



PABLO ANDRÉS MARIACA PELÁEZ

Santo Domingo 673, Santiago-Chile.--+569-50025235 - pablomariaca@gmail.com

RESUMEN PROFESIONAL

Posee 9 años de experiencia en la industria de alimentos. Se ha desempeñado profesionalmente en posiciones de control de calidad, producción, operaciones, abastecimiento, negociación y comercial siendo en todos los casos, líder de equipos multidisciplinarios. Ha renovado e implantado procesos de control, provocando ahorros y valor agregado para la organización. Ha participado en control de gestión y operación en los proyectos más importantes y emblemáticos en Bolivia además de haber participado en emprendimiento de innovación y liderazgo estratégico, en consultorías de calidad, estrategia organizacional y nuevas oportunidades de negocios. Posee una rápida adaptación a nuevos entornos laborales y geográficos por su experiencia laboral y de vida en 3 países distintos, manteniendo siempre como eje central los nuevos desafíos y la fiel convicción de proponer innovación creando valor para el cliente final y el accionista.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Magíster Administración de Empresas MBA en Universidad Adolfo Ibáñez (Chile, 2013).

Ingeniero de Alimentos de la Universidad Autónoma Metropolitana (México, 2001).

Servicio Social. Departamento de Biotecnología. Universidad Autónoma Metropolitana (México, 2000).

EXPERIENCIA LABORAL

Gerente Comercial. Empresa Valor Experto S.p.A. Enero-Mayo 2014. Llevé la estrategia comercial nacional para grandes operadores en la construcción introduciendo al mercado local una solución mediante una plataforma tecnológica “KPI para el control de proyectos con Earned Value Management)” en los sectores de la industria de la construcción, minería y energía. Santiago, Chile 2014.

Consultoría. DGE Consulting, “Oportunidades de Inversión para el sector de la Biotecnología Nacional Chilena”. Estudio para el Comité de Inversiones Extranjeras (CIE Chile), terminada con éxito y presentada en el CIE, Ministerio de Economía, Santiago Chile, Octubre 2013-Enero 2014.

Consultoría Tesis Maestría. Oportunidades de expansión en la región metropolitana en la categoría cassata. Tesis presentada en headquarters y elaborada para Nestlé, Santiago, Chile, Junio 2013.

Vargas Catering S.A. Jefe Control de Calidad, La Paz, Bolivia. 2010-2012. Rediseña y simplifica el sistema de control de insumos interno para la producción logrando 5% en ahorro de insumos. Desarrollo de la estrategia de abastecimiento de insumos de alto riesgo. Capacita permanentemente al personal en sistemas haccp e higiene de alimentos. Capacita, lidera y pone en marcha el equipo de abastecimiento en producción y de operaciones para la atención de nuevo cliente Colombiano (Avianca-Taca, Ruta directa La Paz-Bogotá). Lidera, supervisa la producción y abastecimiento de nuevo cliente Boliviana de Aviación en plataforma aérea. Responsabilidad sobre la producción de 1500 servicios frescos/día y 30 personas.

Mega Center S.A. Grupo empresarial Grentidem, España. Jefe de Alimentos, La Paz, Bolivia 2009-2010. Evalúa y contrata el equipo gestor de atención para 4 franquicias de alimentos (400 servicios/día). Pone en marcha las franquicias y restaurantes bajo su cargo junto al gerente de franquicias. Diseña menú e implanta procedimientos de elaboración y control de la producción. Lleva con éxito la estrategia para introducir productos propios a la cadena de supermercados Ketal. Programa, enlaza y alimenta el software ERP de control interno de pedidos, producción y ventas. Lidera el equipo de 60 personas y gestiona el proceso de puesta en marcha de las franquicias, negociando más de 400 SKU en insumos de alimenticios a nivel local y regional para 2 franquicias locales y realiza el proceso de importación de insumos desde la

Argentina para franquicias de alimentos Havanna y Freddo para la ciudad de La Paz. Es responsable de la administración y control de insumos para el Mall Cine centro de entretenimientos más importante de Bolivia con 110000 visitas/mes.

Minera San Cristóbal S.A. Grupo empresarial Sumitomo, Japón. Supervisor General de alimentos, Potosí, Bolivia 2007-2009. Supervisa el cumplimiento del abastecimiento de alimentos en términos de calidad, cantidad, seguridad industrial e higiene requeridos en la minera con (1500 servicios/día) y envío de servicios a estaciones remotas. Supervisa el control de la calidad e inocuidad alimentaria en todos los procesos de manufactura internos. Suplanta y realiza funciones como superintendente de campamento a cargo del transporte interno de la mina, servicios básicos, plantas de tratamiento de agua y gestión de alimentación del campamento coordinando a tiempo completo todos los trabajos de mantenimiento para los equipos de producción gastronómica.

Vargas Catering S.A., La Paz, Bolivia 2007. Jefe de Control de Calidad. Organiza y lidera el equipo implantando el Sistema de Inocuidad Alimentaria de la planta de producción, seleccionando y sugiriendo a la gerencia general el equipo y recursos necesarios.

Fábrica La Estrella" S.R.L. Paz, Bolivia 2004-2005. Jefe de producción. Administra y planifica el inventario de materia prima para la producción de caramelos duros, farmacéuticos, blandos y chicles. Lidera el equipo de trabajo de 30 personas.

Comunidad Papa Juan XXIII. Lipari, Bolivia 2003. Diseña y pone en marcha la planta piloto de alimentos envasados "Dos Ángeles". Registra patentes, realiza trámites y certificados sanitarios para cada producto. Desarrolla plan de producción y venta de los productos.

SERVICIOS PROFESIONALES INDEPENDIENTES EN BOLIVIA.

Consultor Senior Capacitación Inocuidad de alimentos. La Paz, Bolivia. 2012. Capacita a personal de 5 hoteles en temas de inocuidad para más de 100 personas. Recomienda las directrices para el mejoramiento de las instalaciones y equipo necesario para cumplir objetivos del programa de la Honorable Alcaldía de La Paz.

Consultor Líder Hostal Naira, La Paz, Bolivia 2011. Capacita a 20 personas en inocuidad alimentaria. Desarrolla nuevo sistema de control de adquisición y control de insumos. Diseña y gestiona la adquisición de todo el equipamiento gastronómico de una nueva cocina. Puesta en marcha de las operaciones hoteleras.

CURSOS / SEMINARIOS

Babson College, Seminario Internacional en Innovación y emprendimiento, Boston MA, EEUU, 2013.

AIB Internacional-GCL, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP, ISO 22000, Santiago, Chile, 2008.

TÜV Rheinland. Auditor Interno Gestión de Salud y Seguridad Ocupacional OSHAS 18001-2007. Potosí, Bolivia 2008.

TÜV Rheinland, Taller No Conformidades/Incidentes, Resolución de Problemas, análisis causa básica, Bolivia 2008.

Instituto Boliviano de Normalización y Calidad, Especialista Inocuidad Alimentaria HACCP, La Paz, Bolivia, 2005.

Instituto Boliviano de Normalización y Calidad, Especialista en Sistemas Gestión de la Calidad, ISO 9000-2000, La Paz, Bolivia, 2004.

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

Thierry S. Mariaca P. Macarie H. 2000. Importancia de las bacterias aerobias en los digestores anaerobios. Institute pour le Recherche et Development. Congreso Internacional de Biotecnología. Departamento de Biotecnología UAM-I. México D.F.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Nacionalidad: Boliviana con visa Mercosur de trabajo. Fecha de Nacimiento: 13/12/1974. Agosto 2014 obtiene residencia permanente para Chile. **Estado Civil:** Soltero. **Idiomas:** Inglés. Capacitado para trabajar en altura mayor a 4000 msnm.

Registro Sociedad de Ingenieros de Bolivia: RNI 19795. Cursos de manejo defensivo, primeros auxilios, reanimación cardiopulmonar, control de incendio durante el periodo 2007 y 2009. Grupo Sanguíneo: OR h+.