



Ing. Ana Lina García Varela

Dirección: Nicolás Avellaneda 1376 Piso 2B (5000) Córdoba - Argentina

Teléfono: +54 351 4715306 **Móvil:** +54 9351 15 6516935

E-mail: analina@enriquetayasociados.com

Nacionalidad: Argentina | **Fecha de Nacimiento:** 10 de febrero de 1967 | **DNI:** 17.985.322 |

Perfil Profesional

Profesional con sólida experiencia en la sistematización de procesos y calificación de equipos para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, optimizando la satisfacción de clientes y consumidores y minimizando la probabilidad de ocurrencia de crisis alimentarias. Amplia experiencia en definición, implementación y certificación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad integrados, basado en la generación de una cultura empresarial que los sustente. Perfil orientado a la excelencia, búsqueda de oportunidades de mejora, con marcada orientación al cliente y a resultados, integridad, compromiso y coherencia.

Experiencia Profesional

2013-actualidad: Consultora Enriqueta&Asoc. – Gestión, Calidad e Inocuidad Alimentaria

Directora

Directora y cofundadora de Enriqueta&Asoc., a cargo de la ejecución de las actividades relacionadas con el funcionamiento, desarrollo, mantenimiento y crecimiento integral de la consultora.

Los principales clientes y actividades se pueden consultar en la página web: www.enriquetayasociados.com

Función: realización de diagnósticos, auditorías, capacitación, investigación y asesoramiento en temas de gestión, calidad e inocuidad, para quienes producen, almacenan y transportan alimentos; elaboradores de comidas, y empresas de bienes y servicios que buscan sistematizar sus procesos y afianzar las relaciones con sus diferentes públicos.




Capacitación e implementación de metodologías para lograr la mejora y el cumplimiento con las exigencias de la autoridad sanitaria y el mercado, en los siguientes temas:

+ Seguridad de los alimentos: Buenas prácticas de calidad e inocuidad, Metodología de limpieza y desinfección. Manejo integrado de plagas. Gestión de químicos. Análisis de peligros. Puntos críticos de control. Calificación a proveedores, GFSI-Mercados globales. Gestión de crisis

+ Sistemas de Gestión: Implementación de normas (FSSC22000, BRC, ISO 9001, HACCP, BPM, ISO 22000). Sistemas de gestión integrados. Coordinación con empresa certificadora. Tratamiento de problemas. Sistema de Auditorías. Responsabilidad social. Comunicación estratégica.

+ Cliente y consumidores: Gestión de reclamos. Servicios de atención de clientes y consumidores. Satisfacción de clientes y consumidores. Investigación de mercados.

2010-actualidad: Actividad Docente

-  **IRAM: Cursos BRC presencial y a distancia / Diplomado Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria / Otros Cursos: HACCP - Auditor**
-  **Universidad Católica de Córdoba: Especialidad en Alimentos / Diplomado en Buenas Prácticas de Manufactura / Licenciatura en Alimentos**
-  **Universidad Nacional de Córdoba – Facultad de Ciencias Agropecuarias: Diplomatura en Manejo Profesional de Plagas Urbanas, Sanitarias, Industriales y de Espacios Verdes**

2009-2013 Grupo ARCOR S.A.I.C.

-  **Gerente Corporativo de Seguridad Alimentaria**

Alcance del puesto: Grupo Arcor, 40 plantas distribuidas en Argentina-Brasil-Chile-Perú-México.

Función:

Definir y sistematizar la implementación de políticas y metodologías de seguridad alimentaria y calidad en los procesos de la empresa orientado a garantizar la inocuidad de los productos y la satisfacción de los consumidores y clientes.

Formar aliados estratégicos en toda la organización para promover los criterios de calidad y seguridad alimentaria

Lograr la certificación integrada de sistemas de gestión en la empresa, en proveedores y en clientes, fomentando la participación y la mejora continua.

Logros:

- ✓ Definición de estrategias de capacitación, comunicación y sensibilización alcanzando a todas las áreas de la empresa con el objetivo de generar una cultura de calidad e inocuidad en el Grupo, logrando que estos temas sean considerados en las decisiones.
- ✓ Investigación e implementación de las mejores prácticas y exigencias a nivel mundial en temas de inocuidad. Definición y actualización de políticas y metodologías enfocadas en la singularidad de la empresa.
- ✓ Liderazgo en la definición e implementación de una certificación integrada corporativa, coordinando y definiendo criterios y metodología comunes para todo el Grupo con la empresa certificadora DNV.
- ✓ Unificación y definición de indicadores del área y generación de nuevos indicadores para seguimiento de la performance de cada planta y del grupo.
- ✓ Unificación y definición en el Grupo los criterios de pre requisitos, de análisis de peligros y las herramientas informáticas (SPAC) para el registro de los parámetros de calidad y de seguridad alimentaria. Identificación de nuevos requerimientos para optimizar el sistema, desarrollo con el proveedor e implementación.
- ✓ Diseño e implementación de una herramienta (matriz de vulnerabilidad) para identificar los problemas de inocuidad en las plantas, que permitió compararlas y priorizar las inversiones necesarias para minimizar la probabilidad de una crisis alimentaria.

- ✓ Definición e implementación de metodología única en el Grupo para la gestión de una crisis alimentaria, acordada y establecida con todos los actores necesarios. (Relaciones Institucionales, Prensa, Plantas y Alta Dirección)
- ✓ Definición e implementación de metodología para la calificación de proveedores única para todo el Grupo. Desarrollo del soporte electrónico para estos registro lo cual permitió agilizar el proceso y optimizar las compras corporativas
- ✓ Definición y sistematización de la metodología de gestión de reclamos de calidad en conjunto con el servicio de atención al consumidor, logrando una mejora observable en el servicio.
- ✓ Definición de modelo único de estructura de Calidad para todas las plantas. Definición del criterio para establecer la cantidad de personas necesarias de acuerdo a la complejidad de la planta y definición de las competencias técnicas requeridas para cada uno de los puestos.
- ✓ Diseño conjunto con Universidad Arcor de las capacitaciones necesarias para formar al personal de calidad en estas competencias.
- ✓ Formación de distribuidores y proveedores. Realización de actividades conjuntas con todos los eslabones de la cadena de comercialización (distribuidores exclusivos, supermercados, repositores, etc.). Disminuyeron los defectos de calidad e inocuidad y se redujeron los reclamos debidos una incorrecta manipulación del producto.

1998-2008 ARCOR S.A.I.C. – Negocio Galletas – a partir del 2005: Bagley S.A.

 **Jefe Divisional de Gestión de Calidad**

Alcanse las cuatro plantas de la división (Salto-Villa Mercedes-Totoral-Córdoba), reportándome de forma directa de dos personas por cada planta y dos personas con responsabilidades divisionales. Reporte al Gerente Industrial.

Función: Definir, alinear e implementar en las plantas de la división las metodologías de trabajo del área de Calidad. Calificación de proveedores. Gestión de Crisis Alimentarias. Definir la estructura necesaria en el área de cada planta, seleccionar y formar al personal. Liderar los sistemas de gestión de calidad e inocuidad certificados e integrarlos con otros sistemas.

Logros:

- ✓ Generación de cultural de calidad e inocuidad en la división, a partir de la educación de todo el personal.
- ✓ Calificación y aprobación de proveedores y controles de materias primas, material de empaque, producto en proceso y terminado. Definir, alinear e implementar pautas de seguridad alimentaria: pre requisitos y análisis de riesgos de inocuidad y sus medidas de control.
- ✓ Definición e implementación de estructura del área, integrando personal de distintas empresas de la división (Arcor, Lia, Panreck, Bagley, Danone). Formación de los colaboradores provenientes de cada empresa alineados a una forma de trabajo unificada para las cuatro plantas. Desarrollo de colaboradores con el objetivo de mejorar su desempeño y/o preparación para ser cuadros de reemplazo del área. Logramos un equipo divisional, profesional y con trabajo articulado y que permitió optimizar y alinear la confiabilidad de las plantas y la relación con otras áreas.
- ✓ Diseño del tablero de indicadores del área.
- ✓ Definición y sistematización de las metodologías comunes a los sistemas de gestión (control de documentos, revisión por la dirección, auditorías, acciones correctivas, etc.). Certificación integrada de las normas de las plantas (ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 1800, BRC). Definición e implementación de un modelo de gestión con distribución de

las responsabilidades por área. Coordinación con la empresa certificadora para realizar auditorías de tercera parte integradas.

2005-2006 Asignación especial en la Gerencia de Responsabilidad Social Corporativa: en paralelo con la responsabilidad en calidad. Colaborando en la implementación en el Grupo, formación de facilitadores por planta, participación en la confección del Código de Ética y Conducta del Grupo y en la multiplicación de los conceptos de Responsabilidad Social dentro de la empresa.

1994-1997 ARCOR S.A.I.C. – Negocio Galletas – Planta Salto

Supervisor de Calidad de Planta

Alcance del puesto a Planta Salto que inició producción en 1995. Reportando a Gerente de Calidad y Desarrollo, con el reporte de los colaboradores que realizaban controles de calidad en la planta.

Función: Colaboración en el desarrollo de nuevos productos para puesta en funcionamiento la planta. Realización de controles sobre los productos en el arranque de las líneas, colaborando en la definición de los criterios de aceptación, análisis del comportamiento durante su vida útil e identificación de principales defectos.

Definición de planes de control y parámetros de calidad a controlar en las líneas de producción. Puesta en marcha del plan de calidad en el inicio de la producción. Sistematización de las metodologías de calidad documentando y capacitando al personal. Participación de la implementación y certificación de ISO 9001.

Implementación del sistema informático para el registro de datos de calidad y proceso (SPAC) y formación de los operarios y personal de calidad para realizar y registrar estos controles.

1990-1994 Universidad Nacional de Luján

Bedel de Investigación / Ayudante Alumno – Química Gral. e Inorgánica

Función: Técnico de laboratorio por concurso. Colaboración en el dictado de las clases en esas asignaturas

Formación Académica

2004 Posgrado en Desarrollo Gerencial. Universidad Católica Argentina - Buenos Aires

1993 Ingeniera en Alimentos. Universidad Nacional de Luján - Luján - Buenos Aires

1985 Técnica Química. ENET N° 2 - "M.D. Pizarro" - Santa Fe

Idiomas

Inglés: Nivel Intermedio.

Portugués: Nivel Intermedio.

Cursos / Congresos

2019 Curso oficial BRC - Global Standard for Food Safety Issue 8.

TUV, Buenos Aires - 18 y 19 de febrero 2019

- 2018** **Formación de Auditores Líderes de Sistemas de Gestión de la Calidad Certificado por IRCA (International Register of Certificated Auditors - Certificado Número Q/A 01981/18 UND 140543)**
Córdoba - 12 al 16 de noviembre
- 2018** **VI Simposio Latinoamericano de Inocuidad de Alimentos IAFP (Internacional Association for Food Protection) – Buenos Aires – Argentina – 25 al 27 de septiembre.**
- 2017** **FSSC 22000, VERSION 4.1**
IRAM, Córdoba - 11 y 12 de diciembre
- 2016** **Taller de actualización de ISO 9001 versión 2015**
TUV - Córdoba, 10 de marzo
- 2015** **4° Congreso Nacional de Alimentación Segura y Saludable – ASSAL**
Santa Fe – 15 y 16 de octubre
- 2015** **BRC - Global Standard for Food Safety Issue 7 - Understanding the Requirements BRC**
TUV, Buenos Aires - 08 y 09 de abril 2015
- 2014** **3° Congreso Nacional de Alimentación Segura y Saludable – ASSAL**
Santa Fe – 30 y 31 de octubre
- 2013** **Global Food Safety Conference – GFSI - Food Safety in a Global Economy**
Barcelona – España - 6, 7 y 8 de marzo.
- 2012** **III Simposio Latinoamericano de Inocuidad de Alimentos IAFP (Internacional Association for Food Protection) - Lima – Perú – 25 y 26 de octubre.**
- 2011** **Taller de Liderazgo para Gerentes– Universidad Arcor**
Dictado por: RHO – 3, 4 y 5 de agosto - 7, 8 y 9 de septiembre
- 2011** **Análisis de riesgos químicos alimentarios**
Dictado por: Dr. Miguel O García Roche - Fundación de Investigaciones Científicas - Teresa Benedicta de la Cruz - Buenos Aires - UADE– 2 días.
- 2011** **Taller de Auditores Integrales – Universidad Arcor**
Dictado por: Ing. Diego Broglia – 3 días.
- 2010** **Negociación – Universidad Arcor**
Dictado por: Ingouville, Nelson y Asoc. – 19 al 22 de octubre.
- 2010** **II Simposio Latinoamericano de Inocuidad de Alimentos IAFP**
Bogotá – Colombia – 21, 22, 23 y 24 de septiembre de 2010.
- 2009** **Inspección y Auditoría en plantas de Alimentos**
Dictado por: AIB internacional – 2 días.

2009 **X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos**
Punta del Este – Uruguay – 4 al 7 de octubre de 2009.

2008 **Asistente-I Simposio Latinoamericano de Inocuidad de Alimentos IAFP**
Campinas – Brasil – 26, 27 y 28 de mayo

Exposiciones

2014 **XII Jornada de Tecnología y Seguridad Alimentaria**
Tema: Gestión Integrada de Calidad

2013 **Entrevista - Revista Mercado - Marzo**
Tema: Requisitos para entrar en mercados globales.

2012 **III Simposio Latinoamericano de Inocuidad de Alimentos IAFP - Lima – Perú – 25 y 26 de octubre.**
Disertante en reunión organizado por: Biomerieux
Tema: Experiencias, logros y desafíos en materia de inocuidad alimentaria

2012 **Disertante - IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de la Alimentación - UNC**
Córdoba – 14, 15 y 16 de noviembre.
Tema: La inocuidad alimentaria integrada a la gestión de una empresa de alimentos

2011 **Panelista - IV Coloquio Industrial – Unión Industrial de Córdoba (UIC) Córdoba – 1 y 2 de agosto.**
Tema: Visión de las grandes empresas para el desarrollo de la cadena de valor Pyme