

NICOLE LISETTE VILCHES AMIGO
INGENIERO EN ALIMENTOS
Universidad del Bío-Bío

Profesional amante del aprendizaje, nuevos desafíos y sinergia de ideas. Con experiencia en liderar equipos de trabajo, implementación de normas de certificación y proyectos sociales con el objetivo de mejorar las buenas prácticas de higiene e inocuidad de los alimentos. Habilidades concretas para representar ideas, trabajar bajo presión y lograr resultados.

ANTECEDENTES PERSONALES

Telefono: +56 9 88315390
Mail: nicolelisette@gmail.com
Dirección: Manuel Atonio Tocornal 455, Santiago, Region Metropolitana.

ESTUDIOS

2014 <i>Chillán-Chile</i>	Ingeniería en Alimentos Universidad del Bío-Bío.
2013 <i>Chillán-Chile</i>	Licenciado en Ingeniería en Alimentos Universidad del Bío-Bío.
2006 <i>Talca - Chile</i>	Enseñanza Media Colegio Maria Auxiliadora.

Idiomas: **Español:** Nativo, **Inglés:** Intermedio

Programas manejados: Statgraphics, Origin Pro, SPSS, Autocad, Word, Excel, PowerPoint, Sistema Operativo 10/8/7/XP.

Otros: Licencia de conducir clase B.

EXPERIENCIA LABORAL

OCTUBRE 2015 Santiago, Chile	COMERCIAL Y PESQUERA SOUTH WIND. Empresa rubro alimentación. Jefe de Calidad A cargo de auditorias de clientes y entidades fiscalizadoras (SERNAPESCA, Seremi de Salud y BRC). Implementación de la norma BRC, gestión de productos no conformes, gestión de reclamos tanto como de clientes como de proveedores de materias primas. Gestión de muestreos y verificaciones quincenales de productos, plan food defense, revisión de registros HACCP, supervisar trabajo de monitores de calidad en cada una de las líneas productivas, cuidado de los programas de aseguramiento de calidad (ahumados, congelados y platos preparados), pre-requisitos y POES. Experiencia en capacitación en Buenas Practicas de Manufactura, Alergenos y BRC a personal de planta.
ABRIL 2015 Santiago, Chile	COMERCIAL Y PESQUERA SOUTH WIND. Empresa rubro alimentación Supervisora de calidad, Encargada documentación. Monitora de líneas de producción en PCC y BPM. Además creadora de Fichas Técnicas de materias primas y Especificaciones Técnicas de productos terminados, realización de procedimientos e instructivos relacionados con el trabajo de planta.

Octubre 2014 <i>Chillán, Chile</i>	UNIVERSIDAD DEL BIO-BIO, Educación Superior. Investigador Realiza investigación sobre el efecto de la aplicación de altas presiones hidrostáticas (APH) y homogeneización por alta presión (HAP) sobre la estructura de las proteínas presentes en vino Sauvignon blanc. Proyecto Fondef D10I1170 de la carrera Ingeniería en Alimentos.
Mayo 2013 <i>Chillán, Chile</i>	UNIVERSIDAD DEL BIO-BIO, Educación Superior. Creador Coordinadora general, supervisora y creadora del proyecto FADE “Productos con baja calorías utilizando Stevia, como edulcorante natural. Una alternativa de alimentación saludable”
Enero - Feb. 2013 <i>Talca, Chile</i>	PRODUCTOS FERNANDEZ S.A., Empresa rubro alimentación. Jefe de Línea Realiza práctica profesional en la unidad de producción de la empresa, supervisando una línea de producción de vienesas en cuanto a reproceso, mermas, calidad e inocuidad para la mejora de su rendimiento.
Octubre 2012 <i>Chillán, Chile</i>	UNIVERSIDAD DEL BIO-BIO, Educación Superior. Creador Coordinadora general, supervisora y capacitadora del convenio con la Municipalidad de Chillán y el programa Mujer Trabajadora Jefa de Hogar del SERNAM, a través de la creación del proyecto FADE “Manipulación y seguridad de alimentos”, capacitando a 20 mujeres.
Mayo - Dic. 2012 <i>Chillán, Chile</i>	UNIVERSIDAD DEL BIO-BIO, Educación Superior. Representante de Escuela Participa como representante de escuela de la carrera Ingeniería en alimentos en los consejos de escuela de esta misma.
Febrero 2012 <i>Talca, Chile</i>	COCA-COLA EMBONOR S.A., Empresa rubro de alimentación. Encargada de calidad e inocuidad en líneas de producción Realiza práctica I en el departamento de calidad, inocuidad y medio ambiente, haciendo un análisis de riesgos y peligros físicos en todas las líneas de producción, basado en la ISO 22000.

FORMACIONES ADICIONALES

Mayo 2016 Santiago, Chile	C&C CAPACITACIONES. Uso de herramientas de Excel Nivel Intermedio.
Enero 2016 Santiago, Chile	360° ALIMENTARIA. Curso oficial Interpretación y aplicación del estándar BRC v.7
Octubre 2015 Santiago, Chile	360° ALIMENTARIA. No conformidades y mejora en los procesos de gestión.
Octubre 2015 Santiago, Chile	360° ALIMENTARIA. Análisis de peligros y puntos críticos de Control HACCP.