

## DATOS PERSONALES

Apellido y nombre: Ruiz Díaz, María de los Ángeles  
Edad: 38 años.  
Lugar y fecha de nacimiento: General Pico-La Pampa, 10/12/1984  
DNI: 31.192.748  
Estado civil: Soltera, sin hijos  
Domicilio: Ruta E53 km 20 Lote 13 Manzana 13 Altos de Villa Catalina  
Barrio: Villa Catalina. (5111) Río Ceballos Córdoba.  
T.E.: 0351- 155455679.  
**E-mail: ruizdiaz.mariadelosangeles@gmail.com**



## ESTUDIOS DE POSGRADO

Título: Especialista en “**Higiene y Seguridad Alimentaria**”.  
Facultad de Ciencias Agropecuarias  
Universidad Católica de Córdoba  
Promedio: 8.59

## ESTUDIOS DE GRADO

2007-2009  
Título: **Licenciada en Tecnología de los Alimentos.**  
Facultad de Ciencias Agropecuarias.  
Universidad Católica de Córdoba.  
Promedio: 8.17

## ESTUDIOS TERCARIOS

2005-2006  
Universidad Tecnológica de Córdoba.  
Tecnatura Superior en Industrias Alimentarias

## FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

2003-2004  
Universidad Nacional de Córdoba.  
Facultad de Ciencias Químicas.  
Cursado 1 año.

Idioma:  
Inglés: 4 años en Instituto “Escuela de Cultura Inglesa”-General Pico- La Pampa.

PC:

Microsoft Office

- Editor de textos Microsoft Word.
- Planilla del Cálculos Microsoft Excel
- Microsoft Power Point
- Manejo de Infostat.
- Manejo de Sistemas Internos « Caroyense » (Sistema de Stock/ Sistema de RRHH)

## CURSOS REALIZADOS

- Noviembre 2022 “Evaluación de proveedores según norma IRAM-ISO 9001:2015 (IRAM)
- Agosto 2022 “Etiquetado Frontal en Argentina” (Academia Lenor)

- Agosto 2020 “Formación de auditores internos de sistemas de gestión de la calidad, según la norma IRAM-ISO 19011:2018” (IRAM)
- Junio 2020 “Taller de Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad IRAM-ISO 9001:2015” (IRAM)
- Abril 2019 “Diseño e Implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP” (IRAM)
- Marzo 2019 “Planificación para la Implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad IRAM-ISO 9001:2015” (IRAM)
- Abril 2019 “Los cambios en la gestión de Inocuidad. Una mirada integral de ISO 22000:2018 y FSSC 22000 versión 5” (IRAM)
- Marzo 2019 Inocuidad en Frutas y Verduras (Colegio de Licenciados y Técnicos en Química e Industrias de la Alimentación de la provincia de Córdoba)
- Septiembre 2018 Taller de Capacitación en Rotulación y Normativas Legales (Colegio de Licenciados y Técnicos en Química e Industrias de la Alimentación provincia de Córdoba)
- Junio 2018 “Normas para Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados (Ministerio de Industria, comercio y Minería)
- Mayo 2017 FSSC 22000. Versión 4, Una mirada a la nueva versión. (IRAM)
- Mayo 2017 G-119 << Los cambios de la Norma IRAM-ISO 9001:2015 en los Sistemas de Gestión de Calidad. (IRAM)
- Octubre 2013 Gestión de la Inocuidad Alimentaria Según FSSC 22000 (IRAM)
- Septiembre 2013 “Gestión de la Inocuidad Alimentaria según FSSC 22000 (IRAM)
- Abril 2013 Sistemas de Gestión de la Calidad para la Exportación de Alimentos (PROCAL)
- Octubre 2012 Implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria Norma IRAM-ISO 22000 +PAS 220 (IRAM)

## **INFORMACIÓN LABORAL**

Noviembre 2018 a la actualidad

Asesoramiento de Calidad e implementación de BPM a la firma Kessler Leandro Javier “Easyfru” Industria de Alimentos dedicada a la elaboración de Frutas y Verduras Congeladas, ubicada en Córdoba Capital.

Noviembre 2021 a diciembre 2022

Asesoramiento de Calidad e implementación de BPM y HACCP a la firma FABSO SAS “JALISCO” Industria de Alimentos dedicada a la elaboración de helados ubicada en la localidad de Monte Cristo.

Marzo 2018 a enero 2022

Responsable del sector legales e implementación y mantenimiento de normas ( ISO 9001:2015 Y Plan HACCP) en Ridolfo Hnos “Caroyense”. Industria de Alimentos dedicada a la elaboración de dulces, mermeladas y conservas a base de tomate Libre de Gluten. Ubicada en la localidad de Colonia Caroya.

Abril 2017 al junio 2018 asesoramiento en Calidad y Dirección Técnica “Fabrica de Pastas Frescas San Vicente”

Febrero 2015 a marzo 2018.

Supervisor de Producción, líder del equipo de Inocuidad (implementación ISO 22000 FCCS en curso) en Ridolfo Hnos “Caroyense”. Industria de Alimentos dedicada a la elaboración de dulces, mermeladas y conservas a base de tomate **Libres de Gluten**. Ubicada en la localidad de Colonia Caroya.

- \*Planificar, dirigir, organizar y controlar las actividades del turno con el objeto de asegurar el cumplimiento de las especificaciones de calidad, producción y seguridad en todas las etapas del proceso.
- \*Cumplimentar y coordinar los programas de producción y despacho de producto.
- \*Asegurar el cumplimiento de las normas adoptadas por la empresa en todas las actividades desarrolladas (ISO 9001, Plan HACCP Línea de mermeladas y desarrollo e implementación de ISO 22000 FSSC a línea de mermeladas)
- \*Garantizar las condiciones óptimas de producción y cumplimiento de obligaciones en tiempo y forma.
- \*Brindar retroalimentación de las no conformidades de los clientes e implementar las acciones preventivas y correctivas de la calidad del producto.
- \*Informar controles de stock de insumos y materias primas, como así también de producto terminado.
- \*Reportar al Gerente de planta los sucesos durante el turno de producción.
- \*Gestionar los RRHH a cargo en aspectos tales como inducciones, capacitaciones y evaluaciones de desempeño,
- \*Asegurar el mantenimiento del orden y la limpieza de planta.
- \*Velar por la seguridad de las personas, las instalaciones y el cuidado del medio ambiente
- \*Planificación, ejecución, revisión y actualización del sistema de gestión de calidad e Inocuidad.
- \*Desarrollo del programa de pre requisitos y requerimientos legales en todas las instalaciones, procesos y personal de la planta industrial.
- \*Confección de las especificaciones técnicas de compras de materias primas e insumos.
- \*Evaluación de Proveedores
- \*Desarrollo de manuales y procedimientos de calidad (BPM, HACCP, ISO 9001, ISO 22000)
- \*Capacitación de personal operativo.
- \*Coordinación de auditorías internas (representante de la dirección) y externas.
- \*Gestión y Tratamiento de reclamos.
- \*Gestión y Tratamiento en Manejo Integrado de Plagas.
- \*Gestión Metroológica.

Octubre 2012 a enero 2015

Supervisor del Área de Calidad en Ridolfo Hnos “Caroyense”. Industria de Alimentos dedicada a la elaboración de dulces, mermeladas y conservas a base de tomate. Ubicada en la localidad de Colonia Caroya

- \*Planificación, ejecución, revisión y actualización del sistema de gestión de calidad y aseguramiento de la inocuidad alimentaria.
- \*Desarrollo del programa de pre requisitos y requerimientos legales en todas las instalaciones, procesos y personal de la planta industrial.
- \*Desarrollo de manuales y procedimientos de calidad (BPM, HACCP, ISO 9001, ISO 22000)
- \*Capacitación de personal operativo.
- \*Desarrollo de fichas técnicas y especificaciones especiales de clientes.
- \*Desarrollo e implementación de laboratorio de microbiología (análisis de materias primas, producto terminado, hisopados de manos y superficies)
- \*Gestión y Tratamiento de reclamos.
- \*Gestión Metroológica

Marzo 2010 a septiembre 2012

Supervisor de Planta en NEGEN SRL. Industria de alimentos dedicada a la elaboración de Cereales Inflados. (Córdoba Capital)

- \*Tareas relacionadas al área de producción, controles productivos y planificación semanal.
- \*Control de stock y balance mensual.
- \*Capacitación de personal operativo.

\*Desarrollo de programa de pre requisitos y requerimientos legales en todas las instalaciones, procesos y personal de la planta industrial.

\*Desarrollo de manuales y procedimientos de calidad, implementación de normas de calidad (BPM, POES, MIP)

2009 junio-marzo 2010

Pasantía en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos de la Provincia de Córdoba, en la Secretaría de Alimentos, desarrollando actividades en el Área de auditoría y Área técnica.

\*Revisión de documentación e información legal para otorgar RNPA y RNE

\*Charlas técnicas de BPM en secretaría de Alimentos y Municipios

\*Auditorías a establecimientos elaboradores de alimentos.

\*Control de ruta a transportes utilizados para el traslado de sustancias Alimenticias.

\*Confeción de informes.

2009

Ayudante de Cátedra de la materia Toxicología de los Alimentos de la carrera, Licenciatura en Tecnología de los Alimentos a cargo del Dr. Lerda Daniel y el Médico Veterinario Litterio Nicolás.

2008-2009

Ayudante en Laboratorio de Toxicología en la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Católica de Córdoba a cargo del Médico Veterinario Litterio Nicolás.

2007

Agosto- Diciembre: Pasantía en el Área de Calidad como auditora de POES y BPM, en La Veneziana Industria de Alimentos dedicada a la elaboración de Panificados a nivel industrial. (Córdoba Capital).

\*Implementación de BPM y POES.

\*Auditorías de Calidad.

Firmado digitalmente  
por RUIZ DÍAZ MARIA  
DE LOS ANGELES  
Fecha: 04/05/2023  
08:39:01  
Razón: .

Córdoba, mayo 2023  
**María de los Ángeles, Ruiz Díaz.**

---