

Ministerio de Agricultura y Ganadería Guadalupe Díaz Nuila .

Institución: Ministerio de Agricultura y Ganadería

Nombre: Guadalupe Díaz Nuila .

Teléfono: (503) 2202-0832

Email: guadalupe.diaznuila@mag.gob.sv

Cargo: Jefe División Inocuidad de Alimentos-DGG (hasta julio de 2017, pendiente oficializar nueva contratación).

Dirección: Centro Agropecuario El Matazano, Cantón Matazano, Soyapango, S.S.

Curriculum:

Médico Veterinario Zootecnista EXPERIENCIA LABORAL Participación en la elaboración y revisión de Reglamentos Técnicos Salvadoreños. Participación en la elaboración y revisión de Reglamentos Técnicos Centroamericanos. Participación en la Implementación del Acuerdo de Asociación Centroamérica-Unión Europea. Aplicación y Cumplimiento de Normas Relacionadas con Alimentos. Miembro del Comité Nacional de Productos Lácteos. Miembro del Comité de Residuos de Medicamentos Veterinarios en Alimentos. Miembro del Comité Sectorial de Alimentos. CARGOS DESEMPEÑADOS: Asistente a Jefatura de Laboratorio de Diagnóstico Veterinario Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG Jefe Unidad de Sanidad Acuícola Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG Coordinadora Cuarentena Animal Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG Coordinadora Unidad CITES Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG Jefe División Inocuidad de Productos de Origen Animal Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG. CURSOS Curso parenteral de prácticas técnicas de cuidados y manejos de las diferentes especies de animales domésticos. Curso Básico Teórico-Práctico sobre manejo de enfermedades en Apicultura, Cunicultura, Marinocultura, Ranicultura, Reptiles y Psitácidos. Taller simulacro sobre la presentación de un brote de Fiebre Aftosa Diagnostico Parasitologico Diagnostico Histopatologico SEMINARIOS: Sistema de Calidad basado en la Norma ISO 17025 y su documentación, Auditorias de un Sistema de Calidad en base a la Norma ISO 17025 Técnicas de Diagnóstico para identificación de Leishmania Producción mas limpia e Inocuidad de Alimentos y sus incidencias en la Competitividad Empresarial Capacitación sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias Sanidad e Inocuidad Animal Gerencia de Exportación e Inocuidad de Alimentos Capacitación sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias "Inocuidad Alimentaria y HACCP para productos de origen animal Capacitación sobre medidas sanitarias y Fitosanitarias "Análisis y Gestión del Riesgo en la industria Alimentaria" Sensibilización e Inducción a la Norma ISO 9001:2000 Diseño de procesos basado en la Norma ISO 10005:1995 Redacción de la Documentación de un Sistema de Calidad Interpretación Técnica de la Norma ISO 9001:2000 Herramientas Estadísticas para Tratamiento de Datos Certificación HACCP Seminario Técnico-Práctico de HACCP avanzado: Validación y Verificación Taller sobre uso y manejo de Bromuro de Metilo en Tratamientos Cuarentenarios de Pre-embarque y cuarentena. Seminario Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos ISO 22000 Seminario sobre conceptos de Trazabilidad para la exportación a los E.E.U.U. Las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, su relación y efecto sobre el Comercio Internacional y la Competitividad Empresarial SAC adecuado a la Cuarta Enmienda Liderazgo y Dirección de Equipos Capacitación en plagas (insectos, malezas) de los Productos Alimenticios Almacenados Fortalecimiento de Capacidades sobre la Convención CITES. Mejoramiento del Mercado Interno de Productos Pesqueros y Acuicolas en El Salvador. Taller Regional para el fortalecimiento de la capacidad Técnica de los inspectores en los puestos de control cusrentensrioperifericos de la Union Aduanera. Anàlisis de Riesgo en Plagas en Sanidad Vegetal. Taller Regional Formacion de Formadores para Inspectores de Puestos de Control Cuarentenario Periferico (PCC) Presentacion del SAC adecuado a la V enmienda. Taller de Certificacion de Productos Lácteos. Certtificacion de Productos Lácteos. Curso de Nutricion , Sanidad Animal y Registro de Hatos Bovinos. Taller Nacional de Anàlisis de Riesgo y Vigilancia Epidemiològia de Enfermedades Transmitidas por Alientos ETAs. Sensibilizacion e instruccion sobre los requisitos para la exportacion a la UE de productos agrpecuarios , temas vinculados a la inocuidad de los alimentos, voluntariedad de las normas privadas e ISO 22.000. Guia de Buenas Pràcticas de Reglamentacion y Mejora Regulatoria. Taller de Derecho Agroalimentario. Inspeccion de Alimentos basado en Riesgo.