

SUSANA NATALY MUÑOZ GUZMAN

32 años

Av. La florida 10269

La Florida – RM

+56967961375

nautika.smg@gmail.com

Perfil Profesional:

Ingeniero en alimento con vasta experiencia en el sector de la Alimentación.

Capacidad de trabajo en equipo y dirección de éste. Capacidad de análisis y solución de problemas, así como dedicación absoluta para conseguir y mantener altos niveles de calidad, Uno de mis objetivos profesionales es el desarrollo responsable de diversas actividades dentro de la Organización, en especial en materias de procesos y calidad. Profesional organizada, con buenas relaciones interpersonales y tolerante al trabajo bajo presión.

Experiencia Laboral:

Marzo 2015 – Abril 2018. Viña Concha y Toro

Cargo: Auditor Interno de Calidad

- Coordinar y Ejecutar Auditoria e Inspecciones periódicas a los procesos productivos, sistema HACCP, Norma BRC – IFS, Desarrollo de productos, Sustentabilidad, BPM, sistema CIP y COP, Inspecciones de higiene, entre otras, de acuerdo a planificación y retroalimentación de indicadores de gestión claves.
- Coordinar y desarrollar auditorías a proveedores nuevos y antiguos.
- Coordinar las auditorias de certificación de la compañía (BRC – IFS).
- Clasificar e ingresar las No Conformidades al sistema SAP.
- Elaborar informes de Auditoría y comunicar los hallazgos obtenidos oportunamente a las áreas afectadas.
- Efectúa seguimiento de No Conformidades y promueve la mejora continua.
- Solucionar problemas de menor envergadura durante las auditorias.
- Analizar datos y elaborar informes y reportes de Indicadores relacionados con la actividad.

Diciembre 2014 – Marzo 2015. Eurofins GCL

Cargo: Auditor de Inocuidad y encargada de programas.

- Auditor de sistemas de gestión integrada, GMP, HACCP, NON-FOOD, para distintas empresas e industrias de servicio de alimentación. Análisis de informes incluyendo asesorías y recomendaciones. Muestreo microbiológico y físico-químico a industrias de servicio de alimentación.

Enero 2014 – Noviembre 2014. PROSUD S.A

Cargo: Jefe Aseguramiento de calidad

- Liderar e implementar sistema HACCP de planta, desarrollando y realizando seguimiento al sistema de calidad, cubriendo las políticas de inocuidad alimentaria de la empresa.
- Implementación sistema BRC, formando el equipo multidisciplinario, generando las reuniones correspondientes mensuales.
- Administración de los recursos y personal del laboratorio de Microbiología (1 encargada de laboratorio).
- Administración equipo de Aseguramiento calidad (1 encargada de calidad, 2 asistentes de calidad, 5 monitores de calidad, 5 personas de higiene), Coordina y gestiona equipo de calidad de la planta, velando por el cumplimiento de los sistemas de calidad e inocuidad alimentaria, da directrices al equipo de las labores e implementaciones a realizar.
- Implementación nuevos proyectos y mejoras según lo verificado día a día
- Coordinación de auditorías Internas y externas.
- Gestión de trazabilidad y recall
- Manejo de acciones correctivas.
- Gestión para disminución de reclamos.
- Remplazo a Ingeniero de desarrollo de la planta
- Cargo responde a Gerencia.

Logros:

- Implementación charla 5 minutos.

- Inicios de reunión WOR.

- Mejoras en sistema de higiene.

- Mejora sistema de trazabilidad.

Marzo 2013 – Noviembre 2013. OTEC Chile – Capacitaciones

Cargo: Proyecto de auditorías y relatorías.

- Formación de auditores internos a Gerencia de Supermercados Santa Isabel a nivel nacional, preparación a operadores respecto a check list de fiscalización de SEREMI.
- Asesorías e implementación de sistemas HACCP a empresas varias.

Logros: Buena formación a auditores internos.

2011 – 2013. Nestlé S.A

Cargo: Especialista sistemas de Calidad

- Monitoreo Microbiológicos, Validaciones CIP y Post Mantención, Investigación Incidentes Microbiológicos, Coordinación de equipo de higiene (25 personas a cargo), Elaboración y actualización del Instructivo de limpieza (POES), Validación de aseos manuales (COP), Compra de Materiales e Insumos, Líder en proyecto DMAIC (SIX SIGMA) realice dos proyectos enfocados en disminuir perdidas (incluían ensayos de producción), validación de los ensayos del área de desarrollo, A cargo de la Investigación de reclamos de consumidor-clientes gestionando los planes de acción, A cargo de las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), análisis sensorial diario a todos los productos fabricados con el objetivo de liberación del producto. Realización de auditorías Internas, Implementación de 5s, integrante del equipo de implementación ISO 22000 y HACCP.

Logros: Implementación 5s, Gestión de acciones correctivas de BPM, disminución de perdidas (proyecto DMAIC), Investigación de incidentes microbiológicos.

2010 - 2011. Nestle SA

Cargo: Analista de Calidad

- Muestreo microbiológico a la planta productiva, análisis microbiológicos y físico químicos en laboratorio de microbiología, análisis sensorial a producto terminado en planta, capacitación a operadores en BPM, revisión de registros, actualización de documentos, entre otras actividades del día a día.

Octubre 2009 – Diciembre 2009. Nestlé S.A

Cargo: Práctica Profesional

- Me desempeñé en el área de producción en el cual analicé pérdidas de una base acidificada, se crearon planes de acción para mejorar su proceso, realice capacitaciones a los operarios de las distintas áreas de fabricación en metodología analítica.

2008. Laboratorio LABEN CHILE

Cargo: Práctica Voluntaria

- Área de Control de Calidad a Envases de Alimentos, donde analicé un elevado número de estos, para distintos efectos.

2006 – 2008. Falabella S.A

Cargo: Vendedora Marca ESPRIT

- Vendedora de vestuario femenino, mall la dehesa
-

Formación Académica:

2005 – 2009 Universidad Iberoamericana de ciencias y tecnología, Ingeniero en alimentos y Licenciado en ciencias de la ingeniería.

2000 – 2004 Liceo Comercial Armando Bravo, Angol IX Región, Técnico en Ventas y Publicidad.

Cursos:

2015 INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LOS CAMBIOS DE REQUISITO EN BRC versión 7
QUALITY TRUST.

2014 IMPLEMENTACIÓN HACCP (16 horas) Basado en Codex Alimentarius y sistema BRC **QUALITY TRUST**

2014 Microbiología e Higiene de los alimentos (32 horas) Microbiología general, importancia en la industria alimentaria. **INACAP 2012**

2012 Formación de Líderes (32 horas) Motivación, autoestima, desarrollo personal **SODEC LTDA**

2012 HACCP Cambios en la NCh 2861 (8 horas) Validación y verificación de medidas de control
ACITEC. LTDA

2011 Supervisión efectiva de Recursos Humanos (60 horas) **Universidad Santiago de Chile**

2011 Everyday Coaching Modelo Grow (8 horas). **Empresa Wright**

2011 Alérgenos Alimentarios (8 horas) Actualidad y Normativa Oficial para su Rotulación. **ACITEC.LTDA**

2011 Auditor Interno en sistema Integrado (16 horas). ISO 9001 – OHSAS 18001 e ISO 22000. **SGS**

2010 Interpretación de la norma ISO 22000 (16 horas). **SGS**

2010 Auditor Interno en sistema de gestión de seguridad (24 horas) Alimentaría ISO 22000:2005.
BUREAU VERITAS.

Referencias:

- **Claudia Toro**, Jefe de Auditoria , Eurofins GCL, Fono: 93438530
 - **Edson Yevenes** , Jefe Fábrica Nestlé Refrigerados, Fono: 89041096
 - **Julia Catalán**, Jefa aseguramiento calidad, Nestlé Refrigerados, Fono: 87085261
 - **Mauricio Segura**, Coordinador General , OTEC Chile - Capacitación , Fono: 91277517
 - **Jennifer Crisóstomo**, Jefa de Auditorias, Concha y Toro, Fono: 999984311
 - **Paula Tello**, Subgerente de calidad enológica, Concha y Toro, fono: 991395055
-

Otros:

- Licencia clase B
- Movilización propia