alimentos, me permite realizar actividades de capacitación, teniendo como eje principal el desarrollo de buenos hábitos para desempeñarse en la tarea diaria y la concientización de los colaboradores de las empresas, en el cumplimiento de los requisitos básicos de las buenas prácticas de fabricación y sistemas de gestión.

Promuevo el trabajo en equipos interdisciplinarios, como base para alcanzar el éxito de los proyectos y el crecimiento personal.

CAPACIDADES Y APTITUDES
ORGANIZATIVAS

Poseo amplio manejo de herramientas de gestión:

- Auditorías Internas
- Análisis de problemas – Acciones preventivas y correctivas
- 5 "S"
- Mejora Continua – 6 sigma
lo que me permite implementar sistemas (ISO 9000/22000/ HACCP) y analizar situaciones complejas que se presenten, reclamos de clientes o problemas reiterados en las empresas.
- Gestión de indicadores de calidad
- Gestión de reuniones eficaces
- Elaboración de perfiles de puesto
- Evaluación de desempeño

CAPACIDADES Y APTITUDES
TÉCNICAS

- Implementación de sistemas de gestión basados en:
ISO 9000
ISO 14104
ISO 22000
- Gestión de Grupos Naturales de Trabajo
- Implementación de 5 "S"
- Implementación de Mejora Continua - 6 Sigma