

MARÍA PAZ LAZO ARIAS

ANTECEDENTES PERSONALES

Dirección : Manuel Antonio Tocornal 455 Depto 194 B
Correo electrónico : mariapazlazo@gmail.com
Celular : 5-3330542
Fecha de nacimiento : 26.08.1982

PERFIL PROFESIONAL

Ingeniero en industria alimentaria con el grado de licenciada en Industria Alimentaria, profesional con alto nivel de desempeño, orientada a objetivos, motivada por integrarme a una empresa sólida y de prestigio con el fin de desplegar habilidades y conocimientos a lo largo de la experiencia laboral. Alto grado de responsabilidad y compromisos con los lineamientos de la institución, proactiva y autoexigente gran capacidad de liderazgo y trabajo en equipo. Capaz de enfrentar con éxito desafíos profesionales y que sean delegados por la institución.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

SUSARON COMERCIAL S.A.

(2014-2015)

Encargada de aseguramiento de calidad, Departamento de Calidad.

Gestión de proyectos transversales a las distintas áreas de negocio, con principal foco al mejoramiento continuo de los procesos.

- Análisis e implementación de mejoras en los procesos de la compañía.
- Liderar, mantener y mejorar continuamente la eficiencia del SGC de acuerdo a los requisitos ISO 9001 y HACCP.
- Encargada del laboratorio de desarrollo y evaluación sensorial de nuevos productos.
- Personal a cargo: Monitoras de calidad y analistas de calidad.
- Encargada de auditorías internas de calidad y auditorías externas de clientes.
- Desarrollar verificaciones efectivas de líneas productivas.
- Elaboración de información nutricional de productos marca propia.
- Revisión constante de técnicas de almacenaje en bodegas externas.

ACADEMIA DE MODELOS PROMODEL:

(2015)

- Docente del ramo de nutrición.

- 1 -

ALPHA FITNESS CAPACITACIONES:**(2015)**

- Relatoría en capacitaciones.

UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS**(2014)**

- Docente universitario, ramo Nutrición y calidad de vida. Técnico de nivel superior en actividad física, Régimen Vespertino.

SODEXO SERVICIOS S.A.**(2010-2014)**

Jefe Técnico de Calidad, Departamento de Calidad, seguridad y Salud Ocupacional Contrato Desarrollo Proyecto Los Bronces, Minera Anglo American, para Sodexo, con un volumen aproximadamente de 5000 personas, Donde se desempeña como Líder en el depto. de Calidad desarrollando las siguientes funciones:

- Encargada de muestreos microbiológicos, interpretación de resultados y elaboración de plan de acción.
- Elaboración y desarrollo de plan de capacitación.
- Sistema HACCP.
- Programa de Capacitación, incluyendo temas relevantes como: Higiene y manipulación de alimentos, Microbiología básica, Manejo de productos químicos, GMP, entre otros.

Programa de exámenes de manipuladores, *Staphylococcus* nasal y faríngeo, coprocultivo, coproparasitológico con Hospital del Trabajador (ACHS).

- Programa de muestreo microbiológico para alimentos, superficies, manipuladores y agua con Laboratorio Fundación Chile.
- Muestreo de superficies mediante kit rápido marca "Ecolab", el cual permite verificar POES (procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento) en superficies de trabajo.
- Muestreo de superficies y manipuladores mediante equipo Luminómetro marca "3m", el cual permite analizar los residuos de materias orgánicas y la higiene de las instalaciones.
- Control de trazabilidad del proceso.
- Monitoreo de transporte de comidas hacia casinos periféricos mediante trazadores de temperatura marca "Vigilat", los cuales permiten un seguimiento remoto y programable en tiempo o días que se requieran. Esto se realiza mediante software el cual permite resultados en gráficos y tablas.
- Auditorías a proveedores para verificación de procedimientos.

- Seguimiento de No Conformidades detectadas en recepción, proceso o producto final de proveedores.
- Control de cloro diario al agua del proceso para verificación de cloro libre.
- Revisión y elaboración diaria de minuta, evaluación sensorial, para la prevención de transgresiones alimentarias.

Empresa de casinos DEMOR S.A.

(2006 – 2009)

Supervisora de Calidad Casinos: Volumen aproximadamente de 2000 personas, Donde se desempeña en el área de Calidad desarrollando las siguientes funciones:

- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Sistema HACCP.
- Registros asociados al HACCP y PCC.
- Control de trazabilidad del proceso.

EMPRESAS TUCAPEL

Analista de Calidad (reemplazo post natal)

(2006)

- Análisis físicos a la recepción de materias primas
- Analista laboratorio de evaluación sensorial.
- Ayudante de Ingeniero de desarrollo de nuevos productos.
- Informes diarios sobre el status de calidad en producción.

MULTIFRIGO VALPARAISO S.A.

(2003 – 2006)

Control de calidad. Exportadora de frutas congeladas.

- Control de calidad a las frutas en terreno y en recepción de Materia prima.
- Control de calidad al transporte en la recepción de materia prima.
- Control de calidad de procesos durante congelación y envasado de fruta.
- Control de calidad de las líneas de producción.
- Analista laboratorio sensorial, microbiológico y físico.

EMPRESA GILROY FOODS**(2003)****Práctica profesional de control de calidad**

- Controles físicos a las materias primas durante su recepción.
- Controles físicos durante la producción.
- Análisis microbiológicos de productos terminados.

FORMACION

Ingeniero en Industria Alimentaria**Licenciatura en Industria Alimentaria.**

Universidad Iberoamericana de Ciencias y tecnología

Tecnólogo en alimentos

Instituto profesional Zipper, perteneciente a la Universidad Central de Chile

Cursando Máster en nutrición y biotecnología de los alimentos. Especialidad en Seguridad alimentaria.

Universidad Europea Miguel de Cervantes.

CAPACITACION

- Curso para supervisores Serv Safe GCL capacita. Empresas Fundación Chile, certificación Internacional.
- Interpretación norma ISO 17025. SGS Capacitación Ltda.
- Auditor de un sistema de gestión de calidad ISO 9001:2008, SGS capacitación Ltda.
- Auditor interno ISO 9001:2008. SGS capacitación Ltda.
- Seminario :Actualización de minerales Hierro, calcio, Zinc. ILSI Sur Andino.
- Simposio “Estilo de vida saludables: Impacto en el envejecimiento y cognición”. FAO

IDIOMA:

- Español: Idioma nativo
- Ingles: nivel intermedio.

