

**CURRICULUM**

**VITAE**

**ANTONIA MASSARE**

**2.018**

## CURRICULUM VITAE

### A. DATOS PERSONALES

NOMBRE Y APELLIDO :	<b>ANTONIA SOLEDAD MASSARE M.</b>
FECHA DE NACIMIENTO :	13 DE JUNIO DE 1.964
NACIONALIDAD :	PARAGUAYA
DIRECCION ACTUAL :	San Juan Bautista N° 2.206
TELEFONO :	0981-446-527 Part. 920.125

### B. FORMACION ACADEMICA

NIVEL DE ESTUDIOS	TITULO OBTENIDO	UNIVERSIDAD	AÑO DE EGRESO	DURACION AÑOS
UNIVERSITARIOS	Tecnologo de alimentos	Facultad de Química y Farmacia U.N.A.	1986	3
TESIS	Pasteurización de Leche y Fabricación de Helados	Facultad de Química y Farmacia	1986	
OTROS ESTUDIOS	Curso de Panadería, confitería, avanzada e industrial	Primera Escuela de Panadería, Confitería y cocina "Prof. María Rosa O'Hara de Benegas"	1987	3
	Arte culinario, Curso de Nutrición	Instituto Superior de Arte Culinario "Deyma de Kerling"	1986	2
	Gestión de Calidad ISO 9000-2.015	Asociación Paraguaya de la Calidad	2.017	5 meses

### C. EXPERIENCIA PROFESIONAL

#### DESCRIBA ASPECTOS RELEVANTES DE LAS ÚLTIMAS ASIGNACIONES

De: 1986	A: La fecha	
<b>1999/2018</b>	<p><b>Empresa Buenas Nuevas S.A – Helados Sorbetto Tae:</b> Asesoramiento integral en la producción, obtención de registros de establecimiento y de productos nacionales e importados. <b>Regencia Actual.</b> Tiempo de trabajo 19 años.</p> <p><b>Empresa Sindec S.A:</b> Obtención de registros de productos importados. <b>Regencia actual.</b> Tiempo de trabajo 11 años.</p> <p><b>Empresa Industria de Alimentos S.A:</b> Gerente General y Asesoría técnica en elaboración de chipitas tipo snack y panificados en general. Control de calidad de la producción. Regente. Tiempo de trabajo 1 año. <b>Regente actual.</b> Tiempo de trabajo 11 años.</p> <p><b>Empresa Trigales S.A – El Harinero:</b> Regencia, obtención de registros de establecimiento y de productos elaborados. <b>Regente actual.</b> Tiempo de trabajo 7 años.</p> <p><b>Empresa MERCOPAR:</b> Regencia, obtención de registros de establecimiento y de productos importados. <b>Regente actual.</b> Tiempo de trabajo 7 años.</p> <p><b>Empresa Alimentos y Servicios S.A – Todo Rico:</b> Regencia, obtención de registros de establecimiento y de productos elaborados. <b>Regente actual.</b> Tiempo de trabajo 6 años.</p>	

**Empresa Family Group S.R.L – Supermercado Ayala:** Regencia, obtención de registros de establecimiento y de productos elaborados. **Regente actual.** Tiempo de trabajo 5 años.

**Empresa La Gloria Hotelería S.A – Hotel Guarani:** Regencia, obtención de registros de establecimiento y de productos elaborados. **Regente actual.** Tiempo de trabajo 5 años.

**Empresa AROMAS IMPORT EXPORT:** Regencia, obtención de registros de establecimiento y de productos importados. **Regente actual.** Tiempo de trabajo 5 años.

**CAPACITACIÓN A PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS CAPYME:**  
**Ocupación actual,** consultora para micro-empresas del área de alimentos. Tiempo de trabajo 17 años.

**Empresa ALPATEX S.A (gaseosa y agua de la Costa):** Regencia, obtención de registros de establecimiento y de productos elaborados e importados, desarrollo de formulaciones para gaseosas, agua saborizada, agua tónica, vinagre y edulcorantes; manejo del área de producción (organización, proyecciones de producción y pedidos de materia prima e insumos) jefa de laboratorio de control de calidad **Cargo:** Gerente de Producción. Tiempo de trabajo 4 años y 3 meses.

**Empresa SAN ALFREDO S.A:** Regencia, obtención de registros de establecimiento y de productos elaborados. Tiempo de trabajo 1 año

**Empresa DA VINCI S.A:** Regencia, obtención de registros de establecimiento y de productos importados, desarrollo de formulaciones para chocolate, café, capuchino y cocido en máquinas de expres. Tiempo de trabajo 3 años

**Empresa TIRÓLEO VEGETAL S.A:** Regencia, obtención de registros de establecimiento y de productos elaborados. Control de calidad Tiempo de trabajo 1 año.

**Nueva Agapocab. Embotelladora de agua mineral:** Regencia, obtención de registros y control de calidad. Asesoría en la puesta en marcha del laboratorio de control de calidad. Tiempo trabajado 1 año

**Fane S.A:** obtención de registros de productos importados. Tiempo trabajado 1 año

**Licorería Vista Alegre:** asesoría técnica en elaboración de gaseosas, control higiénico y manipulación. Obtención de registros de Establecimiento y de productos. Tiempo trabajado 2 años

**Casa Colonial:** asesoría técnica en formulación, elaboración y técnicas de higiene y manipulación en fabricación de cóctel. Obtención de registros Tiempo trabajado 3 años

**Panadería, Confitería y Rotisería La Vienesa S.R.L.:** Gerente de Producción y Control de Calidad y Regencia para la obtención de registros. Tiempo trabajado 3 años

**Empresa SILZ, (fabricación de gaseosas):** Control de Calidad y Regencia. Tiempo trabajado 2 años

**Cucuruchos Don Ramón:** Control de Calidad y Regencia. Tiempo trabajado 1 año

**Asesoría Técnica:** a la Cooperativa Cnel. Oviedo, para la elaboración de jugos y helados, en el marco del proyecto de “Capacitación de jóvenes rurales”, financiado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), y administrado por la Red Rural.

	<p><b>Empresa Comercial Roma – Doces Aurora:</b> Documentación para la obtención de Registro Sanitario de Productos Importados. Tiempo trabajado 3 años</p> <p><b>G &amp; P:</b> Asesoría y obtención de registros de leche en polvo y derivados. Tiempo trabajado 1 año</p>
<b>1986/7</b>	<p>Jefa de trabajos prácticos de la Cátedra de Higiene Industrial del 2° y 3° curso de la Facultad de química.</p> <p>Jefa de trabajos prácticos de la Cátedra de Tecnología de alimentos del 2° y 3° curso de la Facultad de Química.</p>
<b>1986</b>	<p>Pasantías en fabricas de helados y refrescos sin gas del complejo industrial paraguayo de alimentos (CIPAL)</p> <p>Trabajos experimentales en laboratorio de Tecnología a cargo del Dr. Ladislao Nagi. Experiencia en fabricación de queso y dulce.</p>

#### D. OTROS FACTORES DE EVALUACION

FACTOR	DESCRIBA
Idiomas	<p>Español</p> <p>Guaraní</p> <p>Italiano básico</p>

#### E. SEMINARIOS

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Congreso de Ciencias Químicas, organizado por la Federación de Químicos del Py. Año 2.015</li> <li>-</li> <li>- Microbiología del agua, organizada por la empresa 3 M. Año 2.011</li> <li>- Higiene y Manipulación de Alimentos, organizado por la INAN. Año 2.010</li> <li>- Actualización de trámites de obtención de registros organizado por la INAN. Año 2.010</li> <li>- Curso de actualización de microbiología organizada por la empresa JCM. Año 2.010</li> <li>- Seminario de control de calidad organizado por la empresa Proquitech. Año 2.009</li> <li>- Contabilidad para no contadores, organizado por el CAPYME Año 2.006</li> <li>- Formando mi empresa, organizado por el CAPYME Año 2.006</li> <li>- Gestión de calidad, organizado por el CAPYME Año 2.005</li> <li>- Atención al cliente, organizado por el CAPYME Año 2.005</li> <li>- Mujeres lideres y empresarias, organizado por el CAPYME. Año 2.004</li> <li>- Curso de elaboración de dulces. CEPAE Año 2.004</li> <li>- Microbiología aplicada. Toma de muestra, recuento y técnicas de sanitización para aplicar y evitar la contaminación, organizado por J.C.M y 3M. Año 2,002.</li> </ul>
--

- Investigación de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA), organizado por la dirección de salud de la Municipalidad. Año 2001
- Actualización regulatoria. Microbiología aplicada. Programa de sanitización y monitoreo. Toma de muestra. Año 2.001
- “Por un Paraguay Hacia la Excelencia: Metas, avances, dificultades y desafíos”, organizado por la Asociación Paraguaya para la Calidad. (APC). Año 2000.
- Calidad en la Manipulación de alimentos. U.I.P. Año 2000
- Curso sobre fabricación de helados artesanales. CEPAE/MIC. Año 2000.
- Primera Jornada de capacitación en higiene, manipulación y contaminación de alimentos. Organizado por la Municipalidad de Asunción, CERNECO y Pizza Hut. Junio 1999.
- Aprovechamiento integro de la mandioca. Año 1982

## **F. REFERENCIAS PERSONALES**

- **Ing. Blanca Sanchez**                      **Telef: 0981-244.109**
- **Ing. Hernán Fogliati**                      **Telef: 0981-818.555**
- **Ing. Juan Angel Bóveda**                      **Telef: 0991-420.742**