

# Solana Inés Crespi

## ***Datos Personales y de Contacto***

**Edad:** 36 años

**Teléfono:** (54)02281-15-411374 / 0223-15-5605447

**e-mail:** solanacrespi@gmail.com / solanac@hotmail.com

**Skype:** solana.crespi

**Dirección:** A. Storni 633 – Azul

**Disponibilidad para viajar – Movilidad propia**

**Matrícula Nacional N°54\*15\*44**

**Capacitador en Manipulación de Alimentos** reconocido por el Ministerio de Salud de la Pcia. de Buenos Aires (en trámite)



## ***Educación***

### **Ingeniera en Alimentos**

Facultad de Ingeniería – Universidad Nacional de Mar del Plata  
1998 – 2003

### **Técnico en Seguridad e Higiene Industrial**

Instituto Argentino de Seguridad  
2008 – 2012.

### **Perito Clasificador de Cereales y Oleaginosas**

Título reconocido por el SENASA.  
Marzo – Diciembre 2010

### **Postgrado en Desarrollo Gerencial**

UCA – UCIP – FASTA.  
Mayo a Octubre 2006.

### **Inglés**

Avanzado (oral y escrito).

### **Portugués**

Avanzado (oral y escrito).

### **Informática**

Manejo de Word, Excel, Power Point, Autocad, Access.

## ***Seminarios y cursos***

- 2do. Seminario CPIA Alimentos.
- Seminario Nuevas Herramientas de Gestión en la Empresa Agroalimentaria.
- Norma BRC sobre Seguridad Alimentaria. Actualización Versión 7.
- Auditor Interno en Normas de Calidad en la Industria Alimentaria (BRC).
- Las Normas ISO 9000 en la Industria Alimentaria.
- Gestión de la Calidad.
- Cursos de Access básico y avanzado.
- Análisis de datos en Excel.
- Reología y Textura de Alimentos.
- Seminario sobre Trazabilidad.
- Elaboración de Cerveza Artesanal.
- Escuela de Liderazgo.
- Sistemas CAD.
- Tecnología de Citrus.
- Seminario sobre Normativas Alimentarias.

## ***Experiencia Profesional***

### **Industria**

#### **Asesoramiento Externo**

En la actualidad me dedico a asesorar en forma independiente las empresas mencionadas en los siguientes temas:

- Implementación de Normas de Gestión de Seguridad Alimentaria (BPM, HACCP, POES, otras normas certificables).
- Cumplimiento de Legislación vigente nacional e internacional.
- Elaboración de documentos.
- Capacitación de Personal.
- Auditorias.
- Controles de Calidad.
- Seguimiento de implementación.

**C'est ma Crème** – Elaboración y Venta de Helados, Pastelería, Cafetería – Azul  
Actual

**Food Partners** – San Isidro  
Actual (trabajo free-lance a distancia)

### **Profesional en Relación de Dependencia**

En las empresas que describo a continuación me desempeñé en el área de calidad desarrollando algunas de las siguientes tareas:

- Coordinación de las actividades del Departamento de Calidad, con el objetivo de cumplir con los planes y políticas de la compañía.
- Toma de decisiones sobre acciones que impactan directamente sobre cumplimiento legal, auditorías internas y liberación de productos de acuerdo a especificaciones.
- Controles de calidad en la línea de proceso y producto terminado y supervisión de las operaciones correspondientes al control de calidad de materias primas, productos en elaboración y productos terminados.
- Coordinación con responsables de producción para asegurar los estándares de calidad e inocuidad.
- Autocontrol (Interlocutor entre la empresa y autoridades del SENASA).
- Responsabilidad sobre las inspecciones y auditorias de organismos de control (SENASA y autoridades extranjeras como FDA y Unión Europea).
- Auditorias de clientes y organismos de certificación.
- Verificación de Calibración de instrumentos de medición.
- Planificación y Control de cargas para exportación a distintos países. Elaboración de documentos de exportación.
- Muestreo de productos semielaborados y terminados e hisopados de higiene, acorde al plan.
- Controles pre y post operacionales.
- Observaciones en planta (mejora continua).
- Capacitación y control del personal en BPM, POES y HACCP.
- Control de cámaras frigoríficas.
- Coordinación del equipo HACCP. Desarrollo del estudio HACCP, redacción de documentos, verificación de controles.
- Verificación y actualización del Sistema de Gestión de Calidad bajo Normas BRC. Confección y actualización de los diferentes manuales y procedimientos de trabajo BPM, POES, HACCP, etc.
- Trámites de habilitación de rótulos, destinos, etc.
- Tuve personal a cargo (entre 2 y 12 personas).

**Establecimiento Frigorífico Azul S.A.** – Azul

**Depto. de Gestión de Calidad** – Jefa del sector  
Enero 2007 – Diciembre 2015. Asesora externa: actualmente.

**Pesquera Costa Brava** – Puerto. Mar del Plata.

**Depto. de Control de Calidad** – Responsable del área.  
Marzo – Diciembre 2006

**Margrande S.A.** – Mar del Plata.

**Depto. de Control de Calidad** – Responsable del área.  
Octubre de 2005 – Marzo de 2006

**Compañía HUG – MAR** – Mar del Plata.

**Depto. de Control de Calidad** – Desarrollo de manuales HACCP, BPM y SSOP.  
Abril – Julio de 2005.

**Coomarpes** – Mar del Plata.

**Depto. de Control de Calidad** – Asistente de calidad y producción; y desarrollo de manuales HACCP, BPM y SSOP.  
Diciembre de 2004 – Marzo de 2005.

**Docencia**

**Docente particular** de alumnos de EGB, Polimodal, Secundario y universitarios en las áreas de química, física y matemática.  
2000 – Actual.

**Colegio San Cayetano** – Suplencia en área química. Nivel secundario.

**UNMDP – Curso de Ingreso.** Ayudante adscripta área de química.  
Agosto – Noviembre 2003.

***Otras Experiencias Laborales***

**Gran Hotel Iruña** – Adicionista. Diciembre de 2002 – Marzo de 2003.

**Snow Mountain Ranch** – Colorado. USA – Guest Service – Housekeeping. Diciembre de 2001 – Abril de 2002.

**Mc Donald's** – Área de servicio al cliente – Cajera. Diciembre de 1999 – Febrero de 2001.