Sonia Alejandra Serrano

Objetivo

Promover mi crecimiento profesional y laboral, ejecutando actividades relacionadas con sistemas de calidad que tengan como principal objetivo la

inocuidad y la seguridad de los alimentos en torno a la Agroindustria y a la Salud Pública, brindando mi experiencia y conocimientos adquiridos a través de años en el rubro como **BACHILLLER - TÉCNICO QUÍMICO INDUSTRIAL Y BROMATÓLOGA.-**

Incursionar en el Área de la Salud, brindando y ampliando mis conocimientos con la práctica, trabajando conjuntamente con el profesional Farmacéutico a cargo, en calidad de **ASISTENTE FARMACÉUTICO**.-

Experiencia

Agosto a setiembre de 1994 Facultad de Ciencias Agrarias

Cátedra de Fisiología
Asistente de trabajos de investigación

- Siembra “in vitro “ de óvulos provenientes de cultivares estenospérmicos de vid

---

Noviembre 1996 a febrero de 2004 Empresa de conservas NIETO

Y CÍA S.A.I.C.A.
Auxiliar de laboratorio

- Control de calidad insumos, control de proceso y control de calidad de producto terminado.-
- Inscripción de productos y establecimiento en el Dirección de Nutrición e Higiene de la Alimentación
- Trámites relacionados con entes de control fiscal tales como INAL

CamScanner

(ANMAT), Departamento de Irrigación, Municipios.-

Febrero 2004 a Mayo 2007 Fábrica de Conservas NIETO Y CÍA. S.A.I.C.A.

Jefa del departamento de control de calidad

- Colabore en la confección del Manual de Calidad conforme a la Norma ISO 9000-2000.-
- Elaboré registros de control, mapas de proceso, procedimientos, instructivos (BPM, HACCP).-
- Capacite a personal de laboratorio y operarios de planta.-
- Asistí como representante a procesos de contraverificación.-
- Realice numerosas auditorías internas en distintos sectores de la empresa.-
- Responsable de la Dirección Técnica.-
- Colabore en la confección del cuaderno de campo.-

Noviembre 2007 Empacadora de frutas frescas GUIZZO FRUTAS FRESCAS

Encargada de cámara de frío

- Control de funcionamiento de cámara frigorífica.-
- Control de calidad de producto en cámara.-
- Control de calidad despacho.-
- Control temperatura reefer.-
- Control stock en cámara.-
- Encargada de despacho de producto terminado.-
- Personal a cargo
- Implementación de BPM

Diciembre 2007 a agosto de 2008 Empresa de Congelados FRUVECO INTERNACIONAL S.A.

Supervisora de turno

- Control de calidad en línea de producción
- Control de calidad de producto terminado (físico-químico-Microbiológico)
- Capacitación e Implementación de BPM
- Encargada de MIP (Manejo Integrado de Plagas)

CamScanner

- Control de Stock en cámara de frío
- Control de Despacho de producto terminado
- Control ausentismo presentismo personal

Setiembre 2008 hasta la actualidad Rumaos Inversiones

Supervisora de Control de Calidad de Panificados y sandwichs (Bromatóloga) / Auditor Interno: servicompras, producción cocina y panadería, depósito /Capacitación Curso de Manipulación de Alimentos a preingresantes al Área de servicompras y/o playa/Inscripción Establecimiento y Productos Alimenticios e el Ministerio de Salud

manipulación de alimentos Buenas Prácticas de Manufactura

- Directora técnica/ Asesora técnica / Capacitadora / Gestora de trámites: tramitadora
- Control de calidad de producto terminado
- Evaluación de proveedores
- Control de calidad recepción de insumos
- Evaluación de proveedores
- Capacitación e Implementación de BPM
- Capacitación en aplicación de planes de limpieza POES
- Auditor agenda de Manejo Integrado de Plagas MIP
- Procesamiento de la documentación de Control y Monitoreo de Plagas MIP
- Presentación de notas de descargo ante los entes de Control y Fiscalización relacionados con la Salud Pública (MINISTERIO DE SALUD DPTO DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, MUNICIPIOS, DIRECCION DE FISCALIZACIÓN Y DEFENSA AL CONSUMIDOR)
- Dictado de Curso de Manipulación, capacitación primaria, curso instructivo
- Homologación de Curso de Manipulación de Alimentos en el Ministerio de Salud
- Inscripción Reinscripción de Establecimiento Provinciales y Nacionales/ productos/ Inscripción de Utas (unidad de transporte alimenticio). Expediente Electrónico /Sistema SIFEGA
- Auditor Bromatológico Interno de áreas de producción panadería, sandwichería, restaurante, grill y unidades económicas de negocio(Tiendas YPF FULL)
- Habilitación de LIBROS DE QUEJAS emitido por DIRECCION DE DEFENSA AL CONSUMIDOR
- Habilitación de LIBROS DE OBSERVACIONES emitido por SUBSECRETARIA DE TURISMO GOBIERNO DE MENDOZA

CamScanner

Educación

1984-1989 Bachillerato Técnico Químico Industrial nº 4-219

Capitán José Daniel Vázquez

- **Bachiller y Técnico Químico Industrial**

1990-1994 Facultad de Ciencias Agrarias UNC

- **Bromatóloga**

2007 Instituto FHYDE

- **Asistente Farmacéutico**

Datos personales

Apellido y Nombre: Serrano Sonia Alejandra
Fecha de nacimiento: 19/07/1971
Estado civil: Soltera
Dirección: Laprida 1970 L 5 – LUNLUNTA- MAIPU- MENDOZA
DNI: 22120387
CUIL: 27 – 22120387-4
E- mail: soniaalejandraserrano7@gmail.com
Tel. celular/ wsp: 2614720104

CURSOS REALIZADOS

- **Curso Implementación de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, dictado por el Ing. Sergio Flores, en la sede de PASIP, durante los días 30 julio, 6 y 13 de agosto de 2015, carga horario 12 horas cátedra**

- **Curso de Envases Facultad de Ciencias Agrarias 2016, dictado por la Ing. Qca. Emilia Raimondo los días 01/06/2016, 08/06/2016,15/06/2016, 22/06/2016, 29/06/2016 y 06/07/2016 clase teórica y 21/07/2016 visita a fábricas productoras de envases, carga horaria 60 horas cátedra**

- **Curso aprobado en Formación de Auditores Internos en Seguridad Alimentaria dictado por el Ing. Sergio Flores de Inti Mendoza 15,16 y 17 agosto 2017, carga horaria 15 horas cátedra**

- **Curso Auditorias Bromatológicas Facultad de Ciencias Agrarias 27 Octubre 2017 marzo a setiembre 2018, carga horaria 128 horas cátedra**

- **Curso Legislación Alimentaria dictado por la Abogada Dra. María Emilia Gautero en la Facultad de Congreso 11 y 12 de Abril 2018, carga horaria 10 horas cátedra**

CamScanner

- **Cuarta Jornada de Actualización en Alimentos, Celiaquía un Enfoque Integral organizado por la Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación realizada 03 de mayo 2018, carga horaria 6 horas cátedra**
- **Jornada de Actualización sobre inscripciones de Establecimientos a través del SiFeGA y análisis del ART. 154 quarter del Código Alimentario Argentino (CAA): Reglamentación de establecimiento a Pequeña escala dictado por el Brom. Daniel Rabino Director del Departamento de Higiene de los Alimentos, en la Facultad de Ciencias Agrarias 15 de marzo 2019, carga horaria 5 horas reloj**
- **Jornada de Actualización sobre Inscripciones de Productos a través del SiFeGA dictado por el Brom. Daniel Rabino Director del Departamento de Higiene de los Alimentos, en la Facultad de Ciencias Agrarias 5 de abril 2019, carga horaria 5 horas reloj**
- **Charla de sensibilización Programa de Formación de Capacitadores calificados en Manipulación Segura de Alimentos dictado por el ANMAT en la Nave Cultural 9 de mayo 2019 de 09.00 a 13.00 hs, carga horaria 4 horas reloj**
- **Curso teórico práctico de capacitación para el manejo integrado de plagas urbanas, domésticas e industriales MAYO / JUNIO 2019 dictado por Ing. Agrónomo Dardo Roberto Mur y Brom. María José Querceti, en la Facultad de Ciencias Agrarias, 10, ,17, 24 y 31 mayo, 7, 14, 21, 28 junio, carga horaria 32 horas reloj**

- **Capacitación en NUTRICIÓN Y ALIMENTACION 2019 2° ENCUENTRO RESILENCIA: Aceptación de enfermedades crónicas que impactan en la Alimentación Mg en Psicología Cascani Carla; Ley Provincial N°8166/10 CELIAQUIA ART 1 INC C REGISTROS Esp Nut Moor Alejandra; Inocuidad Alimentaria Brom. Rabino Daniel; Rotulación de productos Ing. Agr. Miralles Cecilia UNIVERSIDAD JUAN AGUSTÍN MAZA, 24 de mayo de 8.30 a 13.00 hs 4 horas y media.**
- **Diplomado en Auditoría Bromatológica en curso**
- **Jornada Regional #RENAPRA LA CAPACITACION EN CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA: NUEVOS ENFOQUES PARA LA TRANSFORMACION DE LAS PRÁCTICAS, FORMACION DE CAPACITADORES CALIFICADOS 3, 4 y 5 julio dictado por Autoridades del ANMAT, HOTEL INTERCONTINENTAL, 13 horas y media.**
- **CAPACITACION SOBRE IMPLEMENTACION DEL MÓDULO PRODUCTOS (RNPA) DEL SiFeGA dirigido a profesionales y elaboradores de alimentos, el día 11 julio DE 08.00 A 13.00 HS dictado por INAL en conjunto con el DEPARTAMENTO DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS en la NAVE UNIVERSITARIO.**
- **SEMINARIO WEB ALERGENOS ALIMENTARIOS CONCEPTOS BASICOS PARA UNA ALIMENTACIÓN SEGURA, INTRODUCCION A LA PROBLEMÁTICA DE LAS ALÉRGIAS ALIMENTARIAS, LEGISLACIÓN SOBRE EL ETIQUETADO DE ALÉRGENOS: PANORAMA A NIVEL MUNDIAL, NUEVA LEGISLACIÓN EN ARGENTINA SOBRE ROTULADO DE ALÉRGENOS, DIRECTRICES PARA EL ROTULADO DE ALÉRGENOS dictado por Lic. María Cristina López, Lic. Sandra Ucha y Lic. Maia Varela el día 26 de setiembre de 14.00 a 16.00 hs.**

CamScanner

- **SEMINARIO WEB GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA dictado por, el día 17 de octubre de 14.00 a 16.00 hs.**
- **DAÑOS ECONÓMICOS PRODUCIDOS POR LAS PLAGAS dictado por SANITAL SANIDAD AMBIENTAL el día 12 noviembre de 2019 de 15.00 a 19.00 hs**
- **INGENIERIA Y DISEÑO HIGIÉNICO COMO FACTOR CLAVE PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS dictado por INTI Y ASINMET el día 26 noviembre de 2019 de 08.00 a 13.00 hs**
- **LANZAMIENTO "MÓDULO ARTÍCULO 21" dictado por SIFEGA el día 29 julio de 2020 de 10.00 a 11.00 hs**
- **ENCUENTRO VIRTUAL "ELABORACION Y COMERCIALIZACION SEGURA DE CONSERVAS CASERAS" dictado por la Ing. Qca. Emilia Raimondo los días 29 y 30 julio de 2020 de 15.00 a 18.00 hs**
- **CHARLA SOBRE EL BOTULISMO COMO SE TRANSMITE COMO PREVENIRLO dictado por DR. RAFAEL FERNANDEZ el día 7 agosto de 2020 de 16.00 a 17.00 hs**
- **REQUISITOS PARA LA INSCRIPCION DE ESTABLECIMIENTOS, ALIMENTOS Y AUTORIZACIÓN DE ENVASES Y MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS 20 agosto de 2020 de 11.00 hs a 13.00 hs CURSOS WEBIMAR**
- **REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE TRÁMITES COMERCIO EXTERIOR 24 agosto de 2020 de 11 hs a 13.00 hs CURSOS WEBIMAR**
- **REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE MUESTRAS DE LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA 24 agosto de 2020 de 11.00 hs a 13.00 hs CURSOS WEBIMAR**
- **ARSENICO EN EL AGUA PROBLEMÁTICAS Y POSIBILIDADES DE TRATAMIENTO 24 y 25 agosto de 2020 de 16 hs a 17.30 hs CURSOS WEBIMAR**
- **CONTROL DE CALIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS 26 agosto de 2020 de 10.00 hs a 12:00 hs CURSOS WEBIMAR**
- **INSPECCIONES VIRTUALES INAL 26 agosto de 2020 de 11.00 a 13.00 hs CURSOS WEBIMAR**
- **HERRAMIENTAS PARA ALCANZAR LA INOCUIDAD EN EL VINO 8 septiembre de 2020 de 10:00 a 12:00 hs CURSOS WEBIMAR**
- **ISO 17025 VERSIÓN 2005 VS 2017 LO QUE DEBES SABER, DE LO QUE DEBES CUMPLIR Y CUANDO CUMPLIRLO 9 septiembre de 2020 de 12:00 a 14:00 hs CURSOS WEBIMAR**
- **JORNADA DE INOCUIDAD EN ALIMENTOS Y ENOLOGÍA 13 octubre 2022 16.00 a 20.30 hs FACULTAD DE DON BOSCO DE ENOLOGIA Y CIENCIAS DE LA ALIMENTACION PARTICIPAN RODIN Y NEOGEN**
- **LEY DE ETIQUETADO FRONTAL 18 octubre 2022 18.30 a 20.30 hs Disertante Bromatología Paula González**
- **ETIQUETADO FRONTAL COMO APLICARLO? 19 Y 20 SETIEMBRE 2023 de 19.00 a 20.30 hs Modalidad virtual Disertante Dra. Emilia Raimondo, Lic. Gladys Dip y Dra. María Sance.**

CamScanner

- **INSCRIPCION DE ESTABLECIMIENTO Y PRODUCTOS, LEGISLACION BROMATOLOGICA: ROTULADO DE ALIMENTOS 8/15/22 Y 29 2023 SETIEMBRE MODALIDAD PRESENCIAL. Disertante LIC. BROM. RABINO DANIEL, BROM. MARINA LEAL, LIC EN BROM. LIHUEN WEAVER MONCHABLON LUGAR FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS LUJAN DE CUYO MENDOZA**
- **PRIMER JORNADA PROVINCIAL DE DOMISANITARIOS LIMPIEZA INNOVACION Y SEGURIDAD "CONSTRUYENDO UN FUTURO SALUDABLE PARA MENDOZA" 18 /12/2023 MODALIDAD PRESENCIAL, Disertante LIC. BROM. Rabino Daniel, DOC MG SARACCO, Y OTRO LUGAR AUIDORIO ANGEL BUSTELO**
- **SISTEMAS DE GESTION INTEGRADOS WEBIMAR CONSULTORA ONOFRI – PLATERO 23/02/2024 MODALIDAD VIRTUAL, DISERTANTES LIC EN BROM. PATRICIA ONOFRI, CONTADOR PUBLICO MARCELO PLATERO; PRESENTACION DE LOYAL ENTREPRISE, PLATAFORMA IMPLEMENTACION DE SGC**

OTROS CONOCIMIENTOS

- **Dactilografía**
- **Conocimientos de Word, Excel, Power point, Correo Electrónico**
- **Manejo del sistema SIFEGA para inscripción de RNE Registro Nacional de Establecimiento, RNPA Registro Nacional de Productos Alimenticios, RPE Registro Provincial de Establecimiento, Inscripción de Habilitación de Uta (unidad de transporte alimenticio), Capacitador Reconocido en Manipulación Segura de Alimento para emisión de CARNET DE MANIPULADOR, habilitado por el Departamento de Higiene de los Alimentos dependiente del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes**
- **Inglés 2° año adultos APROBADO en el Instituto Cultural Mendoza**
- **Socia de ALBROMEN Asociación Civil de Licenciados y Bromatólogos de Mendoza.**

CamScanner

MENDOZA GOBIERNO Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes

Departamento de Higiene de los Alimentos

Brom. SONIA A. SERRANO

D.N.I. 22.120.387 **Matr. Prof. 199**

Está habilitado por el Departamento de Higiene de los Alimentos como

Capacitador Reconocido en Manipulación Segura de Alimentos

C.A.A. – art. 21

Fecha de Emisión: 30/12/2021

Fecha de Validez: 30/12/2026

La fecha de validez de la presente credencial está supeditada a la vigencia de la matrícula profesional.

RABINO Daniel Osvaldo

Firmado digitalmente por RABINO Daniel Osvaldo
Fecha: 2022.01.13 08:56:59 -02'00'

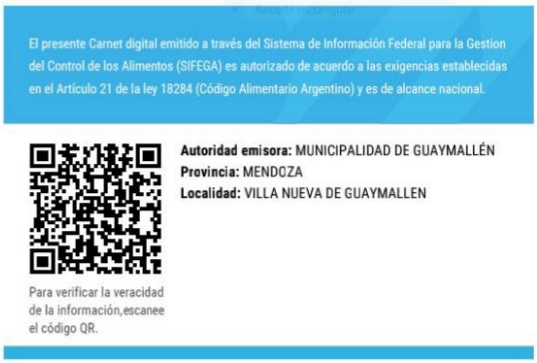
Firma de la Jefatura

CamScanner

Argentina
Presidencia

CARNET
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Carnet Nº: 165398
Nombre: SONIA ALEJANDRA
Apellido: SERRANO
DNI/Pasaporte/DEX: 22120387
Provincia: MENDOZA
Localidad: CORONEL DORREGO
Vencimiento: 07-03-2026



El presente Carnet digital emitido a través del Sistema de Información Federal para la Gestion del Control de los Alimentos (SIFEGA) es autorizado de acuerdo a las exigencias establecidas en el Artículo 21 de la ley 18284 (Código Alimentario Argentino) y es de alcance nacional.

Para verificar la veracidad de la información,escanee el código QR.

Autoridad emisora: MUNICIPALIDAD DE GUAYMALLÉN
Provincia: MENDOZA
Localidad: VILLA NUEVA DE GUAYMALLEN

CamScanner