

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

**EDUCACIÓN Y FORMACIÓN**  
(continuación)

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

## 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