

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

Chillán-Chile

Ingeniería en Alimentos

Universidad del Bío-Bío.

2013

Chillán-Chile

Licenciado en Ingeniería en Alimentos

Universidad del Bío-Bío.

2006

Talca - Chile

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 lineas 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. Ademas creadora de Fichas Técnicas de materias primas y Especificaciones Tecnicas de productos terminados, realización de procedimientos e instructivos relacionados con el trabajo de planta.

Octubre 2014
Chillán, Chile

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
Chillán, Chile

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
Talca, Chile

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 reprocesso, mermas, calidad e inocuidad para la mejora de su rendimiento.

Octubre 2012
Chillán, Chile

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
Chillán, Chile

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
Talca, Chile

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.

Analisis de peligros y puntos críticos de Control HACCP.