



Catherine Diaz

INGENIERO INDUSTRIAL

catyd810@gmail.com | 387-5419362 | Salta-Capital

SOBRE MI

Ingeniera Industrial con sólida formación técnica y experiencia en la implementación de procedimientos bajo normas ISO 9001:2008. Orientada a la mejora continua, seguridad industrial y optimización de procesos productivos. Con habilidades en análisis de datos, gestión de proyectos, diseño de indicadores de desempeño y documentación técnica. Destacada por mi compromiso, responsabilidad y capacidad para adaptarme a entornos exigentes.

HABILIDADES

- Lectura y Redacción de informes técnicos
- Practicas para la gestión de proyectos.
- Metodología y técnicas para documentación y análisis de procesos.
- Pensamiento creativo.
- Dominio del calculo y matemáticas avanzadas.
- Diseño de indicadores para determinar factibilidad, viabilidad y sustentabilidad.

EDUCACIÓN

► "UNIVERSIDAD DE ORIENTE"

2007- 2012 | Ingeniero Industrial

CERTIFICACIONES TÉCNICAS

► EN INGENIERIA INDUSTRIAL

- Seguridad en espacios confinados
- Permisología de trabajos en frío y caliente
- Evaluación de atmósferas peligrosas
- Taller de primeros auxilios (PDVSA)
- Participación en la II Convención de Ingeniería Industrial – Universidad de Los Andes

CONOCIMIENTOS INFORMÁTICOS

- Microsoft Office

IDIOMAS

- Español (nativo).
- Ingles (intermedio).

EXPERIENCIA LABORAL

➤ PETROLEOS DE VENEZUELA "PDVSA" (VENEZUELA 2013-2014)

Asistente de calidad.

- Implementación de procedimientos bajo normas ISO 9001:2008.
- Elaboración y revisión de instructivos técnicos.
- Evaluación de cumplimiento de estándares de seguridad y salud ocupacional.
- Colaboración en auditorías internas y control de documentación técnica.

➤ DRUGSTORE MERCADITO CRISMAR (JUNIO 2023-JUNIO 2025)

Atención al cliente.

- Tareas realizadas:
- Preparación y limpieza de heladeras.
- Organización del local.
- Control de cumplimiento de las tareas de los empleados.
- Control de caja.
- Encargado de tiempo parcial.

➤ RESTAURANTE "LA SALTEÑERIA EMPANADAS" (OCTUBRE-DICIEMBRE 2019)

Cocinera.

- Tareas realizadas:
- Preparación de platos típicos.
- Manejo de utensilios y materiales de cocina.
- Organización de las instalaciones.

➤ RESTAURANTE: DON RAMIRO (ENERO-AGOSTO 2019)

Cocinera.

- Tareas realizadas:
- Elaboración de menús principales.
- Manejo de equipos industriales de cocina.
- Higiene de las instalaciones.

➤ RESTAURANTE: LO DE CHICHI (NOVIEMBRE 2018 - ENERO 2019)

Ayudante de cocina.

- Tareas realizadas:
- Asistencia a cocineros.
- Manejo de equipos industriales de cocina.
- Higiene de las instalaciones.