



<b>Apellido y Nombre:</b>	CABELLO MENESSES JOSE ANTONIO
<b>Fecha de nacimiento:</b>	26 ENERO 1960
<b>Nacionalidad:</b>	CHILENA
<b>RUT</b>	8045653-0
<b>Estado civil:</b>	CASADO
<b>Profesión:</b>	INGENIERO DE EJECUCION EN INDUSTRIA ALIMENTARIA
<b>Posición Actual:</b>	ASESOR INDEPENDIENTE
<b>E Mail</b>	Joseanto.cabello@gmail.com
<b>Celular</b>	998855854

## Perfil

---

Liderazgo en equipos de trabajo, iniciativa, gran claridad y efectividad en el cumplimiento de objetivos planteados. Excelente Motivador del RRHH Gran destreza en la administración de recursos. Facilidad para transmitir conocimientos a todos los niveles de la organización. Con vastos conocimientos técnicos sobre sistemas de aseguramiento de la calidad, tales como BPM, ISO, Medio Ambiente HACCP y Sistemas integrados así como de la normativa reglamentaria nacional e internacional

## Formación Profesional

---

Universidad / Institución	Título	Año
Universidad de Santiago de Chile	Técnico en Alimentos	1982
Universidad de Santiago de Chile	Ingeniero de Ejecución en Industria Alimentaria	1985
<b>Distinciones</b>		
U de Santiago de Chile	Mejor Alumno	Ingeniero de Ejecución en Industria Alimentaria
		1985

## Idiomas

Ingles escrito y hablado a nivel básico

## Estudios Realizados

---

Establecimiento/ Curso	Años
Colegio Parroquial San Miguel 1° - °5 Básico	1966- 1970
Colegio Claretiano °6 Básico - °4 Medio	1971-1977
Universidad Católica del Norte Antofagasta	1978

## Experiencia Profesional

---

desde	hasta	Empresa / Posición
Dic 2016	Ene 2017	ALISERVICE, Coordinador de Calidad en contrato DIPRECA
Oct 2016	A la fecha	Sangucheria Peruana La Gloria asesoría en Higiene y seguridad Alimentaria
2016	2016	Lab. Clínico BIOGEN, asesoría en mantención Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001
		Central de Restaurantes Aramark Ltda Asesoría a Gerencia HSEQ en Revisión Sistema
Ago 2014	Ene2016	Integrado SIG, actualización sistema HACCP y estudio migración a ISO 22000
2014	2014	Giser. Asesoría en implementación y certificación ISO 9001 en 1 contrato y casa matriz
2012	2014	Central Restaurantes Aramark Ltda/ Coordinador Líder de Calidad área Educación, con 25 contratos a cargo en el área de calidad. Asesoria a Clientes y arquitectura nuevos proyectos
2007	2011	Central Restaurantes Aramark Itda/ Coordinador Líder de Calidad área Empresas, a cargo de 40 contratos en el área de calidad. Asesoria a Clientes, arquitectura nuevos proyectos
2003	2007	Central de Restaurantes Ltda. Administrador Corporativo a nivel nacional del Sistema de Calidad ISO 9001, incluyendo centros de negocios de minería y Gerencias. Elaborando documentación, implementando y proceso de certificación. Auditor interno. Preparación licitaciones Tecnicas para nuevos contratos; asesoría área arquitectura cumplimiento Normas

1998	2003	Central de Restaurantes Ltda./ Jefe Unidad Contraloría Técnica a nivel corporativo nacional, liderando, elaboración de procedimientos, instructivos, registros de BPM, higiene y seguridad sanitaria, implementación, auditorias sanitarias, programas de control microbiológico, clínico manipuladores, control de plagas, capacitación e inducción de nuevos trabajadores
1992	1998	Central de Restaurantes Ltda./Jefe Unidad Técnica Gerencia de Abastecimiento. Elaboración de Especificaciones Técnicas y programa de control e incorporación de proveedores, establecimiento de normas técnicas para proveedores
1991	1992	Procoagro S.A/ Jefe de Producción Elaboración de Frutas congeladas
1989	1991	Servicios Frio Exportaciones/ Jefe de Planta Frigorífico Aeropuerto
1988	1989	Freddy Marini y Cía./ Jefe de producción en elaboración de frutas congeladas
1988	1988	Empacadora del Pacífico/Jefe de Adquisiciones
1987	1988	Fundación Chile/ Inspector de Calidad en frutas de exportación
1985	1986	Agro frutícola del Maule Frut/ Administrador de Frigorífico
1985	1985	Fundación Chile/ Inspector de Calidad en frutas de exportación

## **Experiencia Docente**

Universidad de Santiago de Chile Ayudante Laboratorio Tecnología Frutícola II 1984  
 Universidad de Santiago de Chile Profesor Laboratorio Tecnología Frutícola II 1985 - 1988

## **Otras Actividades**

2002 Participa como expositor de la mesa redonda Sistemas de Calidad en los Servicios de Alimentación colectiva dentro del VII Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos.  
 2001 Viaja Estados Unidos enviado por Central de Restaurantes Ltda. En donde realiza las siguientes actividades:  
   Ciudad de Houston: Visita diferentes cuentas de ARAMARK, Empresa líder en servicios en USA  
   Ciudad de Orlando: Participación en Feria Internacional ISSA INTERCLEANER  
   Ciudades de Saint Paul y Minneapolis: visita Instalaciones y cuentas de ECOLAB.  
 1999 Participa como Experto en Alimentación en Auditoria de Certificación Internacional del Sistema de Calidad ISO 9001 realizada por la Certificadora Alemana TUV Cert. En la Empresa Agro inversiones S. A y en Empresa Malta del Sur.  
 1998 Participa como Experto en Alimentación en Auditoria de Certificación Internacional del Sistema de Calidad ISO 9001 realizada por la Certificadora Alemana TUV Cert. En las Empresas SURFRUT e IANSA BONDUELE

## **Cursos / Seminarios**

2012: Sistemas Integrados ISO, OHSAS, ISO 14.000 TUV Cert  
 2010: Actualización Auditor Interno Norma ISO 9001 2008 Bureau Veritas  
 2007: Programación Neurolingüística PNL Trainee Capacitación  
 2006: Auditor Interno OHSAS 18001 Actualización Mutual de Seguridad  
 2005: Curso HACCP para Servicios de Alimentación Colectiva Fundación Chile  
 2005: Curso Norma ISO 22.000 Bureau Veritas  
 2004: Curso Auditor Interno del Sistema OSHAS 18001 ACHS  
 2003: Talleres Prácticos para la realización del Manual e Implementación de las normas OSHAS 18001 ACHS  
 2003: Curso Avanzado para la gestión y control de Programas HACCP en Industria de Alimento Fundación Chile  
 2003: Introducción a los Sistemas Integrados de Gestión Fundación Chile  
 2003: Actualización Normas ISO 9001 Bureau Veritas  
 2002: Implementación OHSAS 18001. Mutual de Seguridad  
 2002: VII Congreso Latino Americano de Microbiología e Higiene de los Alimentos LAS/ICMF  
 2000 Administración del Control de Perdidas para Supervisores ACHS  
 1998: creación de cuestionarios (check list) Tuv Reinland  
 1998: Servsafe: Higiene y seguridad en el servicio de Alimentación. Fundación Chile  
 1997: Auditorías Internas de Calidad y Análisis e interpretación de la Norma ISO 9002 TUV Reinland  
 1996 Seguridad Sanitaria en la Industria de Alimentos y Alimentación Institucional INTA de la Universidad de Chile  
 1995: Seminario Calidad e Inocuidad de los alimentos en Alimentación Colectiva, Grandes Eventos y Turismo LAS/ICMF  
 1994 Seminario Control de la Calidad Sanitaria en los Servicios de Alimentos Mutual de Seguridad INTA de la Universidad de Chile  
 1994: Certificación de Carnes según Ley 19.162 Universidad de Chile. Habilitado como Certificados oficial SAG  
 1994: Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control en la Elaboración de Alimentos HACCP, dictado por Frank I Bryan. Fundación Chile  
 1993 Seguridad Sanitaria en la Industria de Alimentos y Alimentación Colectiva INTA de la Universidad de Chile  
 1993 Estrategias y Experiencias de la Productividad PROCAL Universidad Católica de chile