

CURRICULUM VITAE

Andrea Bustamante Acevedo.

Ingeniero en Alimentos.

Diplomado en Gestión de Seguridad Alimentaria ISO22000 y FSSC 22000.

Información Personal

- Estado civil: Soltera
 - Fono: +56 950173340
 - Correo: asesoria.abustamante@gmail.com
 - Fecha nacimiento: 06 de Octubre de 1980.
 - Dirección: Av. El Montijo 1290 casa 10, Renca, Santiago, Chile.
 - RU.T.: 13.831.764-1
 - Edad: 35 años.
 - Licencia de conducir: Clase B.
-

Estudios

Educación Básica

1987 -1992:1º a 6º Básico. Colegio Sta. Teresita del Niño Jesús.

Educación Básica

1993 - 1994:7º a 8º Básico. Colegio Piamarta.

Educación Media

1995- 1998:1º a 4º Medio, Colegio Piamarta.

Estudios Universitarios

1999 Terapia Ocupacional - Universidad Playa Ancha.

2001-2005 Ingeniería en Alimentos - Universidad iberoamericana de Ciencias y Tecnología.

2004 Seminario de Toxicología Universidad Iberoamericana de Ciencias y Tecnología.

2006 Titulación: Ingeniería en Alimentos y Licenciada en Ciencias de los alimentos.

2007 Introducción a los principios de HACCP. Asociación Chilena de Seguridad.

2010 Charla de manipulación de alimentos y Buenas prácticas de manufactura, Tressa.

2011 Implementación de NCh 2861, en Acción efectiva.
Auditor interno HACCP, Acción efectiva.

- 2012** Curso de primeros auxilios, IST.
Curso de uso de extintores, IST.
- 2013** Diplomado en Gestión de Inocuidad Alimentaria ISO 2200 y FSSC 22000, mención Auditor Lider IRCA, Bureau Veritas.
- 2015** Curso de Manejo Efectivo de Riesgo de Incorporación de Dioxinas en la Industria de Alimentos. Intecal.
- 2016** Curso de Auditor Interno en ISO 9001:2008.

Otros Conocimientos

- Manejo intermedio de ERP.
- Inglés escrito intermedio y hablado básico, actualmente perfeccionando.
- Manejo de Office (Excel, Word, Power Point)

Experiencia Profesional

- 2003** Ayudante de Química General y Química orgánica. Universidad Iberoamericana de Ciencias y Tecnología.
- 2003 - 2004** Práctica Profesional, en control de calidad en recepción de avena y trigo. Molinera San Cristóbal S.A
- Ene.-Jun.2007** Control de calidad, en proceso de congelado de fruta de exportación. Multifrigo Valparaíso S.A.
- Jul.-Dic.2007** Supervisora de operaciones, para casinos de establecimientos educacionales, Osiris S.A
- Mar. - Jun. 2008** CompassCatering y Servicios Chile.
Supervisora de operaciones de establecimientos con sistema cook&chill y sistema mejorado (verduras pre-elaboradas).
Implementación de planillas de control en recepción de materias primas y elaboración de raciones alimenticias, capacitación de personal manipulador de alimentos, manejo y administración de personal manipulador de alimentos. Control de stock y supervisión de logística y especificaciones de calidad.
- Jul. - Dic. 2008** Casinos Integrados S.A.

Supervisora de Casinos, Control de stock y supervisión de logística y especificaciones de calidad.

Julio 2009 – Septiembre 2014 Comercial Aysén Ltda.

Jefe Aseguramiento de calidad, en procesadora de carnes.
Manejo y capacitación de personal manipulador de alimentos.
Manejo y capacitación de personal técnico.
Implementación del sistema de gestión de calidad, Buenas Prácticas de Manufacturas y HACCP.
Elaboración de programas de pre-requisitos, manual de HACCP y planillas de control.
Realización de auditorías internas y elaboración de informes.
Diseño y tramitación de resolución sanitaria de planta productiva.

A partir de marzo de 2012, además de estar a cargo de la Gestión de Calidad, asumo como Jefe de Planta, responsable también de planificar y administrar la totalidad de la planta productiva, organizando, capacitando y gestionando al equipo de supervisores de cada área. Implementando y mejorando procesos productivos y estableciendo rendimientos y especificaciones técnicas. Administración de bodegas y logística.

Octubre 2014 – Noviembre 2015: Comercial Natufeed Ltd.

Jefe de Aseguramiento de Calidad, en importadora y comercializadora de insumos para alimentación animal.
Elaboración e implementación del Sistema de Calidad, basado en ISO 22000.

A cargo de la mantención del Programa de Dioxinas de REP, aprobación de auditoría cada 6 meses.

Encargada de compras e importaciones, planificando órdenes de compra, solicitando evaluando proveedores, coordinando con agente de aduanas y recepción en bodega.

Realización de capacitaciones al personal.

Enero 2016 – Mayo 2016: Asesoría en Gestión de Aseguramiento de Calidad, en Carnes San Mateo Ltda.

Abril 2016: Preparación de documentación para auditoria de revalidación del Programa de Dioxinas, en Comercial Natufeed Ltda.

Mayo 2016 a la fecha: Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, en RC Trading Ltda.

DISPONIBILIDAD INMEDIATA