



María Juliana Giovachini

Ingeniera en Tecnología de los Alimentos

Me considero una persona responsable, organizada, proactiva y con buenas relaciones interpersonales. Siempre con el objetivo de seguir creciendo y desarrollándome en mi carrera profesional.

Matricula: 2-5200-0

Experiencia Laboral

Asesora Técnica

Octubre 2022-Actualidad

Inalpa SA

Adecuación e implementación de Ley de Promoción de la Alimentación saludable: elaboración propia y a terceros. Trámites ante ASSAL, inscripciones, actualizaciones, entre otros.

Directora Técnica

Abril 2021-Actualidad

Too Good SRL

Implementación y seguimiento del sistema de calidad, capacitación, desarrollo de nuevos productos. Trámites legales ante ASSAL.

Profesional independiente

Diciembre 2019-Actualidad

Dictado de cursos online de capacitación. Creación e implementación de manuales de buenas prácticas y manuales de calidad para ISO 22000. Dirección técnica de establecimientos. Gestión de RNE y RNPA. Confección de manuales de calidad. Capacitaciones. Evaluación y gestión de proveedores. Confección de rótulos reglamentarios.

Responsable de calidad y producción. Alimentos Tahona SRL

Octubre 2015-Diciembre 2019

Planificación de producción. Aprovisionamiento de materias primas e insumos. Control de elaboración y envasado. Implementación de normas de calidad. Atención de auditorías. Capacitación. Trazabilidad. Desarrollo y mejora de productos. Seguimiento y registro de acciones de higiene y seguridad. Personal a cargo: 6

Jefa de producción. Ipanco SRL

Septiembre 2013-Septiembre 2015

Planificación de producción. Organización y control de procesos y tiempos. Control de envasado. Implementación de norma Iso 22000. Atención de auditorías. Capacitación. Control de ausentismo y organización de vacaciones. Personal a cargo: 50

Práctica Profesional Supervisada. Alimentos Tahona SRL

Agosto 2012-Diciembre 2012

Desarrollo e implementación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Capacitaciones.

Idiomas

Inglés

Preliminary English Test

Informática

Microsoft office

Excel, Word, Power Point, Outlook

Cursos

Workshop Soluciones para panificados saludables. A cargo del Centro Tecnológico Granotec. 2016

XX Seminario Internacional de Alimentos a base de Cereales: Tendencias e innovaciones tecnológicas para una alimentación saludable. UCA, 11 horas. 2017

Seminario Internacional ICTC2018: Oportunidades para innovar y diversificar la Industria Cerealera. UCA, 10 horas. 2018

Referencias

A disposición

Educación

Ingeniería en Tecnología de los Alimentos

36/36. Agosto 2013. UCEL, Rosario. Promedio: 9,14

Técnico Universitario en Alimentos

2011. UCEL, Rosario. Promedio: 9,26