

MARIA LAURA LOISI

(+56) 932665891 – loisimarialaura@gmail.com
Español nativo, Inglés avanzado, Italiano básico.

RESUMEN

Experiencia en el área de producción, administración, proveedores y liderazgo de equipo, con habilidades en coordinación de actividades de capacitación y desarrollo, gestión de comunicación interna y externa, cumplimiento con estándares éticos y desarrollo de un ambiente laboral colaborativo. Poseo excelentes relaciones interpersonales, fácil adaptabilidad al cambio, orientación a la gestión y evolución continua. Me apasiona la administración, seguimiento y mejora del proceso productivo y de compra.

EXPERIENCIA LABORAL

Wenger Haus Pastelería Artesanal

Jefa de Producción Julio 2022 – Presente. Santiago, Chile

- Liderar la producción diaria y semanal de tortas y mini postres para el abastecimiento de la vitrina
- Organización de recetas y procedimientos en Excel para mejor rendimiento de tiempos y disminución de mermas
- Desarrollo de herramientas de mejora del trabajo en equipo
- Realizar juntas semanales para la mejora y corrección constante de problemáticas y/o situaciones que puedan perjudicar el desarrollo eficaz de actividades
- Gestionar soluciones prácticas y dinámicas ante situaciones que puedan perjudicar la actividad diaria
- Elaboración de pruebas para nuevos productos en lanzamiento para la pastelería
- Mejora de procesos productivos y de compra para la constante mejora en la calidad de los productos

Novo Pastelería y Panadería

Asesoría de Vitrina y Propuesta de Menú Diciembre 2022 – Mayo 2023. Santiago, Chile

- Elaboración de nueva carta de presentación de vitrina con productos tradicionales (su marca), vanguardistas y con requisitos alimenticios
- Cotización y Organización de fichas técnicas para lanzamiento de nueva vitrina de productos
- Asesoramiento en marcas, procedimientos, elaboración de productos y costeo de productos para una mejor presentación de mercadería ante el público
- Implementación de estrategias de mejora de almacenamiento, higienización, FIFO, organización de área de trabajo, perfil de búsqueda de empleados y corrección de funciones de trabajo de acuerdo a los empleados existentes en el área de producción
- Cambio de imagen y decoración de productos del área de pastelería para una mejor captación visual hacia los clientes
- Desarrollo de catálogo de materias primas para la respectiva compra y recepción

La Berlin SpA

Maestra Pastelera y Jefa de Producción Sustituta Enero 2022 – Julio 2022. Santiago, Chile

- Organización y distribución de producción diaria de acuerdo a parámetros entregados por el Administrador de la pastelería
- Elaboración de nuevos productos y decoración de los mismos con el fin de mantener en constante mejora la vitrina de productos
- Minimización de tiempos de producción al desarrollar estrategias de producción en conjunto con el

- equipo de trabajo
- Elaboración de FIFO y reabastecimiento en cámaras de refrigeración y congelación
- Participar activamente en reuniones semanales con el fin de implementar nuevas propuestas de mejoras dentro del área de producción
- Elaboración y decoración de productos tradicionales y con requisitos alimenticios (sin azúcar, sin lácteos y sin gluten).

Fortunata SpA

Encargada de Línea de Producción Sin Azúcar Mayo 2021 – Diciembre 2021. Santiago, Chile

- A cargo de la implementación y producción de la línea de postres sin azúcar desde cero, a partir de una serie de pruebas y estandarización de productos
- Desarrollo de todo el proceso de elaboración de productos sin azúcar
- Desarrollo y elaboración de productos sin azúcar y sin gluten en la sede de Las Condes bajo supervisión del Jefe Administrativo
- Organización de producción diaria y semanal para abastecimiento de todas las sucursales de la empresa
- Asistencia en otras áreas de producción dentro de la cocina para culminar con la producción estipulada del día

Cake Las Condes Pastelería

Jefa de Producción y Encargada de Tienda Diciembre 2019 – Abril 2021 Santiago, Chile.

- Apertura y cierre de local bajo supervisión de la dueña de la empresa
- Elaboración de estrategias de producción para el óptimo rendimiento del tiempo
- Contactar proveedores y organizar pedido de materia prima semanal
- Distribución de materia prima e implementación de FIFO para disminución de mermas y pérdida de productos innecesaria
- Implementación de recetas y procedimientos nuevos para mantener el constante crecimiento de la pastelería
- Planteamiento de reuniones y conversaciones semanales para la mejora del ambiente laboral e impulsar el trabajo en equipo
- Organización diaria de la ruta de distribución de productos del delivery personal de la pastelería
- Perfeccionamiento y cuidado de detalles estéticos para garantizar un producto óptimo para la entrega al cliente

FORMACION PROFESIONAL

Lic. En Administración Gastronómica Internacional. INACAP Marzo 2020 – Enero 2024

Idiomas: Español Nativo, Ingles Avanzado e Italiano Básico

Manejo de Programas: Excel – Intermedio. Word – Intermedio. Office - Intermedio