

# **LILIANA BIANCHI MENDOZA.**

**Correo Electrónico**  
**RUT:** 11.436.677-3

libianchim@gmail.com  
**Celular:** 9 82480679

## **ANTECEDENTES LABORALES**

Junio 2015 a la fecha  
Cargo:

**Watt's S.A**  
**Coordinadora de Auditorías**

- Coordinar y supervisar el Plan Anual de las Auditorías Internas y Externas de plantas productivas, líneas de proceso y centros de distribución, estimando tiempos y objetivos de las mismas.
- Ejecutar auditorías internas del sistema de gestión de calidad de la compañía, de acuerdo a las normas y estándares implementados en las diferentes plantas productivas (FSSC22000, BRC, HACCP).
- Ejecutar las actividades planificadas para la implementación del sistema de calidad GMP en centros de distribución zonales (GMP, ISO 9001-2015).  
Evaluar y controlar el sistema de gestión de calidad existente de los proveedores y maquilas de la compañía, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos establecidos por Watt's. S.A
- Administrar los indicadores de gestión del área de calidad, tales como Costo No Calidad, Índice Calidad de Proveedores.

Octubre 2013 a Junio 2015 **Viñedos y Bodegas Las Pircas Ltda.**  
Cargo:

**Jefe de Aseguramiento de Calidad**

- Implementar norma de calidad BRC, para su planta de vinos y mostos concentrados.
- Implementar, mantener y auditar en sistemas de gestión de inocuidad existente HACCP.
- Encargada del control de documentación del SGI de Calidad.
- Auditarse constantemente los procesos productivos, sistema de gestión, procedimientos y normas,
- Preparar y gestionar reclamos de clientes para lograr la calidad y oportunidad en las respuestas de acuerdo a las normativas vigentes, a los estándares y políticas definidas por la gerencia comercial.
- Capacitar al personal de acuerdo al programa de entrenamiento.

Mayo 2012 a Octubre 2013 **Procesadora de Alimentos 3F Fresh Food Factory Ltda.**  
Cargo:

**Jefe de Aseguramiento de Calidad**

- Implementar y mantener vigentes las normas de calidad, inocuidad y medio ambiente.
- Implementar, mantener y auditar en sistemas de gestión de inocuidad existente HACCP.
- Encargada del control de documentación del SGI de Calidad.
- Auditarse constantemente los procesos productivos, sistema de gestión, procedimientos y normas,
- Preparar y gestionar reclamos de clientes para lograr la calidad y oportunidad en las respuestas de acuerdo a las normativas vigentes, a los estándares y políticas definidas por la gerencia comercial.

## **LILIANA BIANCHI MENDOZA.**

- Capacitar al personal de acuerdo al programa de entrenamiento.

2010 a Mayo 2012

Cargo:

**Watt's S.A.**

**Encargada de Aseguramiento de Calidad**

- Implementar Proyecto de GMP (Buenas Práctica de Manufactura) en Centros de Distribución Santiago y Zonales.
- Auditor Interno de GMP y HACCP en:
  - Plantas Productivas
  - Proveedores
  - Maquiladores

2006 – 2009

Cargo:

**para TPM.**

**Watt's S.A**

**Coordinadora del Pilar de Mantención de la calidad**

- Encargada de realizar Auditorías diarias de los procesos productivos de las plantas de UHT, Sólidos y Refrigerados.
- Encargada de la Recepción y Liberación de Materias Primas e Insumos de Planta Lonquén.
- Encargada de Degustación y Liberación de los diferentes PT de Planta Lonquén.
- Encargada de la actualización en sistema de las especificaciones técnicas de materias primas y PT.
- Encargada de indicadores de calidad: Costo No Calidad, Reclamos e Índice de Fuera de Especificación.

2003 – 2006

Cargo:

**Viña Santa Carolina – Empresas Watt's S.A**

**Encargada de Laboratorio Microbiología**

- Análisis de vinos en período de guarda y terminados, utilizando metodologías de filtración para técnicas microbiológicas como RAM, Hongos, Levaduras, Bacterias Acéticas, Lácticas y Brettanomyces.
- Encargada del Plan HACCP para Higienización en las Rutinas de Trabajo: Aguas de Planta y Manipuladores.
- Encargada de Liberación diaria de Vinos a través del sistema de Epifluorescencia y sistema de filtración por membrana.
- Aplicación de técnicas de viabilidad y estabilidad.
- Análisis Microbiológico de Insumos (Botellas y Corchos).
- Desarrollo e implementación de los procesos Operativos del sistema ISO 9000:2000.

2002

Cargo:

**GCL- Fundación Chile.(Part-time)**

**Auditor**

- Auditar las Buenas Prácticas de Manufactura, en plantas elaboradoras de alimentos para clientes D&S

# **LILIANA BIANCHI MENDOZA.**

2001 – 1999

Cargo:

**Viña Morandé**

**Encargada de Laboratorio de Microbiología**

- Trabajo enfocado a la detección de Bacterias aeróbias mesófilas, lácticas, acéticas y recuento de hongos y levaduras a través del método filtración por membrana.
- Implementación Pre – requisitos, Buenas Prácticas de Manufacturas y Sistema de Calidad HACCP
- Integrar panel de Auditores del Sistema de Calidad en la planta (GMP, HACCP)
- Monitoreo y verificación de puntos críticos de control, tanto en aguas de planta, líneas de envasado, operarios e higienizaciones en las rutinas de trabajo.
- Realizar los planes de acción y verificación de las auditorías de la planta.
- Analista del área Físico- Química Trabajo dirigido al control rutinario de vinos y mostos concentrados

1997 – 1991

Cargo:

**Empresas Luchetti S.A.**

**Inspector de Procesos**

- Encargada de la inspección y posterior liberación de Materias Primas e Insumos.
- Control de Proceso en Línea para Producto Terminado
- Encargada de Laboratorio de Microbiología trabajo enfocado a la detección de microorganismos indicadores y patógenos.
- Control de Aguas de Proceso.
- Control de Higienización Planta y Manipuladores.
- Implementar y verificar programas de aseo.

## **ANTECEDENTES ACADEMICOS**

Enseñanza Media

Colegio Inmaculada Concepción

Enseñanza Superior

- Técnico en Microbiología Industrial de Alimentos, Universidad Tecnológica de Chile
- Técnico en Alimentos y Conservación por Frío, Universidad Tecnológica de Chile
- Diplomado en Gestión Integrada de Calidad, Seguridad y Medioambiente, Universidad de Chile.

Práctica Profesional

Empresas Luchetti S.A.

Títulos Profesionales

- Técnico en Microbiología Industrial de Alimentos
- Técnico en Alimentos y Conservación de Alimentos por Frío
- Diplomado en Gestión Integrada de Calidad, Seguridad y Medioambiente

# LILIANA BIANCHI MENDOZA.

## Cursos Post Académicos

- Seminario de “**Primeros Auxilios**”, Asociación Chilena de Seguridad.
- Curso de “**Tecnología en Alimentos y Control de Calidad de Productos Terminados**”, Tetra Pack.
- Curso de “**Control de Calidad por Atributos**”, Instituto Nacional de Normalización.
- Curso “**Prácticas de Higiene que inciden en la Producción de un Vino de Calidad**”, Acitec Ltda.
- Curso de “**Microbiología del Vino y su Incidencia en la Calidad**”, Acitec Ltda.
- Curso de “**Procedimientos Operacionales de Saneamiento POS**”, Fundación Chile.
- Curso de “**Identificación de la Flora Microbiana del Vino en Chile**”, Vinotec Chile.
- Curso de “**Métodos Microbiológicos Alternativos y Automatizados para el Control de Alimentos**”, Acitec Ltda.
  
- Curso de “**Microorganismos de Vendimia**”, Vinotec Chile.
- Curso “**Prosafe: Higiene e Inocuidad en la Producción de Alimentos**”, GCL Fundación Chile.
- Curso “**NCH 2861: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)** – para supervisores, GCL Fundación Chile.
- Curso de “**Sistema de Selección y Evaluación de Proveedores para la Gestión de Calidad**”, GCL Fundación Chile.
- Curso de “**Desarrollo del Sistema de Gestión de Calidad en conformidad con ISO 9000:2000**”, dictado por Quality College
- Curso “**Auditorías internas de Calidad**”, dictado por Quality College.
- Curso “**Aplicación de la Norma 17025 en Laboratorio de Análisis**”, GCL Fundación Chile.
- Participación del proyecto piloto “**Certificación de Competencias Laborales en Sector Pecuario, Área Primario y Secundario Lácteos**” en las siguientes unidades de competencia pertenecientes al perfil: **Respetar Normas de Higiene y Seguridad y Verificar la Calidad de la Materia Prima**, Fundación Chile.
- Curso “**Sistema Kupay**”, Sonda.
- Manejo a nivel usuario de **Word, Excel, Power Point y Visio**.
- Curso de **Excel Intermedio**, Pontificia Universidad Católica.
- Curso de **Eficiencia en la Planta Productiva**, ICADEP
- Curso de **Liderazgo y Motivación**, ICADEP
- Curso de **Evaluación Sensorial “ Selección y Entrenamiento de un panel de evaluación sensorial”**, curso teórico y práctico, **Salimax**
- Curso **Formación de Facilitadores de TPM**, dictado por GCI.
- Curso **Trabajo por Sentido**, dictado por Sintagma consultoría y capacitaciones.
- Curso **Fundamentos y Prácticas para la selección y Evaluación de Proveedores**, dictado por GCL
- Curso **GMP ” Higiene e Inocuidad en la Producción de Alimentos”** en GCL Capacita
- Curso **Auditor Interno para sistemas de calidad GMP y, HACCP**, dictado por GCL Capacita.
- Curso de “**Alérgenos**”, dictado por GCL Capacita.
- Curso de “**Manejo y Control Integrado de Plagas**”, dictado por AIB y GCL capacita.
- Curso de **Norma Internacional de Seguridad Alimentaria BRC**, dictado por DQS.
- Curso de “**Análisis e Implementación del Estándar FSSC 22000 V4.1**”, dictado por DQS Academy.

## **LILIANA BIANCHI MENDOZA.**

- Curso “**Habilidades para la implementación de la Norma Food Safety System Certification FSSC22000**”, dictado por Eurofins.
- Curso para “**Desarrollo de Supervisores**”, Programa KAI dictado por Consultora ECOINGENIEROS.
- Curso **Oficial FSPCA Controles Preventivos en la Producción de Alimentos Inocuos**, obteniendo certificado de **Instructor PCQI**, dictado por Eurofins.
- Curso “**Interpretación y Análisis del Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2015**”, dictado por Bureau Veritas Chile Capacitación Ltda.
- Curso “**Auditor Interno del Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2015**”, dictado por Bureau Veritas Chile Capacitación Ltda.
- Curso “**Implementación del Programa de Defensa Alimentaria**”, dictado por IFK Capacitación.
- Curso “**Implementación de Programas Contra el Fraude de Alimentos**”, dictado por IFK Capacitación.
- Curso “**Fundamentos para el Diseño y Aplicación de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria**”, dictado por GCL Capacita S.A.
- Curso, “**Análisis e Implementación de la Norma de certificación de Seguridad Alimentaria FSSC22000 V4.1**”, dictado por Servicios de capacitación IFK Ltda.
- Curso, “**Técnicas de Auditoría en Sistemas de Gestión**”, dictado por BVQI Ltda.
- Curso “**Sistema Qlikview – Designer**”, dictado por Watt's S.A