

**MARCELA ANDREA ESPINOZA GOMEZ**  
Ingeniería en Industria Alimentaria

## **CONTACTO**

Fono 68690727  
Rut: 17031243-0  
Espinozamarcela05@gmail.com

## **RESUMEN EJECUTIVO**

Profesional de la carrera Ingeniería en alimentos, busco incorporarme a una empresa donde pueda aplicar mis conocimientos profesionales y desarrollar mis máximas habilidades y competencias, siendo capaz de aportar mejoras y/o soluciones creativas para la optimización de recursos, procesos de mejora y estándares de calidad, considerando las normativas, leyes y protocolos vigentes, asociados a la Industria. Por lo demás ser capaz de asesorar y fortalecer proyectos nacionales e internacionales de distintos productos e insumos, apoyando el cumplimiento de las metas establecidas y objetivos que la empresa desee.

Aútomona, Proactiva, liderazgo y enfocada en el trabajo.

## **EXPERIENCIA LABORAL**

**Junio 2015- Actualidad 2015**      Ingeniero en alimentos, LATAM AIRLINES

Principales funciones:

Diagnosticar, Crear e Implementar Buenas Prácticas de Manofactura BPM por Normas internacionales y nacionales (Reglamento sanitario de los alimentos). Creación de procedimientos operacionales estandarizados y de saneamiento de forma sistematizada y auditable aplicado a un centro de excelencia. Estos con un formato sistematizado en cuanto a objetivos, generalidades, alcances, responsables, diagramas de flujo, etc.

Procedimientos: Suministro de agua y hielo, prevención contra la contaminación cruzada, manejo de productos químicos, higiene del personal, control de plagas, manejo de desechos, adulteración de alimentos, control de producto y calidad

incluyendo especificaciones de materia prima, mantención de instalaciones y equipos, condiciones de recepción, almacenamiento y exposición, trazabilidad, investigación y retroalimentación de reclamos, retiro y recuperación de productos, producto no conforme, presencia de alérgenos, capacitación del personal, control y evaluación de proveedores y calibración.

Creación e implementación de programas de limpieza y sanitización considerando frecuencias, descripciones, diluciones, elección de productos químicos, etc. Así como programas de calibración de instrumentos de medición, mantención de instalaciones y equipos, manejo de productos químicos, evaluaciones de proveedor, etc.

Creación e implementación de registros considerando medidas preventivas y correctivas en cada caso, como por ejemplo registros de almacenamiento, temperaturas críticas en cocina, temperatura ambiente, etc.

Capacitación a todo el personal en cuanto a gestión de la documentación, sensibilización, manipulación de alimentos y calidad. Considerando registro de asistencia y pruebas en caso de ser necesario.

Creación de lineamientos acorde a recepción y rechazos de productos alimenticios. Determinación vida útil y almacenamiento de materias primas, productos procesados y no procesados en cocina, considerando comidas gourmet.

Capacitaciones y talleres de criterios recepción de proveedor en cuanto a procedimiento interno, temas gastronómicos y culinarios.

Control y evaluación de proveedores, asignando criticidad de acuerdo a legislación local y vigente. Auditorias y lineamientos a proveedores críticos para mejorar el servicio entregado.

Gestión de reclamos en cuanto a productos no conformes y por parte de clientes (pasajeros) en cuanto a inocuidad y definiciones de estándar de excelencia.

Verificación, seguimiento y mantención de registros de planillas en puntos críticos de control como temperaturas, productos no conformes, montaje y calidad, recepción e inventario de productos químicos, tiempos de exposición, reclamos, higiene del personal, etc.

Creación, gestión y mantención de evaluaciones de servicio: Definición de fórmulas, muestras críticas, programa, espacio físico, responsables, frecuencia, porcentajes de variación, desviación, etc. Contemplando lineamientos de evaluaciones sensoriales, montaje y gramajes de cada proveedor.

Actualización y gestión de procedimientos.

Elaboración de manuales de servicio de proveedores incluyendo alérgenos de la localidad con objeto de entregar información tanto al cliente como en cocina catering (proceso de producción).

Mejoras de procesos y planes de contingencia in situ, manejo de personal, Conocimientos de HACCP, normas extrajeras y/o locales.

Cursar multas a proveedores por no cumplir contrato de trabajo.

## **Marzo 2015- Junio 2015**

Práctica Ingeniería en alimentos, LATAM AIRLINES

Levantamiento de procesos relacionado al rubro alimentación, considerando legislación vigente y excelencia de clientes en en SALÓN VIP LATAM SCL.

## **ALISERVICE S.A 2013**

**Santiago Enero a Marzo de**

### **Alumna en práctica, como coordinadora de calidad:**

Desarrollé este cargo, para optar al título Técnico Profesional de Nivel Superior en Industria de Alimentos, siempre en compañía de una Ingeniera en alimentos con experiencia, teniendo como principal misión, el control del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Bodega de Productos Alimenticios: realicé control a las materias primas al ingreso a bodega, para alimentos perecibles y no perecibles, realizando control de temperatura, (resguardo de la cadena de frío) control de condiciones de transporte y almacenamiento y liberación de ellas para despacho a casinos donde destaca Festival de Viña del Mar y colegios.

## **Febrero 2010- Diciembre 2012**

: Responsable en promocionar marcas de UNILEVER, San Jorge, La Preferida y Gourmet en área de alimentos.

## **FORMACIÓN ACADÉMICA**

**Titulada en búsqueda de trabajo**

**Ingeniería en Industria Alimentaria.**

Universidad INACAP

Santiago de Chile 2011 -2015

Junio a Diciembre 2015: Seminario de Título, "Helado tipo sherbet a base de polen" Aprobado con distinción.

### **Titulación**

Octubre 2015, Obteniendo premio de mas alto rendimiento con excelencia académica de la generación.

### **Técnico Nivel superior, Industrial de alimentos.**

#### **Título profesional Junio 2013**

Universidad INACAP

Santiago de Chile 2011-2013

### **Ingeniería en Industria de Alimentos** Universidad

Tecnológica Metropolitana, Sede Macul.

Marzo a Dic 2009

## **ANTECEDENTES PERSONALES**

Nacionalidad: Chilena

RUT: 17031243-0

Dirección: Liucura 286, Villa del Sol. Pudahuel .

Teléfonos: 68690727

27102212

Fecha Nacimiento: 26/04/1989

Estado Civil: soltera

E-mail: espinozamarcela05@gmail.com

**Santiago 2015**