

Clara Inés Ledo Bogdan

Calle 26, Manzana 8, Lote 19. Villa Catalina, Río Ceballos, Córdoba, 5111.



+549-351-5643300



claraledobogdan@gmail.com



Skype: claraledobogdan@outlook.com

Informe de antecedentes y experiencia en normas

Antecedentes y experiencia en normas:

- Implementación de IRAM NM 324:2010 Buenas Prácticas de Manufactura e IRAM NM 323:2010 Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). En **REGINA S.A.** Planta ubicada en ruta provincial 46 Km 22,5, Pomán, Catamarca, República Argentina. Elaboración de aceite de oliva. **Certificada en septiembre 2019.** Representante de la organización: Damián Smolarz. Correo electrónico damian.smolarz@gmail.com

Formación en Normas:

- Especialista en Ingeniería en Calidad
Universidad Tecnológica Nacional. Facultad Regional Córdoba.
Finalizado: Diciembre 2018.
- Diplomatura en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria.
IRAM - Universidad Católica de Córdoba. Facultad de Ciencias Químicas.
Duración 12 meses. Finalizado: Septiembre 2016.
- FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE. Curso Oficial FSPCA Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI) para Alimentos de Consumo Humano Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria en Estados Unidos (FSMA – FDA). Carga horaria: 24 hs, del 12 al 14 de agosto 2019. *Cursado y aprobado.*