



Carolina Alejandra Rojas Vicuña

## Antecedentes Personales

R.U.T.	13.662.485-7
Nacionalidad	Chilena
Fecha de nacimiento	10 de septiembre de 1978 (edad 39 años)
Género	Femenino
Estado civil	Soltera
Dirección	Gonzalo Bulnes 2620, Quinta Normal, Santiago
Teléfonos de contacto	+56998409911
E-mail	<a href="mailto:carolinarojasvicuna@gmail.com">carolinarojasvicuna@gmail.com</a>

## Antecedentes Académicos

Nivel de estudios	Universitaria completa.
Colegio	Escuela Elvira Hurtado de Matte
Estudios superiores	<b>INGENIERÍA EN INDUSTRIA ALIMENTARIA</b> <b>UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA METROPOLITANA</b>
Títulos, seminarios y otros	<p><b>julio de 2011:</b> "Calidad y Excelencia en la aplicación de buenas prácticas de perecibles en supermercados"</p> <p><b>julio de 2012:</b> "Seminario de conocimiento en competencias de administración" y "Seminario de conocimientos de productos de sección panadería en Holding Unimarc"</p> <p><b>julio de 2012-octubre de 2012:</b> "Desarrollo de habilidades para implementar el Sistema de inocuidad HACCP"</p> <p><b>marzo de 2013:</b> "Implementación HACCP como herramienta de gestión" y "Seminario de Aseguramiento de Calidad"</p> <p><b>mayo de 2013:</b> "Mejora de la Efectividad"</p> <p><b>junio de 2013:</b> "Conociendo los derechos fundamentales de los trabajadores", "Conociendo La Ley del Consumidor", "Conociendo los criterios Básicos de la Prevención de Pérdidas" y "Conociendo las funciones de la Dirección Nacional del Trabajo"</p> <p><b>julio de 2013:</b> "Conociendo los derechos fundamentales de los trabajadores"</p> <p><b>agosto de 2013:</b> "Estándares de calidad en los alimentos"</p>

**septiembre de 2013 - octubre de 2013:** "Aplicando las buenas prácticas agrícolas en la cadena de productos de alimentos"

**septiembre de 2013 - enero de 2014:** "Diplomado a Distancia Gestión de Inocuidad Alimentaria".

**octubre de 2013 - noviembre de 2013:** “Habilidades para el diseño e implementación de un Sistema HACCP”

**noviembre de 2013 - diciembre de 2013:** “Fundamentos de microbiología para el control de calidad”

**enero de 2014:** “Habilidades para el diseño e implementación de un Sistema HACCP”

**marzo de 2013 - marzo de 2014:** Curso de inglés online “British English”

**octubre de 2013:** “Manejo de equipos de trabajo”

**julio de 2014:** "Prevención de Riesgos Laborales en Supermercados" Curso ACHS online

**agosto de 2014:** Legislación Laboral aplicada a la función de supervisores y jefaturas”

**septiembre de 2014:** “Seminario Internacional Trazabilidad 2014 Gestión de Calidad y Seguridad”, Centro de Extensión de la Universidad Católica

**octubre de 2014:** “Análisis y Aplicación del Protocolo BRC / Estándar Internacional para Almacenamiento y Distribución”

**agosto de 2016:** “Aplicaciones las buenas Prácticas en la fabricación de alimentos inocuos”

**agosto de 2017:** “Aplicaciones Prácticas De Un Sistema De Inocuidad”

**octubre de 2017:** “Gestión en las No Conformidades”

## Experiencia e intereses

Situación laboral	En busca de nuevos desafíos
Experiencia laboral	<p><b>enero de 2007 – marzo de 2007:</b> Secretaría Administrativa, manejo Softland Mery Gates U.S.A (<a href="http://www.merygates.cl">www.merygates.cl</a>)</p> <p>General Barbosa 1029 - Renca</p> <p>Fono: 02-26696040</p> <p>Recomendación: Sr. Pablo Mery</p>
	<p><b>enero de 2010 – abril de 2010 :</b> Departamento Aseguramiento de Calidad</p> <p>Inspectora de Calidad, implementación HACCP</p> <p>Fábrica de chocolates INCO (<a href="http://www.incoalimentos.cl">www.incoalimentos.cl</a>)</p> <p>Martínez de Rosas 3770 – Quinta Normal</p> <p>Fono: 02-27735714</p> <p>Recomendación: Sra. Karin Painemal</p> <p>Gerente de Calidad</p> <p>Fono: 9-91596743</p>
	<p><b>junio de 2010 – febrero de 2014:</b> Departamento Aseguramiento de Calidad</p> <p>Tecnóloga en alimentos, implementación HACCP</p> <p>UNIMARC</p> <p>Recomendación: Sra. Francis Castro Castro</p> <p>Supervisora Aseguramiento de Calidad UNIMARC</p> <p>Fono: 9-64963323</p>
	<p><b>marzo de 2014 – febrero de 2015:</b> Supervisora de Calidad</p> <p>PROSEPLAN</p>
	<p><b>mayo de 2016 – a la fecha :</b> Supervisora de Calidad</p> <p>Brueggen América S.A</p>
Idiomas	<p><b>Inglés</b></p> <p>Nivel hablado: Medio</p>

	Nivel escrito: Medio Nivel traducción: Medio
<b>Conocimiento computacional</b>	Nivel Técnico
<b>Software o tecnologías</b>	<b>SAP</b> , Nivel Usuario <b>Excel</b> , Nivel Medio <b>Office</b> , Nivel Medio