



# Camila Verónica García Orosa

INGENIERA EN ALIMENTOS  
Y AUDITORA DE CALIDAD

 **Capital Federal, Buenos Aires, Argentina.**

 **[camilagarcia@go-grade.com](mailto:camilagarcia@go-grade.com)**

 **+54 1124021943**

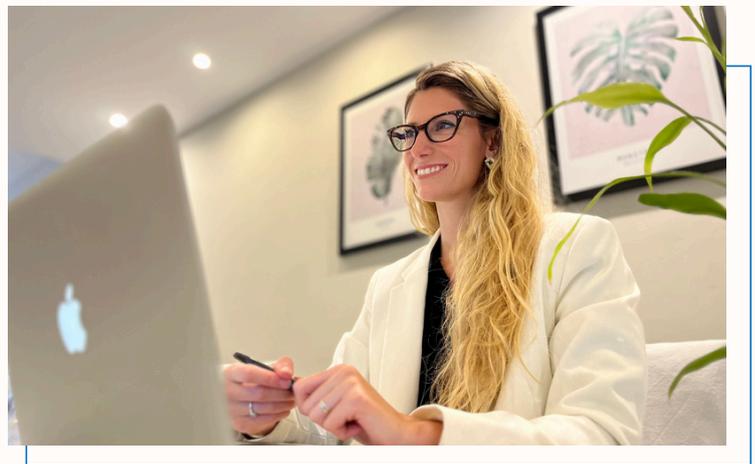
# Resumen Carrera Profesional

Mi trayectoria profesional comenzó en el año 2014 como Analista de Calidad en una empresa alimentaria. A medida que fui ganando experiencia en el área, obtuve ascensos en mis responsabilidades hasta llegar a desempeñarme como Gerenta de Calidad. En dicho rol, lideré con éxito diversas certificaciones bajo los estándares de calidad BRC Food e IFS Food, consolidando mi experiencia y habilidades en el ámbito de la bromatología.

Desde el 2020 hasta el 2022 trabajé en Italia realizando diversas tareas como la capacitación interna del personal, auditorías de primeras y segundas partes, redacción de procedimientos e instrucciones operativas, liderazgo de equipos, gestión de no conformidades y análisis de causa raíz, entre otros.

En el año 2022 he fundado la consultora de gestión alimentaria Go-Grade dedicada a brindar servicios de asesoramiento, implementación de estándares de calidad y auditorías a empresas del rubro alimentario.

Actualmente contamos con grandes clientes y casos de éxito en implementación y certificación.



Referencias de clientes en [www.go-grade.com](http://www.go-grade.com)

Actualmente, soy docente en la empresa Iniciativas Empresariales donde he tenido la oportunidad de desarrollar y dictar con éxito el curso de BRC Food V.9 en su modalidad E-learning. También me he desempeñado como docente de la diplomatura HACCP, en colaboración con el organismo de certificación G-Certi.

Me he formado continuamente en el campo de la calidad de alimentos y he realizado diversos cursos, como el de Rotulado de alimentos envasados, HACCP, Buenas Prácticas de Manufactura en la industria alimentaria, Auditor ISO 22000:2018, BRC Food, IFS Food y FSSC 22000, entre otros. Todos estos cursos me han permitido estar actualizada en las últimas tendencias y técnicas en el campo de la calidad de los alimentos.

Además, recientemente he recibido el título de PCQI (Individuo Calificado en Controles Preventivos).

# Experiencia Profesional

## **Auditora de segundas partes para la empresa QCS (07/2023 - Presente)**

- Más de 11 auditorías realizadas como auditora Líder basadas en criterios GFSI realizadas para empresas del rubro alimentario.

## **Docente de la Diplomatura HACCP para la empresa G-Certi (02/2023 – 12/2023)**

[Programa Sistema HACCP](#)

## **Fundadora de la consultora Go-Grade - Buenos Aires, Argentina (06/2022 – Presente)**

- Habilitación de empresas, gestión de RNPA y RNE, auditorías de bromatología internas y a proveedores.
- Corrección de rótulos de alimentos.
- Dictado de cursos de manipulación higiénica de alimentos para empresas alimenticias.
- Armado de informes de auditorías con pasos a seguir para la corrección de desvíos encontrados.
- Adecuación de productos alimenticios según la nueva Ley de Etiquetado frontal 27.642.
- Adecuación del Lay-out de las empresas para garantizar el cumplimiento bromatológico requerido.
- Auditorías de primera, segunda y terceras partes

[Página Web](#)

## **Docente online de Normas BRC Food en E.F. Iniciativas Empresariales S.L., Barcelona, España (11/2021 - Presente)**

- Redacción, diseño y preparación del contenido del curso.
- Preparación de los exámenes finales de cada módulo.
- Comunicación directa con los alumnos del curso para resolver dudas y promover la interacción del grupo en la plataforma.

[Información del curso](#)

## **Gerente de Calidad en F.Ili Gancia SpA, Canelli, Italia (04/2021 - 06/2022)**

- Responsable de la capacitación del personal interno de todas las áreas en materia de seguridad, inocuidad e higiene final de los procesos de elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos.
- Seguimiento y análisis de tendencias operativas, incluyendo la aplicación de una nueva normativa en el establecimiento para la obtención de un índice de calidad mensual y semanal.
- Control general de la producción diaria.
- Responsable de la comunicación directa con los proveedores de materias primas, promoviendo reuniones mensuales en conjunto con el gerente de compras para la evaluación del comportamiento industrial de las mismas con la futura decisión de compra
- Aprobación de nuevos materiales de packaging e ingredientes mediante pruebas internas y calificación de los proveedores a través de auditorías.
- Responsable de la certificación BRC Food e IFS Food anual.
- Responsable de la aplicación HACCP para dos sedes productivas diferentes.

## **Responsable y coordinadora de Calidad en Grissitalia SRL, Alessandria, Italia (04/2020 - 10/2020) de las 4 sedes productivas.**

- Gestión de incumplimientos y reclamos con la aplicación de futuras acciones correctivas y preventivas.
- Responsable del retiro/recall del producto y del mantenimiento de los procedimientos, registros e instrucciones operativas del sistema de gestión de calidad.
- Responsable de la correcta aplicación del plan de muestreo.
- Control general de la producción diaria en las distintas sedes productivas.
- Auditorías externas a proveedores para su posterior calificación.
- Encargada de la certificación anual BRC Food e IFS Food.
- Aprobación de nuevas materias primas.
- Capacitación interna al personal de la empresa.

## **Pasante de marketing para alimentos y bebidas en Ecolab, Buenos Aires, Argentina (08/2018 - 08/2019)**

Desarrollo de tareas dentro del departamento de alimentos y bebidas que involucran el estudio de viabilidad del lanzamiento de nuevos productos en Argentina, Chile, Uruguay, Paraguay y Bolivia. Iniciativa de market test en clientes potenciales y evaluación de resultados. Encargada de solicitudes internacionales para el lanzamiento de nuevos productos o posibles modificaciones en el portfolio. Desarrollo y actualización de fichas técnicas de los productos.

## **Pasante de laboratorio R&D (Empresa alimenticia) en Grupo Harmony – Buenos Aires, Argentina (07/2017 – 03/2018)**

Aplicación de sabores y texturas en diferentes matrices alimenticias. Desarrollo de fórmulas mejoradas para nuevos procesos tecnológicos. Muestreo de insumos y control del stock.

## **Analista calidad e investigación y desarrollo (Empresa alimenticia) en Fedesur S.A. Buenos Aires, Argentina (12/2014 - 05/2017)**

Análisis de materias primas, desarrollo de nuevos productos, análisis sensorial, microbiología, definición de reprocesos, recepción y aprobación de nuevos insumos, armado de documentación para el registros de nuevos productos, elaboración y aprobación de pruebas industriales, carga de datos al sistema SAP

# *Estudios Concluidos*

### **Títulos de Grado:**

- Ingeniería en Alimentos – Universidad Argentina de la Empresa (UADE) – 07/2019
- Licenciatura en Tecnología Industria de los Alimentos – Universidad Argentina de la Empresa (UADE) – 12/2018

## Cursos:

- Preventive Controls Qualified Individual (Individuo Calificado en Controles Preventivos) - 06/2025
- Implementación FSSC 22000 V.6 - UTN (Universidad Tecnológica Nacional) - 05/2025
- Legislación alimentaria Argentina - Universidad de Buenos Aires - 09/2023
- Rotulado de alimentos envasados - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca – 04/2023
- HACCP – Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca – 02/2023
- BPM en la ind. alimentaria – Secretaría de Agr., Gan. y Pesca – 02/2023.
- “Arizona Food Handler Essentials Course” – StateFoodSafety - 10/2022
- Curso orientado a gerentes de la industria alimentaria – HF SRL – 10/2021
- Curso superior especializado en auditorías según BRC Versión 8 – Bureau Veritas 09/2021
- Curso superior especializado en auditorías según IFS versión 7 – Bureau Veritas – 05/2021
- Curso de Auditor interno de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria según la Norma ISO 22000:2018 – Bureau Veritas – 03/2020

## Certificados de estudio y Licencias

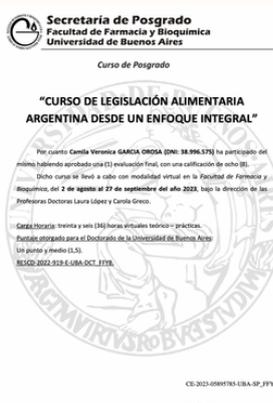
Preventive Controls Qualified Individual - Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) - 06/2025

Implementación FSSC 22000 V6 - Universidad Tecnológica Nacional (UTN) - 05/2025



Curso Legislación alimentaria Argentina - Universidad de Buenos Aires - 09/2023

Curso HACCP – Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca – 02/23



Curso Rotulado de alimentos envasados - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca – 04/23



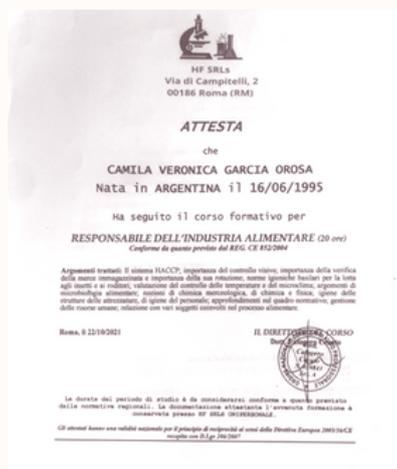
Curso "Arizona Food Handler Essentials Course" – StateFoodSafety - 10/22



Curso Buenas Prácticas de Manufactura - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca – 02/23



Curso orientado a gerentes de la industria alimentaria – HF SRL – 10/21



Curso superior especializado en auditorías según BRC V. 8 – Bureau Veritas 09/21



Curso superior especializado en auditorías según el estándar IFS versión 7 – Bureau Veritas – 05/21



Curso de Auditor interno de sist. de gestión de inocuidad alimentaria ISO 22000:2018 – Bureau Veritas – 03/21



Licenciatura en Tecnología Industria de los Alimentos – Universidad Argentina de la Empresa (UADE) – 12/2018



Ingeniería en Alimentos – Universidad Argentina de la Empresa (UADE) – 07/2019



Matrícula



¡Muchas gracias!

