

CURRICULUM VITAE

1. **Apellidos:** Vilanova
2. **Nombre:** Silvia Edith
3. **Fecha de nacimiento:** 27/07/1966
4. **Nacionalidad:** Argentina
5. **Estado civil:** Divorciada
6. **Formación:**

Institución Fechas	Título o diploma obtenido
MERCOSUR - República Italiana-Universitá Di Roma. Montevideo, (marzo/ noviembre de 2007).	Alta Formación en la Integración en el Sector Agroalimentario
Universidad de Buenos Aires (1996 – 1999)	Magíster en Salud Pública
Universidad Argentina de la Empresa-UADE (1984 -1991)	Licenciada en Tecnología Industrial de los Alimentos
Universidad Argentina de la Empresa – UADE (1984-1989)	Técnica Universitaria en Análisis Microbiológicos de los Alimentos

7. **Idiomas:** Escala del 1 al 5 (1 - excelente; 5 - básico)

Idioma	Leído	Hablado	Escrito
Español (Lengua materna)	1	1	1
Inglés	1	2	1
Portugués	1	3	2
Francés	2	3	2

8. **Afiliación a organismos profesionales y asociaciones:**

- Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA).
- Miembro titular de la Asociación Argentina de Microbiología.
- Instituto Argentino de Normalización (IRAM) (Secretaria del Comité Agroalimentario (2001-2003) y Miembro de los Subcomités de BPM en Servicios de Alimentación y HACCP – 2001; Miembro integrante del Consejo Académico 2002- Continua)

9. **Otras competencias:** Microsoft Office (Word, Access, Excel, Power Point). Internet.

10. **Posición actual:** Consultora Independiente – Coordinadora Académica Área Alimentación Capacitación IRAM -Coordinadora de la Comisión de Salud, Calidad y Seguridad Alimentaria y Desarrollo de Programas del Centro de Calidad y Modernización de la Federación Argentina de Municipios - Coordinadora de Municipalidad desde 2008

11. **Antigüedad en la empresa:** 19 años de experiencia

12. **Calificaciones principales:**

- Amplia experiencia en técnicas de auditoria para evaluar sistemas de gestión de seguridad y calidad en el campo de la inocuidad de los alimentos.
- Actitud, aptitud y calificación para desarrollar ampliamente las tareas de todas aquellas actividades que propendan a contribuir a la aplicación del análisis de riesgo en todos sus componentes, tanto en evaluación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo.
- Amplia experiencia en la implementación del sistema de **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)**.
- Amplio conocimiento del MERCOSUR y de América Latina y de los actores que operan en ella, en los niveles gubernamentales, privados y organizaciones no gubernamentales
- Técnicas de auditoria para mantener los laboratorios en los estándares de la ISO 17025
- Metodología de aislamiento e identificación de riesgos alimentarios nuevos y emergentes
- La Nueva Legislación Alimentaria y de Nutrición Animal en la UE, incluida trazabilidad
- Conocimiento de los procedimientos de auditoria de la UE (incluso los procedimientos utilizados por la DG SANCO)
- Especialista en normas de calidad de alimentos, por ej. BRC, EUREP GAP, ISO 22.000, IFS, CODEX
- Experiencia comprobada en la organización, coordinación y presentación de talleres, cursos y seminarios
- Experiencia en generar polos de conocimientos, con respecto a **Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control**
- Lead Tutor de IRCA, Accelerated Learning Workshop, Reino Unido, Kelmac Trainer, Irlanda
- Técnicas de Negociación
- Técnicas de Etiquetado y Empaquetado

13. **Experiencia específica en la región:**

País	Fecha Desde- hasta	País	Fecha Desde- hasta
Argentina	1994-2009	Nicaragua	Mayo y Octubre 2006
Uruguay	Marzo, Mayo y Octubre 2007,	El Salvador	Octubre/ 2006
Paraguay	Noviembre/ 2005; Junio/ 2007.	Guatemala	Octubre/ 2006, Julio/ 2007
Brasil	Junio/ 2001	Honduras	Abril/ 2007; Octubre/ 2006
Venezuela	Mayo/ 2004, Junio/2005 a Julio/ 2005, Junio/ 2007,Junio y Octubre/ 2008	Chile	Diciembre/ 2003
Bolivia	Mayo, Junio y Agosto/ 2005;	Colombia	Octubre/ 2002 a Diciembre/ 2002
Perú	Abril/ 2006	Cuba	2000/2001

14. Experiencia profesional:

Fechas	Lugar	Empresa	Puesto	Descripción
2012	Argentina	Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, Subsecretaría de Modernización	Asesora, capacitadora	Capacitación de unificación de la visión y técnicas de comunicación e introducción a las normas de calidad para las Direcciones Provinciales: Unidad de Coordinación Técnica Administrativa, Instituto Provincial de la Administración Pública (I.P.A.P.), Dirección Provincial de la Gestión Pública, Dirección Provincial de Sistemas de Información y Tecnologías, Director Provincial de Comunicaciones (DPC), Responsable de la Unidad Ejecutora Programa Trámite Único Simplificado ley 13796 (TUS) de la Subsecretaría de Modernización del Estado del Gobierno de la Provincia de Buenos Aires
2007 - 2012	Argentina	Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, Subsecretaría de Modernización	Coordinadora	Programa Municipalidad de Calidad Municipal cuyo objetivo es la implementación de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2008 en todos los municipios (136) de la Provincia de Buenos Aires, interactuando con cada uno de los mismos, en sus fases de sensibilización, capacitación e implementación, así como llevando a cabo los subproyectos Municipalidad Escuelas con docentes y alumnos de la Provincia, Municipalidad Cultura y Municipalidad y Municipalidad Emprendedores.
2012	Argentina	PROCAPRA / COOLINARIA	Directora de Proyecto	Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en el comedor de la Facultad de Derecho de la Universidad de Buenos Aires
2010 – 2012	Argentina	Bella Cup	Directora de Proyecto	Implementación de HACCP en la empresa, industria de packaging proveedora de industria de alimentos, en todas sus fases, como Consultoría externa.
2012	Argentina	IRAM / SENASA (BID)	Coordinadora experta principal	El Programa de Gestión de la Sanidad y Calidad Agroalimentaria (1950/OC-AR) del Banco Interamericano de Desarrollo, que llevo adelante el IRAM (Instituto Argentino de Normalización y Certificación) en su componente de capacitación en los niveles de baja, media y alta complejidad. Temática en Sistema de Gestión de la Calidad y sistema de gestión de inocuidad y temas vinculados. Dictado de cursos para formación de funcionarios en unificación de la visión y técnicas de comunicación. Organización de 2 seminarios de carácter regional para funcionarios del SENASA del área de inocuidad alimentaria mayo 2012 ciudad de Córdoba, provincia de Córdoba y julio 2012 ciudad de Mar del Plata, provincia de Buenos Aires En ambos casos brindé una conferencia sobre "La salud pública y su relación con las normas de calidad e inocuidad alimentaria" y un curso taller de aplicación con estudios de casos en a) epidemiología de las ETAS b) preparación y armado de equipos de trabajo en inocuidad alimentaria, c) exposición acerca de distintos modelos de programas exitosos como por ejemplo BPM y HACCP en CNTQ VENEZUELA y BPA SENASA ARGENTINA
2010-2012	Argentina	Fundación ARGENINTA	Consultor senior	Apoyo, planificación, seguimiento, auditoría en inocuidad alimentaria, Buenas Prácticas Agrícolas e ISO 19.011 y capacitación en normas de Sistema de Gestión de la Calidad, formación de formadores, formación de implementadores y formación de auditores en BPA para funcionarios nacionales, SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Animal) – INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria), docentes universitarios, grupos de productores y de elaboradores de alimentos. Organización de 2 seminarios internacionales de ámbito regional (Mercosur: Brasil, Argentina, Paraguay, Uruguay) en BPA para SENASA – IICA formación de formadores para equipos de trabajo locales para desarrollar mesas de trabajo mixto público privado en BPA, coordinación de capacitación en planificación anual para productores en BPA trabajando con cooperativas de la provincia de Buenos Aires (El Peligro y Olmos) y 90 productores de Mar del Plata, localidad de la misma provincia.
2009-2010	Argentina	SENASA / PAFIS UE	Consultor senior	Fortalecimiento de las acciones para la implementación de buenas prácticas agrícolas. Elaboración de una planificación para la implementación del Programa BPA de SENASA, en producciones fruti-hortícola de la Argentina para impulsar la adopción y certificación de Buenas Prácticas Agrícolas tomando las Unidades Demostrativas de Producción creadas o a crearse. Asistencia a la Coordinación en la implementación de las Unidades demostrativas. Elaboración un Subprograma de auditoría que asegure el cumplimiento de las metas establecidas en el Programa de BPA. Identificación de oportunidades de cooperación horizontal entre los países de la región y con otros países de Latinoamérica, fortaleciendo las capacidades de los coordinadores de BPA en cuanto a transferencia de tecnología e incentivos para su adopción.
2008-Actualidad	Argentina	PNUD/Organización de Estados Iberoamericanos	Coordinadora	Coordinación del Programa, contactos con los 135 municipios de la Provincia de Buenos Aires, con la Federación Argentina de Municipios y el IRAM con el objetivo que al final de la actual gestión todos los municipios posean al menos un proceso certificado, buscando con acciones vinculadas a lo educativo, lo social y lo político generar un impacto cultural que modifique el accionar de dichas organizaciones, que implica la sensibilización, capacitación, implementación a cargo del Programa y la certificación a cargo del IRAM.
2007-Actualidad	Venezuela	Centro Nacional de Tecnología Química	Consultora Alimentaria en el área de Calidad e Inocuidad de los Alimentos	Consultora en el Proyecto4 de CNTQ identificado como "Fortalecimiento del Manejo de la Inocuidad en PYME'S y RIP'S de la Región Andina en el marco de la Misión Ciencia <ul style="list-style-type: none"> • Brindar asesoría técnica para la implantación de sistemas de calidad e inocuidad en Buenas Prácticas de Fabricación y HACCP. • Dictar el Taller BPM para productores y promotores de proyecto. • Capacitar al equipo de promotores de proyecto, incluyendo visitas a empresas y Elaboración del material de apoyo al Taller
2009 -2012	Argentina	Secretaría de Relaciones Parlamentarias de la Jefatura de Gabinete de Ministros de Presidencia de la Nación	Coordinadora	- Coordinadora del programa de Calidad Parlamentaria para el parlamento nacional, parlamentos provinciales y concejos deliberantes. Capacitación en seminarios y talleres de sensibilización en ISO 9001 para legislaturas más de 20 dependencias del Congreso de la Nación, Instituto de Capacitación Parlamentaria, Consejo Deliberante de Ensenada, Provincia Buenos Aires, Consejo Deliberante de Corrientes, provincia de Corrientes; Consejo Deliberante de Zapala, Neuquén, Concejo Deliberante de Florencio Varela, Provincia de Buenos Aires, seminarios internacionales, encuentros.

Fechas	Lugar	Empresa	Puesto	Descripción
Diciembre 2005-Actualidad	Argentina	Federación Argentina de Municipios	Coordinadora de la Comisión de Salud, Calidad y Seguridad Alimentaria	Desarrollo de Programas que permitan la implementación de Sistemas de Seguridad Alimentaria a Nivel Municipal Realización del Ciclo de jornadas de Calidad y Seguridad Alimentarias (2005 y 2006) Responsable de los Contenidos de Capacitación en Calidad y Seguridad Alimentaria Dirección del proyecto de Cooperación Técnica en Desarrollo Alimentario Local. Coordinación del proyecto PYMES alimentaria.
2001-Actualidad	Argentina	Instituto Argentino de Normalización y Certificación – IRAM	Coordinadora Académica Área Alimentación Capacitación	Planificación, Elaboración y Organización de los cursos del Área de Alimentación de Capacitación <ul style="list-style-type: none"> - Dictado de cursos del área de Alimentación de Capacitación - Selección y armado de equipo de docentes para el área de Capacitación Alimentación - Realización del Seminario Futuro del Sector Agroalimentario y el Impacto de la utilización de herramientas de Capacitación y Gestión de la Calidad para su Transformación. IRAM Buenos Aires. 24 de Abril de 2002. - Realización del Seminario “Gestión de la Calidad Agroalimentaria una herramienta para la competitividad. Importancia de la Formación de los Recursos Humanos”. IRAM Buenos Aires. 24 de Abril de 2003. - Capacitadora IN COMPANY, en empresas alimentarias para el área de Capacitación de IRAM (la última Capacitación de auditores internos de ISO 22000 para INESA, empresa de tapas de gaseosas) - Realización de Auditorías a empresas alimentarias para el área de Certificaciones Agroalimentarias de IRAM - Directora Académica del Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria - Dictado de cursos de ISO 22000 de formación de auditores y de PAS 220. (la última en julio 2012) - Capacitación de formación de formadores en inocuidad alimentaria (la última en julio 2012) - Capacitación en Formación de auditores en inocuidad y calidad alimentaria (la última en mayo 2012) - Formación de Auditores internos en Buenas Prácticas de Manufactura (la última en julio 2012) - Capacitación en Diseño e implementación de HACCP (la última en abril 2012) -
2001-Actualidad	Argentina, MERCOSUR, América Latina	Consultora Individual -OPS / IRAM / FAM	Consultora y capacitadora en Inocuidad de Alimentos (se exponen solo algunos cursos a modo de ejemplo de los más de 150 impartidos en Argentina y otros países a la fecha)	Coordinadora y Docente de los Diplomados en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. Formación de Auditores Internos en BPM, Empresa MOLINO CHACABUCO Taller de auditores internos en sistemas de gestión de la inocuidad Taller de formación de formadores Taller sobre Documentación y Elaboración de manuales para la implementación de las buenas Prácticas de Fabricación. Curso de HACCP Curso Auditoría en Buenas Prácticas de Manufactura (OPS) Curso de Buenas Prácticas de Manufactura –BPM- para la Industria Alimentaria Curso Introducción a la Norma ISO 22000: 2005 Requisitos para las organizaciones que integran la Cadena Agroalimentaria Curso Normativa Alimentaria para la Implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. Enfoque Normativo. (OPS, FAO, CODEX, MERCOSUR, C.A.A) Curso Buenas Prácticas Agrícolas en frutas y hortalizas frescas Curso Unificación de la visión y técnicas de Comunicación para la Implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. HACCP e Introducción a la Norma ISO 22000. Industria Vitivinícola. Curso Buenas Prácticas de Manufactura y Diseño e implementación de análisis de peligros y puntos críticos de control para pequeñas empresas de alimentos. Herramientas legales para la implementación de un sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria. Enfoque Normativo. Nivel 2. Cursos de Epidemiología de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Integrado a los Servicios de Salud.
2005-2007	Toda América Latina	Consultoría Individual y FAM Certificadora IRAM	Consultora Individual Auditora Líder	Asesorías en implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP, BRC, ISO 22.000 y Sellos de Calidad en empresas agroalimentarias de exportación y en desarrollo de Pymes. Auditorías de diagnóstico de situación, certificación y mantenimiento de sistemas de gestión de la inocuidad y calidad agroalimentaria.
2005 -2007	Argentina	OPS/ Cámara de Diputados Nación	Cooperación Técnica y Asesora	Elaboración de un Proyecto de Ley -propuesta de mejoramiento al sistema de control de alimentos respecto de la inocuidad alimentaria y/o de la seguridad alimentaria, Asesora en Calidad, e Inocuidad Alimentaria y Salud Pública
2003 - 2007	Argentina	Cepas Argentinas (Grupo Gancia)	Asesoría, capacitación, consultoría e implementación.	Cursos, Diseño e Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad, Pre-requisitos HACCP; Formación de Auditores Internos; Implementación de Sistemas de Calidad; implementación de BPM HACCP Realización de auditorias en todas las plantas dos veces al año, capacitación específica en gerencia y calidad.

Fechas	Lugar	Empresa	Puesto	Descripción
Enero 2003 Julio 2003 Mayo 2005/2007	Argentina, Centro América y América del Sur	OPS-OMS-IICA-OIRSA	Consultora	Cooperación Técnica: Desarrollo de un Instrumento de diagnóstico y Evaluación de los Sistemas de Inocuidad de Alimentos para los países de América. Elaboración y Desarrollo de los cursos Inocuidad I e Inocuidad II para la Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos. Consultora Senior para el fortalecimiento a los países de las Américas para el desarrollo de Sistemas de Inocuidad tanto para los Funcionarios de los Sectores Salud y Agricultura como para Representantes de las Universidades y la Industria
Junio 2005- Diciembre 2005	Argentina	Secretaría de política, Regulación y Relaciones Sanitarias del Ministerio de Salud y Ambiente	Asesora	- Asesorar sobre los temas relacionados con la Seguridad Alimentaria - Realización de un Programa de Inocuidad Alimentaria. Fortalecimiento del Sistema Nacional de Inocuidad
Sept.-Nov. 2005.	Argentina	Unión de Usuarios y consumidores y la Municipalidad de Morón	Servicio de Asesoría y Auditorías	Proyecto Piloto "Capacitación en Manipulación de Alimentos y Derecho alimentario de los consumidores".
2003 – 2004	Argentina	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación	Coordinadora de la Dirección de Promoción de la Calidad	Asistir en todo lo que requiera la Dirección Nacional de Alimentación y las Direcciones que de la misma dependen, de conformidad con el Proyecto Calidad de los Alimentos Argentinos (Préstamo 4150-AR). 1. Coordinación general de la Dirección de Promoción de la Calidad. 2. Referente del área de calidad del Programa de Alimentos Argentinos. PROCAL 3. Coordinar y supervisar todas las actividades vinculadas al área de calidad. 4. Apoyar a la Dirección Nacional de Alimentación en la articulación de acciones con otros organismos públicos que intervengan en forma directa con los temas vinculados a Seguridad y Calidad agroalimentaria. 5. Desarrollar un Programa de Educación del consumidor a través de medios masivos de comunicación (diarios, revistas, televisión, etc.) y formación de opinión en entes de fiscalización y control de alimentos. 6. Trabajar con los organismos de fiscalización para articular la formación de opiniones respecto a Seguridad y Calidad Agroalimentaria. 7. Desarrollar un Programa Nacional de Capacitación de multiplicadores y formadores de opinión (agentes comunitarios, docentes, periodistas, legisladores y otras autoridades). 8. Capacitar a multiplicadores y formadores de opinión (agentes comunitarios, docentes, periodistas, legisladores y otras autoridades). 9. Desarrollar convenios con organismos internacionales que trabajen la problemática del consumo interno. 10. Participar en el diseño de la Capacitación del Proyecto Calidad de los Alimentos Argentinos. 11. Desarrollo y organización de foros productivos y de competitividad vinculados con la Calidad en Cadenas Agroalimentarias. 12. Diseño y Ejecución del Plan de Promoción de la Calidad para consumidores de alimentos con el objetivo de eliminar el doble estándar Proyecto OPS-SAGPyA de Inocuidad y Calidad Alimentaria – Proyecto de Fortalecimiento en el análisis de riesgo local
Junio 2001- Diciembre 2003	Argentina	Secretaría de Política Ambiental y Seguridad Alimentaria. Municipalidad de Avellaneda	Directora de Proyecto del "Programa de Control y Vigilancia de riesgos alimentarios para un Municipio Seguro"	A cargo Subprogramas de Acuerdo Cooperación Técnica OPS. INNPAZ Subprogramas Diseñados y Desarrollados: subprograma de Reorganización de la dependencia; Subprograma de Promoción y protección en inocuidad de alimentos; Subprograma de Plan de calidad; Subprograma Básico de control alimentario por rubros; Subprograma de intervención directa en el Municipio, en Educación Sanitaria e higiene de los alimentos; Subprograma de pasantías para el estudio e investigación por sector de productos alimenticios; Subprograma de agentes multiplicadores; Subprograma de elaboración de material de promoción y difusión; Subprograma de rediseño y/o equipamiento del laboratorio; Subprograma de Epidemiología de las ETA. Actividades realizadas: Realización de estudio epidemiológico frente a un Brote de Origen Alimentario; Realización de la "1º Jornada- Taller sobre Seguridad de los alimentos", lanzamiento del Programa de Control y Vigilancia de riesgos alimentarios para un Municipio Seguro, Municipalidad de Avellaneda; Realización del "1º Seminario Municipal de Sensibilización", Municipalidad de Avellaneda, Noviembre; Elaboración de material en conjunto con el INPPAZ/ OPS (Desarrollo de mensajes para la inocuidad alimentaria, spots radiales, calendario con las cinco claves para la inocuidad de los alimentos); Elaboración del Manual de Capacitación a Manipuladores de Alimentos en conjunto con el INPPAZ/OPS; Selección y Entrenamiento de Pasantes; Desarrollo de Programas relacionados con la Inocuidad Alimentaria. (Evaluación de Transportes de Sustancias Alimenticias, entre otros)
Junio-Dic. 2002	Argentina	Ministerio de Desarrollo Social	Asesora	Programa de Emergencia Alimentaria (PEA)-Desarrollo de actividades relacionadas con la Inocuidad Alimentaria.
Nov.00-Junio01.	Argentina	Sub. de Desarrollo Sustentable B. A	Asesora	Desarrollo de Agendas XXI locales. Representante de la subsecretaría en la unidad temática de medio ambiente y pobreza de Mercociudades.
1994-2000	Argentina	Defensoría del Pueblo de la Ciudad de Buenos Aires	Coordinadora del Área de Alimentos	a) Representante de La Oficina del Ombudsman ante la Dirección de Prevención y Promoción de la Salud, Comunidad Autónoma de Madrid ESPAÑA. b) Investigación de actuaciones por denuncia o por oficio en temas inherentes al Control Alimentario. c) Estudios de Investigación y trabajos de Relevamiento de datos: Ej.: Evaluación de las aguas comercializadas y consumidas en la Ciudad de B. Aires d) Diseño, Dirección y Desarrollo de Programas. Coordinación de pasantías. e) Organización del Primer y Segundo Seminario Internacional "La Crisis del Control Alimentario en la Ciudad de Buenos Aires". Conjuntamente con la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI). 17,18 y 19 de Mayo de 1995 y 30 de octubre-1º de Noviembre de 1996. f) Coordinación del Ciclo de Talleres Participativos "Los Alimentos en la Ciudad de Buenos Aires". Agosto- Septiembre 1996, 1997 y 1998 g) Coordinación General de: Conferencias Técnicas conjuntamente con la AATA. Sede Auditorio Oficina del Ombudsman. (1995 a 1999). h) Docencia y Capacitación: dirigida a profesionales, pasantes, y población en general.