



## Angélica Sartoris

Fecha de nacimiento: 09/07/1984

Edad: 35 años

Marcos Juárez 2036, Villa María-Argentina

Tel: 0353-154148006

E-mail: angelica.sartoris2@gmail.com

### ESTUDIOS

**2007- 2008** Título: "Ingeniera en Alimentos"  
**Villa María-Argentina** *Universidad Nacional de Villa María*  
Matrícula Nro: 8341

**2003-2006** Título: "Técnico Superior en Lechería y Tecnología de los alimentos"  
**Villa María-Argentina** *Escuela Superior Integral de Lechería*

*Programas manejados: Word, Excel, Power Point, AutoCAD, Mathcad y Sistema SAP*

### IDIOMAS

**Inglés: Avanzado**

### EXPERIENCIA LABORAL

**De junio 2011 hasta la actualidad Villa Nueva  
Argentina**

**Empresa: NESTLÉ**

Sector: Gestión de la Calidad

Cargos desarrollados:

- Analista de laboratorio de microbiología
- Analista sensorial
- Coordinador del sistema de Gestión Integrado
- Auditorías internas al Sistema De Gestión Integrado: Normas ISO 9001:2015, FSSC 22000 en plantas Villa Nueva, Firmat y oficina central
- Auditoría a proveedores de materias primas y material de embalaje: Tetra Pak, Milkaut, Ingeniero López y asociados SRL, Petropack S.A, Prodeman S.A, Del Plast envases flexibles S.A, Arla Foods Ingredients S.A.

**De agosto 2019 hasta la actualidad Villa  
María-Argentina**

**Institución: UNVM**

Sector: docente

Función desempeñada:

Docente de la materia "Preservación de los Alimentos" quinto año "Ingeniería de los Alimentos"

**Año 2009 - 2011 Villa María, Argentina**

**Empresa: ELCOR**

Sector: Laboratorio de aseguramiento de la calidad

Cargo ocupado: Analista de laboratorio

- Analista de laboratorio Físico Químico
- Analista de laboratorio de microbiología

**De marzo a noviembre 2007 Villa María-Argentina**

**Empresa: FUNESIL, planta piloto**

Sector: Producción

Cargo ocupado: capacitación y acompañamiento de alumnos en la producción de quesos, dulce de leche, yogur, helado, panificación. Ayudante de cátedra.

**Marzo 2006 Villa María-Argentina**

**Laboratorio Control de Calidad ESIL**

Sector: Microbiología

Cargo ocupado: Pasante

Tareas realizadas: Control de calidad en leche cruda: recuento de microorganismos, prueba de anillo en leche, inhibidores, crioscopia, recuento de células somáticas y composición

**FORMACION ADICIONAL**

"Diplomatura en Gestión Integral de la Calidad"

Fecha: 14/10/2019 a la actualidad. Virtual, Universidad Tecnológica Nacional (UTN)

"Gestión de Calidad y Mejora Continua" Duración 32 horas, diciembre 2019

"Lean Six Sigma" Duración 32 horas, enero 2020

"Diagnóstico de la calidad y Control de Procesos " Duración 32 horas, febrero 2020

"Formación de auditores internos de sistema de Gestión de calidad según IRAM- ISO 19011" Duración 16 horas, los días 6 y 7 de Julio de 2017

"Introducción a FSSC 22000 y Auditor Interno". Duración 16 horas, los días 26 y 27 de marzo de 2018.

"Formación de Auditores líderes de Sistema de Gestión de calidad, según certificación IRCA 18031" Duración 5 días, junio 2019

"Diseño e implementación del Sistema de Análisis de Peligros y puntos Críticos de control (HACCP)" Duración 32 horas, agosto 2019

Primera y segunda Reunión Virtual sobre la Modificación del ART21. RENAPRA. Enero y febrero 2020

## **REFERENCIAS LABORALES**

### **Nicolás SERRA**

Nestlé Planta  
Villa Nueva Jefe  
de Calidad  
Teléfono: 0353-154013926

### **Fabiana Torres**

ELCOR SRL  
Encargada de normas de certificación  
Teléfono: 0353-145623112

### **Pablo Bertello**

UNVM  
**Coordinador de  
la carrera Ing. En  
alimentos**  
Teléfono: 0353-  
154295918

### **Gustavo CHERUBINI**

Laboratorio Control de Calidad ESIL (Villa María-  
Argentina) Encargado  
Teléfono: 0353-4537400 E-mail: lcc@esil.org.ar