

Gabriela Francisca Rojas Kroff

14.489.397-2

Teléfono móvil 77694020

gabyrojaskroff@gmail.com

DESCRIPCIÓN PERSONAL

Profesional de una sólida formación ética, alto compromiso social, habilidad de autoaprendizaje, comunicación e interacción, con un alto espíritu de colaboración, capacidad de comunicación y habilidades para el trabajo en equipo. Manejo y desarrollo de protocolos internacionales en auditorías sanitarias. Desarrollo e implementación de requisitos exigidos en las normas de inocuidad, calidad y seguridad alimentaria, ISO 9001: 2008 y normativa legal vigente (NCh 2861, DS 977; DS 594, NCh 409, DS 1132) Auditor Líder Interno de Calidad, GMP y HACCP.

Desarrollo e implementación de mediciones de indicadores de gestión. Realización, estudios de análisis y mejoramiento de procesos críticos. Programación y relatoría de capacitación interna al personal en temáticas de inocuidad, calidad, seguridad y medioambiente.

Manejo, desarrollo e implementación en sistemas de gestión de calidad, entre ellas ISO 9001:2008 (satisfacción al cliente), HACCP (Análisis de Control de Puntos Críticos), ISO 22000 (Sistema de Seguridad Alimentaria), GMP (Buenas Prácticas de Manufactura), APL (Acuerdos de producción limpia), entre otras. Manejo operacional, comercial y de Calidad.

OBJETIVO PROFESIONAL

Utilizar mi experiencia, visión, creatividad y gran capacidad de gestión administrativa/operacional con metas y objetivos cuantificables en las áreas donde me desempeñe, logrando confianza y resultados a corto plazo. La permanencia, responsabilidad, los desafíos y el crecimiento mutuo son mis objetivos primordiales.

ANTECEDENTES ACADÉMICOS

ENSEÑANZA MEDIA:

1988 - 1989 Colegio Seminario San Rafael, Viña del Mar.

1989 - 1991 Colegio Carlos Cousiño, Valparaíso.

FORMACIÓN UNIVERSITARIA:

1993 - 1993	Carrera Programación de Computadores, Universidad Técnica Federico Santa María, Viña del Mar.
1995 - 2001	Carrera Ingeniería en Alimentos, Licenciado en Ciencias de los Alimentos, Titulada el año 2003. Universidad de Antofagasta

ANTECEDENTES LABORALES

Empresa:	Eurest Alfin, Santiago de Chile.
Desde:	Marzo 2002
Hasta:	Noviembre 2002
Cargo:	Supervisora y coordinadora de calidad

Supervisora y Coordinadora de Calidad en la Empresa Eurest Alfin a cargo en los casinos de la Empresa Tur Bus y Frigosam S.A en la región Metropolitana, donde era encargada de la supervisión general y control de calidad de los servicios de alimentación entregadas por contrato. Ingeniero responsable de garantizar la seguridad alimentaria para la recepción, producción, venta y servicio en su conjunto, así como prestar asesoramiento técnico, asegurando la excelencia en la calidad total de servicio. Las responsabilidades eran:

- Inventario.
- Control de costos.
- Realización de minutas.
- Arqueos.
- Control de almacenamiento de productos en bodegas.
- Control de documentos en trazabilidad
- Muestreos microbiológicos del personal y de productos terminados.
- Evaluación sensorial.
- Mejora continua del servicio desde la recepción hasta la venta.
- Auditorías semanales.

Capacitaciones al personal de los casinos, donde se abordó los temas:

- Manipulación de los alimentos, inocuidad
- Control de temperaturas de Equipos y de productos alimenticios.
- Almacenamiento de productos alimenticios y químicos.
- Seguridad Alimentaria.
- Higiene y sanidad.
- Microbiología de los alimentos, conocimientos básicos.

Desarrollo de Programa de Aseguramiento de Calidad de Servicio Integral en la Empresa Eurest Alfin , se incluyeron control sanitario, de servicio y gastronómico , utilizando para su creación:

- Codex Alimentarius.
- HACCP.
- ISO 9000.
- Manual sanitario Sernapesca.
- Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- Buenas Practicas de Manufactura.
- Otros.

Empresa: Restaurant La Ventilla, España.
Desde: Marzo 2004
Hasta: Septiembre 2004
Cargo: Administración y atención al cliente

Administración y atención de restaurant “ La Ventilla” en Málaga, España, donde recibía a proveedores y controlaba la calidad de los productos en su entrega, control de stock, mediante el cual se hacían las ordenes de compra, encargada de apertura y cierre diario del local, realizar inventarios de bar, atención directa al cliente y asegurar la calidad del servicio de alimentación entre otras, se realizaron funciones:

- Control de proveedores.
- Control de Bodega.
- Evaluación sensorial de productos terminados.

- Control de Manipulación de Alimentos.
- Arqueos.
- Atención al cliente.
- Control de la calidad de servicio al cliente.

Empresa: IMC, Fábrica de ácido cítrico y acético, Concón.
Desde: Mayo 2005
Hasta: Junio 2005
Cargo: Analista de parámetros de calidad del producto y de control de proceso

Análisis químicos, y control proceso en Fabrica de acido cítrico y acético IMC, donde se medía la acidez. Los sedimentos, la calidad organoléptica, seguimiento del proceso para evaluar cuando el producto estaba en sus óptimas condiciones para ser envasado. Asesoría en etiquetado del producto, para que cumpliera con las normativas sanitarias

Empresa: Food Control, Viña del Mar
Desde: Septiembre 2005
Hasta: Marzo 2006
Cargo: Auditora de calidad y Asesora Técnica.

Control de contrato adquirido (operacional, funcional y comercial), manejo de personal, desarrollo de procedimientos y planes de trabajo y estandarización de los procesos, check list sanitarios, de servicio gastronómico, de atención al cliente y cumplimiento de minutas según requerimientos nutricionales y de estandarización de gramajes, Desarrollo de informes técnicos, con exposición de las deficiencias y planteamiento de mejoras continuas (planes de acción). Desarrollo de auditorías sanitarias BPM. Asesoría en diseño de planta y capacitaciones al personal. Toma de muestras y análisis microbiológicos, entrega de informe de los mismos, respecto a lo que indica la legislación vigente Chilena.

Empresa: Corporación Municipal de Valparaíso
Desde: Marzo 2005
Hasta: Febrero 2012
Cargo: Docente en Liceo Técnico María Luisa Bombal

Profesora técnica en las especialidades de Elaboración Industrial de Alimentos y Alimentación Colectiva. Impartiendo clases teóricas y prácticas, en los módulos de bebidas alcohólica y analcohólicas, elaboración de Cecinas, Hortofrutícolas, Faenamiento y Procesamiento de Carnes, Gestión de Empresas, Planificación de eventos, Elaboración de Productos Lácteos, Embalaje y almacenaje de los alimentos, Control de Calidad, Tratamientos y Conservación de los Alimentos, Control de bodega, almacenaje y control de la recepción, Panificación Industrial, Prevención de Riesgos, Elaboración de Productos de Mar. Además estaba a cargo de la unidad productiva, donde se comercializaba los productos alimenticios terminados a empresas del rubro o a clientes naturales.

Empresa: Rosa Agustina Resort & Spa
Desde: Febrero 2012
Hasta: Diciembre 2015
Cargo: Gerente de Alimentos y Bebidas

Responsable de garantizar la seguridad alimentaria, supervisión en general de todas las áreas que tengan relación con los alimentos, bebidas y uso de aguas (cocinas, salones, bar, casino de personal, mantención, conferencias, SPA, Mucamas, recreación en patios, piscinas, etc) control de la calidad integral de servicio, asesoramiento técnico y el desarrollo de control integrado de todos los procesos, así sea que estén involucradas áreas no directamente relacionadas con los alimentos y bebidas.

Creación e implementación de Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, POES, POE, inicio certificación HACCP, Monitoreo de APL. Negociación con proveedores. Monitoreo de todas las áreas de la cadena alimenticia. Control de stock, costos, sanitario, mermas, de calidad de servicio y gastronómica. Evaluación de productos. Capacitación al personal. Auditorías mensuales internas, entrega de informes de gestión y planes de acción para las mejoras continuas. Control de parámetros de calidad en aguas y piscinas. Manejo y evaluación del personal. Informes Sanitarios. Control a proveedores y entrega de informes de no conformidades. Propuesta de mejoras en infraestructura y en procesos. Formación de una mejora continua, en los distintos aspectos de la seguridad alimentaria y control de calidad (reemplazo de las contribuciones de los equipos, gestión con los proveedores para innovar productos, equipos, informes de gestión, la aplicación de procedimientos, instrucciones y registros entre otros) Asistencia en situaciones de emergencia, Atención a los reclamos de clientes.

Desde: Diciembre 2015
Hasta: Actualidad
Cargo: Asesora a Empresas Privadas

Asesorías profesionales a empresas relacionadas con los alimentos, que requieran un profesional con conocimientos amplios y comprobados en HACCP, ISO 9000, Ley de Etiquetado, BPM, Control de Plagas, Seguridad y Prevención de riesgos en cocinas y en áreas donde se manipulen alimentos, Control de Aguas y Piscinas, Resoluciones Sanitarias, Programas de Aseguramiento de la Calidad, Calidad Total de servicio, Almacenaje en Bodegas de Alimentos, entre otras

Desde: Junio 2016
Hasta: Diciembre 2016
Cargo: Coordinadora, Asesora y Facilitadora de Programas Yo Emprendo Fosis

Se ejecutan los cargos de acuerdo a Programas Fosis, en las comunas de Quillota, La Calera, Nogales, Hijuelas, Villa Alemana, Quilpué.

ACTIVIDADES ACADEMICAS:

Julio 1998: Asistente a charlas Convenio de Intercambio Académico Universidad de La Serena - Universidad de Antofagasta, Antofagasta.

Octubre 1998: Asistente y Colaboradora IV Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Antofagasta.

Octubre 1999: Colaboradora en Primer Seminario Creación Centro Cunicola, Antofagasta - Calama.

Octubre 1999: Colaboradora en primer Seminario Elaboración de Cecinas de Ave, Antofagasta.

Diciembre 2001: Egreso de la Carrera Ingeniería en Alimentos.

Abril 2003:	Examen de Titulación Carrera Ingeniería en Alimentos. Titulación, se obtienen los títulos de Ingeniero en Alimentos y Licenciado en Ciencias de los Alimentos.
Año 2006 y 2007	Participación en proyecto en contra de la delincuencia y mejoras en la convivencia Escolar, Consultora Galerna, Ministerio de educación y del Interior del Gobierno de Chile.
Diciembre 2007:	Curso de capacitación, “Marco ecológico y gestión de la convivencia escolar” Gobierno de Chile, Ministerio del Interior, Consultora Galerna.
Abril 2011:	Taller – Seminario “Un enfoque a la evaluación de competencias Integradas” dictado por Don Oscar Jerez Yañez, Consultor en innovación y rediseño curricular por competencias.
Mayo – Octubre 2011	Curso de capacitación “Evaluación Curricular”, Consultora Grupo Alliance Curso de capacitación “Didáctica en la Enseñanza”
2012	Cursos de capacitación “Evaluación de competencias, trabajo en equipo, liderazgo y comunicación efectiva”. Consultora Grupo Alliance Cursos capacitación “Planificación modulares, mediante distintas metodologías, enfocadas a la mejora de la enseñanza”. Consultora Grupo Alliance
2013	Cursos de capacitación “Liderazgo” y “Comunicación Efectiva” Consultora Leiva Ríos.

Gabriela Francisca Rojas Kroff
Ingeniero en Alimentos
Licenciado en Ciencias de los Alimentos

