

CURRICULUM VITAE

ANTECEDENTES PERSONALES

NOMBRE: ALEX FABIAN VENEGAS VALENCIA
CEDULA DE IDENTIDAD : 9.562.727-7
FECHA DE NACIMIENTO : 07-11-1967
ESTADO CIVIL : CASADO
NACIONALIDAD : CHILENA
DOMICILIO: JAIME TORRENT N° 1436, RESIDENCIAS LOS CANELOS, SAN PEDRO DE LA PAZ, CONCEPCION

PROFESION: INGENIERO DE ALIMENTOS (PUCV)

TELEFONO CELULAR: 95393863
E-MAIL : fabian.venegas.valencia@gmail.com
SKYPE : fabian-venegas

ANTECEDENTES ACADEMICOS

ENSEÑANZA BASICA : INSTITUTO CHACABUCO , HERMANOS MARISTAS , LOS ANDES
ENSEÑANZA MEDIA : INSTITUTO CHACABUCO, HERMANOS MARISTAS , LOS ANDES

ENSEÑANZA SUPERIOR
1987 – 1992 : PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DE VALPARAISO
ESCUELA DE ALIMENTOS
CARRERA INGENIERIA DE ALIMENTOS

TESIS DE GRADO : DISEÑO DE PROGRAMAS COMPUTACIONALES PARA EL CONTROL DE CALIDAD POR VARIABLES.

ANTECEDENTES LABORALES:

1992 – 1994 **EMPRESA T.K.F. ALIMENTOS**
CARGO: JEFE DE PRODUCCION

- RESPONZABLE DE PROCESOS PRODUCTIVOS Y EL DISEÑO Y PUESTA EN MARCHA DE SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD.

1994 – 1996 **FUNDACION CHILE**
CARGO: INGENIERO ASESOR

- ASESORIAS A EMPRESAS DEL RUBRO PESQUERO EN CAPACITACIÓN DE PERSONAL COMO RELATOR ACREDITADO SENCE, EN TEMAS RELATIVOS A ASEGURAMIENTO DE CALIDAD (H.A.C.C.P) Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (GMP)

- DISEÑO Y PUESTA EN MARCHA DE PROGRAMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD BASADOS EN H.A.C.C.P, PARA LINEAS DE PRODUCCION DE CONSERVA Y CONGELADOS.
- ELABORACIÓN DE ESTUDIOS DE DISTRIBUCION DE TEMPERATURAS Y PENETRACION DE CALOR DE CONSERVAS DE BAJA ACIDEZ, SEGÚN NORMA F.D.A.

1996 A 2010 PESQUERA SAN JOSE S.A

1996 A 2000 CARGO: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD PLANTA CONSERVAS Y PLANTA DE HARINA.

2000 A Julio 2010 CARGO: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD PLANTA CONGELADOS Y PLANTA DE SURIMI.

- RESPONSABLE DEL DISEÑO, PUESTA EN MARCHA Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD PARA LAS PLANTAS DE CONSERVAS Y CONGELADOS (PELAGICOS , SALMONES, CEFALOPODOS, MOLUSCOS) Y SURIMI.

- RELATOR INTERNO DE CURSOS DE CAPACITACION PARA OPERARIOS EN TEMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD, MANIPULACION DE ALIMENTOS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (GMP) Y PRODUCCION LIMPIA.

- RESPONSABLE DEL CONTROL DE CALIDAD DE LAS OPERACIONES DE ROTULACION, ETIQUETADO Y DESPACHO DE CONSERVAS PARA VENTAS AL MERCADO NACIONAL Y DE EXPORTACION. (HOJALATA Y BOLSAS FLEXIBLES).

- SUPERVISION DE LOS PROCEDIMIENTOS DE MONITOREO Y APLICACIÓN DE NORMAS DE HIGIENE BASADOS EN LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO NACIONAL DE PESCA, REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, FDA (USA) Y UNION EUROPEA.

- RESPONSABLE DE LA ASIGNACION DE LOS PRODUCTOS (CONSERVAS, CONGELADOS Y SURIMI) PARA EXPORTACION EN BASE A LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LOS CLIENTES Y SUS MERCADOS DE DESTINOS

- RESPONSABLE DE LA IMPLEMENTACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DEL ACUERDO DE PRODUCCION LIMPIA PARA LA PLANTA DE CONGELADOS, AUDITADA Y CERTIFICADA EN 2008. RE-VALIDADA 2009 Y 2010.

- IMPLEMENTACION Y SEGUIMIENTO DE SISTEMAS DE CALIDAD BASADOS EN NORMA CHILENA 2861 OF 2004- HACCP EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

- IMPLEMENTACION Y SEGUIMIENTO DE SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN FLOTA PESQUERA. (SISTEMAS RSW, MANEJO DE PESCA A BORDO Y PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD EN FAENAS DE PESCA)

-USUARIO CLAVE **SAP** PARA EL DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE MODULOS DE CONTROL DE CALIDAD Y PRODUCTOS TERMINADOS.

Septiembre 2010 a Septiembre 2012.
Ingeniero Asesor para Pesquera Orizon S.A
China.

- INSPECCIONES Y ASESORIAS DIRECTAS A 9 PLANTAS DE CONSERVAS Y CONGELADOS DE PRODUCTOS DEL MAR EN LAS REGIONES DE NINGBO, XIAMEN FUJIAN Y QUINGDAO, CHINA.
 - AUDITORIA INTERNAS DE PROCESO DE ESTERILIZACIÓN DE CONSERVAS DE BAJA ACIDEZ Y CONGELADOS.
 - INSPECCION DE PRODUCTOS TERMINADOS.
 - CAPACITACIÓN A LOS OPERARIOS EN CONTROL DE SELLOS Y PROCESOS DE ESTERILIZACION.
 - CAPACITACION A LOS OPERARIOS EN PROCEDIMIENTO DE ETIQUETADO Y EMBARQUES DE CONSERVAS.
 - ASESORIAS EN COMPRA E INSTALACION DE EQUIPOS DE PROCESOS DE CONSERVAS Y CONGELADOS.
 - CAPACITACION DE SUPERVISORES EN H.A.C.C.P Y G.M.P.
 - DISEÑO Y CONTROL DE PROGRAMAS DE PRODUCCION, CONTROL DE INVENTARIOS, REGISTRO DE PROVEEDORES Y GESTION DE EXPORTACION.

Octubre 2012 a la Fecha 2013.
Consultor Externo de Empresas.
Chile.

- DISEÑO DE PROGRAMAS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN RESTAURANTES, PASTELERIAS, PANADERIAS Y EMPRESAS DE CONSUMO MASIVO.
- DESARROLLO DE PROGRAMAS DE HIGIENE Y SANITIZACION EN EMPRESAS DE ALIMENTOS.
- RELATOR DE CURSOS DE CAPACITACIÓN EN BMP, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMA CHILENA HACCP PARA EMPRESAS DE ALIMENTOS.
- ASESORIAS A EMPRESAS, RESTAURANTES Y CASINOS, PARA RESOLVER SITUACIONES DE RECLAMO ANTE AUTORIDAD (SEREMI DE SALUD)
- DESARROLLO E IMPLEMENTACION DE PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD PARA PRODUCTOS CONGELADOS Y CONSERVAS (PESCADOS, CEFALOPODOS Y MARISCOS) PARA SOCIEDAD PESQUERA **TRIMARFOOD LTDA.** PLANTA CALDERA.
 - DISEÑO DE PROGRAMAS DE PRODUCCION, CONTROL DE INVENTARIOS, CONTROL DE PROVEEDORES, CONTROL DE COSTOS, AUDITORIAS INTERNAS DE PRODUCCIÓN Y GESTION DE RESULTADOS.
 - ESTABLECIMIENTO DE ESTRATEGIAS DE MEJORAMIENTO DE PROCESOS Y AVALUACION DE RESULTADOS.
 - DISEÑO DE PROGRAMAS DE REDUCCION DE COSTOS Y CONTROL DE PERDIDAS.

Concepción, Mayo 2013.