

Curriculum Vitae	
DATOS PERSONALES	<p>Nombre JUAN MANUEL MARTINEZ DIAZ Dirección Pasaje Las Linarias # 16398 San Bernardo – Santiago Teléfono 91813931 Run 15.436.245-2 Correo electrónico <u>juan.martinez.diaz1981@gmail.com</u> Nacionalidad Chilena Fecha de nacimiento 31-12-1981</p>
EXPERIENCIA PROFESIONAL	<p>Fecha Noviembre 2014 – Abril 2015 Nombre y dirección Empresas Carozzi S.A. Sector Industria Alimentaria Cargo Supervisor de Producción Principales actividades y responsabilidades Supervisor de elaboración y envasado de Galletas individuales. Apoyo en la implementación de Metodología TPM. <ul style="list-style-type: none"> • Asegurar la correcta programación y ejecución de las operaciones productivas garantizando el cumplimiento de los programas y metas de producción, tanto en calidad como en cantidad con el mínimo de pérdidas. • Mantener un ambiente de seguridad, higiene y motivación del personal, reportando directamente al Jefe de Planta Galletas, supervisando directamente a 40 personas. </p>
Fecha Agosto 2013 - Julio 2014 Nombre y dirección Watt's Alimentos S.A. Jorge Alessandri # 10501 San Bernardo Sector Industria Alimentaria Cargo Supervisor de Producción Principales actividades y responsabilidades <ul style="list-style-type: none"> • Supervisor de elaboración y envasado de Pastas Frescas. • Asegurar la correcta programación y ejecución de las operaciones productivas garantizando el cumplimiento de los programas y metas de producción, tanto en calidad como en cantidad con el mínimo de pérdidas. • Mantener un ambiente de seguridad, higiene y motivación del personal, reportando directamente al Gerente de Planta, supervisando directamente a 25 personas. 	
Fecha Mayo 2011 - a Julio 2013 Nombre y dirección Watt's Alimentos S.A. Jorge Alessandri 10501 San Bernardo Sector Industria Alimentaria Cargo Coordinador TPM Principales actividades y responsabilidades <ul style="list-style-type: none"> • Implementación metodología TPM, pilares de: Mejora Continua, Mantención Autónoma y Mantención Planeada en planta productiva. • Entrenamiento a operadores y supervisión de la compañía. • Soporte metodológico con el fin de garantizar el cumplimiento de metas: accidentabilidad, reclamos y eficiencia en procesos productivos Salsas de tomate, Margarinas, Aceites, Pastas Frescas y refinación de aceites. <p>Reportando directamente al Gerente de Planta, supervisando directamente al asistente de coordinación TPM.</p>	

<p>Fecha</p> <p>Nombre y dirección</p> <p>Sector</p> <p>Cargo</p> <p>Principales actividades y responsabilidades</p>	<p>Marzo 2009 - Abril 2011</p> <p>Watt's Alimentos S.A. Jorge Alessandri 10501 San Bernardo</p> <p>Procesos Agroindustriales</p> <p>Facilitador en Gestión Producción</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración y publicación de indicadores de Eficiencia y Mermas. • Liderar proyectos de Mejoras Focalizadas • Capacitación a operadores en herramientas de solución de problemas. • Facilitar los materiales necesarios para la realización de actividades de 5S • Auditorías Internas (Seguridad, BMP y 5S)
<p>Fecha</p> <p>Nombre y dirección</p> <p>Sector</p> <p>Cargo</p> <p>Principales actividades y responsabilidades</p>	<p>Diciembre 1999 – Febrero 2009</p> <p>Watt's Alimentos S.A. Jorge Alessandri 10501 San Bernardo</p> <p>Procesos Agroindustriales</p> <p>Operador de Maquinaria y Procesos de Fase oleosa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operación y aseo de máquinas envasadoras industriales. • Controlar parámetros de calidad e inocuidad del producto. • Mejorar eficiencia y reducción de mermas en línea. • Mantención, limpieza, lubricación e inspección de equipos. • Implementar y certificar programa 5S, en línea productiva. • Carga y preparación de aceites para la elaboración de Margarinas y Mantecas. • Analizar parámetros físico-químicos en aceites.
<p>EDUCACIÓN Y FORMACIÓN</p> <p>Educación Superior</p> <p>Enseñanza Media</p> <p>Enseñanza Básica</p>	<p>Ingeniería en Industria Alimentaria.</p> <p>Marzo 2008 - Julio 2012</p> <p>Universidad Tecnológica de Chile INACAP, sede Santiago Sur, Av. Vicuña Mackenna # 3864, Macul.</p> <p>Marzo 1996 - Diciembre 1999</p> <p>Centro Educacional Municipal Mariano Latorre, Punta de Horcón # 12346 La Pintana.</p> <p>Marzo 1988 - Diciembre 1995</p> <p>Colegio Capitán Avalos Prado, Teniente Montt Salamanca # 12220 La Pintana.</p>
<p>CAPACIDADES Y APTITUDES TÉCNICAS</p>	<p>Área Procesos Agroindustriales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Supervisar y controlar los procesos productivos de la industria de los alimentos hortofrutícolas, del mar, lácteos y pecuarios, de acuerdo con los estándares establecidos por la industria alimentaria. • Controlar las condiciones sanitarias en la producción y manipulación de alimentos de acuerdo con las normas de la industria alimentaria. • Realizar análisis físico-químicos y microbiológicos de las materias primas y de los alimentos de acuerdo con los estándares de la industria alimentaria. • Liderar grupos de trabajo, a través de la aplicación de técnicas de supervisión y comunicación, para el cumplimiento de metas. • Manejo de herramientas de gestión para la administración y planificación de procesos productivos. • Análisis de Visión y Misión para construir Metas, Políticas, Metas e Indicadores de desempeño y resultado. • Búsqueda permanente de capacitación para ampliar mis conocimientos en las Organizaciones.

CAPACITACIONES	<p>CURSO PARA FORMACIÓN DE FACILITADORES TPM a cargo de Paulo Canario Instructor Internacional Certificado JIPM+IMC#167 Empresa IMC INTERNACIONAL 40 Horas pedagógicas.</p> <p>WORKSHOP EPMI ESTRATEGIAS, POLITICAS, METAS E INDICADORES YASSUO IMAI Instructor TPM Certificado JIPM # 40 IMC Internacional 16 Horas pedagógicas</p> <p>GESTIÓN DE MANUFACTURA CON TPM a cargo de Mauricio García Manríquez, ICADEP 37 Horas pedagógicas</p> <p>FORMACIÓN DE FACILITADORES TPM a cargo de Rodrigo Canessa, Instructor TP, GCI Gestión de Calidad Integral 36 Horas pedagógicas</p> <p>DESTREZAS DE COACHING Y LIDERAZGO EMOCIONAL a cargo de Grow-Up Selección y Capacitación 38 Horas pedagógicas</p> <p>FORMACIÓN DE FORMADORES a cargo de Universidad Mayor 16 Horas pedagógicas</p> <p>FUNDAMENTOS DE GMP Y HACCP PARA EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD a cargo de Inés Salazar Baudet, ICPE Instituto de Capacitación Permanente 12 Horas pedagógicas</p> <p>FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS DEL SISTEMA HACCP a cargo de GCL Capacita, Empresa Fundación Chile 16 Horas pedagógicas</p> <p>HIGIENE E INOCUIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS a cargo de GCL Capacita, Empresa Fundación Chile</p> <p>PARAMETROS MICROBIOLOGICOS PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS a cargo de Nelson Varela, ICPE Instituto de Capacitación Permanente 24 Horas pedagógicas</p> <p>EXCEL INTERMEDIO a cargo de Eduardo Del Portillo, CAPACITACION QUALITY & IMPROVEMENT</p>
MANEJO DE SOFTWARE Y/O MANEJOCOMPUTACIONAL	<p>Excel intermedio Manejo de aplicaciones informáticas: EGE (gestión de eficiencia) Máximo (gestión de mantenimiento) Baan (gestión de insumos y materiales) Auditorías (gestión No Conformidades de Inocuidad y calidad)</p>
COMPETENCIAS GENERICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptación al cambio. • Creatividad e innovación • Orientación al cliente • Trabajo en equipo
COMPETENCIAS ESPECIFICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Compromiso. • Credibilidad técnica. • Dinamismo. • Liderazgo.
INFORMACIÓN ADICIONAL	<p>Licencia de conducir clase B y C Vehículo propio</p>