



Apellido y Nombre:	CABELLO MENESES JOSE ANTONIO
Fecha de nacimiento:	26 ENERO 1960
Nacionalidad:	CHILENA
RUT	8045653-0
Estado civil:	CASADO
Profesión:	INGENIERO DE EJECUCION EN INDUSTRIA ALIMENTARIA
Posición Actual:	ASESOR INDEPENDIENTE
E Mail	Joseanto.cabello@gmail.com
Celular	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
Distinciones		
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
Ago 2014	Ene2016	Central de Restaurantes Aramark Ltda Asesoría a Gerencia HSEQ en Revisión Sistema 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. Asesoría a Clientes y arquitectura nuevos proyectos
2007	2011	Central Restaurantes Aramark Ltda/ Coordinador Líder de Calidad área Empresas, a cargo de 40 contratos en el área de calidad. Asesoría 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, auditorías 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 Pacifico/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