

## ***Información Personal***

Nombre : **Marcelo Alejandro Coliman Osorio**  
Cedula de Identidad : **13928902-1**  
Fecha de Nacimiento : **31/05/1980**  
Edad : **35**  
Nacionalidad : **Chilena**  
Estado Civil : **Soltero**  
Licencia de Conducir : **Clase B**  
Dirección : **Juan de Dios Malebran 3654 Casa 109, Condominio Jardines del Valle, Puente Alto**  
Teléfono Celular : **76598536**  
Correo Electrónico : **mcolimanosorio@gmail.com**  
Referencias Laborales : **Vianca Galdames (Jefa de Planta en Comercial Chau, celular 95098401)**  
: **Rolando Contreras (Camp & Catering Lead en Bechtel, celular 93214406)**  
: **Alex Hormazabal (Jefe de Campamento en Bechtel, celular 68272861)**  
: **Cesar Rojas (Gerente Relaciones Laborales en Bechtel, celular 66186546)**

## ***Formación Académica***

<b>Año</b>	<b>Tipo</b>	<b>Institución</b>
1994 - 1997	Educación Media	Liceo Jose Victorino Lastarria
1998 - 2001	Educación Superior Ingeniería de Ejecución en Ambiente	USACH
2002 - 2006	Educación Superior Ingeniería en Industria Alimentaria	UTEM
2008	Título Profesional <b>Ingeniero en Industria Alimentaria</b> <b>Licenciado en Ciencias de la Ingeniería</b>	UTEM

## ***Experiencia Laboral***

<b>Fecha</b>	<b>Empresa</b>	<b>Cargo</b>
Noviembre 2015 al presente	Guiñez Ingeniería Ltda.	Inspector Técnico
Diciembre 2013 – Mayo 2015	Bechtel Chile Ltda.	Nutritional Engineer
Junio – Noviembre 2013	Agricola Productos Silvestres Ltda.	Jefe de Procesos
Julio 2011 – Abril 2013	Comercial Chau	Jefe de Producción
Marzo 2009 – Mayo 2011	Génova Servicios Gastronómicos	Jefe de Turno
Diciembre 2007 – Enero 2009	Comercial e Industrial RK	Jefe de Aseguramiento de Calidad
Noviembre 2006 – Abril 2007	Champagne Valdivieso S. A.	Práctica Profesional, Supervisor de Área
Primer Semestre 2006	UTEM	Ayudante Catedra Microbiología Industrial
Primer Semestre 2006	UTEM	Ayudante Laboratorio Higiene y Sanidad Industrial
Primer Semestre 2006	UTEM	Ayudante Laboratorio Evaluación Sensorial
Segundo Semestre 2005	UTEM	Ayudante Laboratorio Análisis de los Alimentos
Primer Semestre 2005	UTEM	Ayudante Laboratorio Bioquímica de Alimentos

## ***Cursos, Seminarios, Congresos, Inducciones***

<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Fecha</b>	<b>Institución</b>
Curso	Prevención de Riesgos	Sep – Nov 2011	Inacap
Curso	Auditor Interno en Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2008	Marzo 2011	Bureau Veritas
Curso	Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control	Julio 2009	Génova
Curso	Bases para la Implementación de Prerrequisitos y Sistema HACCP, en empresa Vitivinícola	Noviembre 2007	Utem
Seminario	Gestión de control de descargas de Residuos Industriales Líquidos a Redes de Alcantarillado de Empresas de Servicios Sanitarios	Junio 2007	Aidis Chile
Curso	Procesos Productivos con Sistema HACCP	Abril 2007	Utem
Inducción	Prácticas básicas de Higiene de Personal y Laboral bajo Sistema HACCP	Marzo 2007	Biotec
Congreso	Organizador de IX Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología en Alimentos	Octubre 2006	Utem
Seminario	Análisis y discusión del Proyecto de Ley que crea el Fondo de Innovación para la Competitividad	Septiembre 2006	Utem

## ***Comentario***

Soy Ingeniero en Industria Alimentaria, Licenciado en Ciencias de la Ingeniería, de la Universidad Tecnológica Metropolitana. Me considero una persona inteligente, proactiva, ordenada y por sobre todo con ganas de desarrollarme como profesional y demostrar el excelente nivel que tengo.

Mi Práctica Profesional la realice en Champagne Valdivieso por 6 meses. Trabajé en proceso de Elaboración de Champagne y apoyo para implementación de Sistema de Aseguramiento de Calidad basado en HACCP.

Mi experiencia laboral la inicié en Comercial RK, empresa productora de Leches, Postres y Puré en polvo. Me desempeñé como Jefe de Aseguramiento de Calidad, donde desarrollé, implementé y obtuve la Certificación HACCP según NCh 2861. Adicionalmente realicé trabajos en Desarrollo de Productos.

Como segundo trabajo estuve en Génova Servicios Gastronómicos, empresa dedicada a la elaboración de alimentos para casinos, retail y colegios. Me desempeñé como Jefe de Turno siendo responsable de todas las líneas de producción involucradas.

Como tercer trabajo estuve como Jefe de Producción en Comercial Chau, en donde trabajé en la mejora continua de las líneas de Proceso, dirección de personal y en Desarrollo de Productos. Adicionalmente apoyé en Implementación y obtención de Certificación HACCP según NCh 2861.

Como cuarto trabajo estuve como Jefe de Proceso en Agrícola Productos Silvestres Ltda. De manera complementaria se verificó factibilidad de nuevo sitio para Planta de Elaboración de Verduras envasadas.

En mi cuarto trabajo me desempeñé como Nutritional Engineer, en Bechtel para Proyecto EWS viendo la Evaluación de Proveedores en adjudicación de Servicio de Alimentación para el Proyecto, Puesta en Marcha de 3 Comedores, Evaluación Permanente del Servicio entregado por Contratista según Contrato y Anexos de Contrato, Generando informes de KPI para Gerencia de Campamento y Cliente BHP Billiton. Todo esto enfocado al Servicio de 4500 trabajadores.

Actualmente me desempeño como Inspector Técnico en Guíñez Ingeniería Limitada, en Minera Escondida, donde soy responsable del óptimo funcionamiento del Servicio de Alimentación entregado en los diferentes puntos de entrega y formatos establecidos contractualmente.

A la espera que mis antecedentes tanto personales como académicos sean bien recibidos por usted y encantado de ser invitado a una entrevista personal, saluda atentamente.

**Marcelo Alejandro Coliman Osorio**

**Santiago 2015**