

# **José Gregorio Lanza M.**

RUT: 25.485.103-5

Fecha de Nacimiento: 02 de diciembre de 1982

Dirección: Santa Rosa 634. Departamento 815, Santiago

Celular: +56 9 65000514

Correo: joseglanza82@gmail.com

## **Extracto**

---

Químico con estudios de postgrado en Ciencias y Sistemas de Gestión de la Calidad. Llevo más 10 años trabajando en la laboratorios y empresas de consumo masivo, asumiendo las Jefaturas Técnicas en las áreas de control calidad en alimentos, aguas y microbiología.

He participado y tengo conocimientos en procesos de implementación y mantenimiento de Sistemas de Calidad basados en Normas ISO 9001, 17025, 22000 y sistemas HACCP, así como el manejo de Buenas Prácticas de Laboratorios y de Fabricación. Tengo experiencia en la orientación de personal técnico y profesional de laboratorios y organizaciones de consumo masivo, así como la administración de recursos e insumos de los mismos.

## **Experiencia Laboral**

---

### **Viamed Technical Laboratory SpA (Santiago de Chile)**

**Jefe de Aseguramiento de la Calidad**

octubre 2016 al presente

**Reporta a:** Gerente General

**Función del cargo:** Verificar el cumplimiento del Sistema de Gestión de la Calidad, así como asegurar la estabilidad del Sistema de Aseguramiento de la Calidad del laboratorio en el tiempo conforme a todos los requerimientos de la Norma NCh-ISO 17025:2005. Actualmente se está en el proceso de transición hacia la nueva versión de la Norma (NCh-ISO 17025: 2017)

### **Logros:**

- Seguimiento en la implementación de los procesos e identificación de situaciones críticas, las cuales son comunicadas a la alta Dirección del Laboratorio, proponiendo soluciones y/o mejoras en el sistema de gestión (Elaboración de planes de acciones correctivas y preventivas).
- Desarrollo y Seguimiento de los diferentes Controles de Calidad de los Ensayos del Laboratorio (Cartas Control, Estimación de Incertidumbres, Desarrollos de Pruebas Intra e Interlaboratorios).
- Diseño y difusión de capacitaciones al personal del Laboratorio en las Normativas de Referencia (NCh-ISO 17025: 2005; GMP (OMS-FDA); ISO 9001:2015; NCh 3373:2016;

Actualizaciones SERNAPESCA, Reglamentaciones del SAG, Sistema de Gestión de Calidad Viamed, Buenas Prácticas de Laboratorio y Gestión de Desechos.

- Acreditación mediante la NCh-ISO 17025: 2005 del área de Análisis de Frutos Secos (Implementación del Sistema de Gestión de la Calidad), así como el mantenimiento de las acreditaciones del Laboratorio ante el INN, relacionadas los convenios con el SAG, SERNAPESCA, SISS y particulares.
- Desarrollo e Implementación de nuevos documentos y registros para ajustar el sistema de calidad del laboratorio a los nuevos requerimientos exigidos por la Gerencia General y los Organismos Regulatorios.
- Gestión de los procesos de auditorías externas provenientes de los entes regulatorios (INN, SAG, SERNAPESCA), clientes del laboratorio y organismos internacionales (Comunidad Europea).
- Ejecución de mejoras en los documentos del Sistema de Gestión de Calidad de Viamed, basado en las observaciones y actualizaciones de los entes regulatorios, detecciones internas y/o cambios normativos.

**INACAP (Santiago de Chile)**

**Relator**

octubre 2018 hasta el presente

**Función del cargo:** Ejecutar capacitaciones a los participantes seleccionado por el INACAP en las áreas de Metodologías de Buenas Prácticas de Laboratorio e implementación de Normativas de Gestión (Grupo Técnico Viñedo Concha y Toro); adicionalmente he participado en el desarrollo del contenido programático a presentan en las capacitaciones realizadas.

**Empresas Pulmahue LTDA (Santiago de Chile)**

**Asistente de la Calidad.**

abril 2016 hasta octubre 2016

**Reporta a:** Gerente de la Calidad

**Función del cargo:** Encargado de aplicar y hacer cumplir los procedimientos operacionales vigentes en Planta (BPM y HACCP). Además de verificar el completo y correcto llenado de registros de calidad de producción (Formato de Ruta de Calidad), en concordancia con Normas Nacionales de Calidad e Inocuidad Alimentaria y su adaptación a la planta de alimentos.

**Logros:**

- Diseño y ejecución de un programa de evaluación y análisis de los insumos y materias primas (Productos de Panadería y Pastelería). Así como la liberación de la mercadería

de manera eficiente con el cumplimiento de los estándares de calidad solicitados por los diferentes clientes (Requisitos establecidos en la NCH 44-Muestreo por Atributos).

- Implementación de Puntos Críticos de Control (PCC) establecidos en la Norma Chilena 2861; así como la capacitación del personal en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, y en el seguimiento de los estándares de calidad exigidos por la organización.
- Disminución en los reclamos de los clientes en un 85 %, por no conformidades por temas de calidad en el producto entregado. Optimización del almacén para reducir los tiempos de picking de los operarios

#### ***JBS Foods-Venezuela***

**Coordinador de Aseguramiento de la Calidad**

enero 2015 hasta diciembre 2015

**Reporta a:** Gerente de la Calidad

**Función del cargo:** Desarrollar las actividades relacionadas con el aseguramiento de la calidad, basadas en las Normas ISO 9001:2008 e ISO 22000: 2005. Responsable directo de la interpretación de los ensayos Físico-Químicos y Microbiológicos de la materia prima y el producto final (cárnicos y lácteos), así como la elaboración de informes para ser aprobados por la Gerencia de Calidad.

#### **Logros:**

- Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad de dos plantas de lácteos ubicados en los Estados Carabobo y Aragua, Venezuela.
- Diseño y elaboración de sesenta (60) documentos que permitieron establecer de manera detallada las acciones de cada uno de los procesos de distribución y almacenamiento de alimentos.

#### ***Instituto Nacional de Nutrición, Dirección de Investigaciones***

**Jefe de Laboratorio y Calidad**

enero 2011 hasta diciembre

2014

**Reporta a:** Subdirección Técnica de Investigaciones

**Función del cargo:** Encargado de desarrollar y ejecutar los protocolos para los equipos analíticos (HPLC, GC-MS, ICP, N-elementar) y con metodologías tradicionales de análisis de alimentos del Laboratorio de Análisis de Control de Calidad, así como supervisar las actividades del personal

técnico y/o profesional. De igual forma era el responsable directo de revisar, interpretar y aprobar los resultados emitidos en los ensayos realizados por el laboratorio a muestras provenientes del Ministerio de Alimentación y otros organismos privados. Responsable de la supervisión de Plan de Manipulación de Residuos Peligrosos del Laboratorio.

#### **Logros:**

- Se diseñaron los planes de calidad para tres de los procesos medulares que se desarrollaban en el laboratorio y se estableció la plataforma implementación de un Sistema de Calidad ISO 17025:2005.
- Se implementaron dentro del laboratorio ciento dos (102) procedimientos e instructivos de análisis, lográndose migrar de metodologías tradicionales al sistema automatizado.
- Coordinación de grupos de trabajo para la evaluación de Normativas y Asuntos Regulatorios de Alimentos (Coordinador Técnico en Discusiones de MERCOSUR, integrando organismos del gobierno de Venezuela y empresa privada).

#### **Educación**

---

2013 – 2015 Universidad Católica Andrés Bello, Caracas Venezuela

- Magister en Sistemas de la Calidad

2008 – 2011 Universidad Simón Bolívar, Caracas Venezuela

- Magister en Química Analítica e Instrumental

2001 – 2006 Universidad de Oriente, Cumaná Venezuela

- Licenciado en Química