



NOELIA ANTONUCCIO

**Ingeniera Química – UBA.
Técnica Química – ENET n°27.**

EXPERIENCIA LABORAL

**IRAM - Instituto Arg. de Normalización, Certificación,
Documentación y Formación
2006 – 2019.**

Coordinación de reuniones técnicas de normalización en el área de Tecnología Química y de Alimentos. Generación, Modificación y Actualización de NORMAS técnicas argentinas, regionales e internacionales en el área de productos agroalimentarios y en el área de Tecnología Química.

Organización y Participación de reuniones internacionales ISO y regionales MERCOSUR. Secretary support team ISO TC34/SC 12 Sensory Analysis (2015-2018). Gestión y manejo de toda la información como secretaria de ISO (International Organization for Standardization.) Co-convenor ISO/TC 34/WG 10 Food irradiation (2009-2012).

**MACRODENT S.R.L.
2004 - 2005**

Investigación y desarrollo de nuevos productos: Pre-producción y puesta a punto de productos para la industria odontológica. Control de calidad de aleaciones para amalgamas: Tareas varias de laboratorio. Determinación de composiciones según normas IRAM.

Perfil

13 años de experiencia en coordinación y desarrollo de normalización nacional e internacional (ISO) en el área de alimentos, domisanitarios, química y otras tecnologías. Project leader de varios estudios de normas ISO publicadas. Experiencia en liderazgo de grupos de trabajo.

Actualmente busco reinsertarme en el mercado laboral industrial o afín luego de haber transcurrido los últimos 3 años con un proyecto familiar fuera del país.

Información personal

45 años. (1978)

Cañuelas – Buenos Aires

+54911-2365-6122

[linkedin.com/in/noelia-antonuccio](https://www.linkedin.com/in/noelia-antonuccio)

CORREO ELECTRÓNICO:

nantonuccio@yahoo.com.ar

CAPACITACIONES y Habilidades

- Idioma Inglés – Competencia profesional completa
- Conducción de equipos de trabajo virtuales.
- "Inspección para la recepción y planes de muestreo" IRAM 15.
- "Taller de estrés laboral".
- Buenas Prácticas de manufactura -BPM- para la industria alimentaria.
- Calidad en laboratorios. Conocimiento aplicación de la norma IRAM 301:2005 (ISO 17025).
- Life Assessment Cycle and ISO 14040 Standards.
- Transición a la nueva norma IRAM-ISO 9001:2015.
- "Alimentos irradiados, funcionales y genéticamente modificados".
- "Estrategias de negociación y manejo de conflictos.
- "Formación de Auditores internos de sistemas de gestión de la calidad ISO 9000, según la norma ISO 19011".
- "Formación de Auditores internos del sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), según la norma ISO 19011.
- "Formación de Auditores líderes de sistemas de gestión de la calidad ISO 9000, según la norma ISO 19011". Certificado por el IRCA N° Q/A 0477/07.
- "La serie de normas IRAM-ISO 14000, herramientas para la gestión ambiental".
- "Legislación alimentaria".