

Marta Ester González Cárdenas

R.U.T. 13.883.026-8

Avenida El Guanaco, 1583, Huechuraba, Región Metropolitana.

+56977683092

marta.gonzalezcardenas@gmail.com

Experiencia Laboral

Restaurant Hansoban Recoleta Asesora de Calidad Independiente Asesoro en temas de calidad, higiene y manipulación de alimentos al personal. Crear procedimientos en BPM y capacitaciones correspondientes.	junio 2019 a la fecha
Casinos Valerio Santiago Asesora de Calidad Independiente Asesoro en temas de calidad, higiene y manipulación de alimentos al personal del casino. Mantener actualizado todos los procedimientos y registros de BPM, defender auditorías realizadas por parte del cliente y entregar charlas de BPM.	diciembre 2018 a la fecha
Capacitación Duoc Sede Capacitación Continua Providencia Relatora SENCE Entregué capacitación de BPM y HACCP en alimentación colectiva a 21 personas. 8 horas de BPM y 8 horas de HACCP.	septiembre de 2015
Casinos Valerio Santiago Asesora de Calidad Independiente Asesoré en temas de calidad, higiene y manipulación de alimentos al personal del casino. Ordenar y llevar registros y entregar charlas de BPM.	marzo 2013 – noviembre 2013
SODEXO Santiago ENCARGADA ASEGURAMIENTO CALIDAD En este cargo realicé auditorías a proveedores, asesoraría en materia de BPM a la operación, mantener actualizado el Sistema de Gestión de	mayo 2010 - abril 2012

Calidad, capacitaciones a las manipuladoras,
participar de proyectos técnicos para las licitaciones y
mantener actualizado todo el proceso de multas.

SQM Salar julio 2008 - mayo 2010

Toconao, Calama

Asesora de Calidad

Asesoré en temas de calidad, higiene y manipulación
de alimentos al Jefe de Campamentos, además de
fiscalizar el contrato de alimentación.

Full Pak S.A octubre 2007 - abril 2008

Santiago

Práctica Profesional

Práctica profesional como asistente de control de
calidad y elaboración de instructivos para la
operación.

Antecedentes Académicos

Universidad de Santiago de Chile marzo 2000 - marzo 2006
Titulada de Ingeniera en Alimentos

Cursos aprobados

- “Aplicaciones Prácticas del HACCP en Servicios de Alimentos”. GCL Capacita S.A. 24 al 25 de agosto de 2009.
- “Fundamentos para el desarrollo y aplicación de programas HACCP en plantas de proceso basado en la NCh 2861”. GCL Capacita S.A. 18 al 19 de marzo de 2009.
- “Certificación SERVSAFE: Higiene e Inocuidad en el Servicio de Alimentos para Supervisores”. GCL Capacita S.A. 01 al 08 de octubre de 2008.
- “Técnicas de Higiene y Manipulación de Alimentos para supervisores y jefes”. SGS Centro de Formación y Capacitación Ltda. 09 al 10 de julio de 2008.