

José Aladino Payacán Castillo

Avenida Argentina 3698, La Serena

RUT: 13.649.806-1

Cel.: +56 9 85082669 / +56961967687

Correo: josealpc@gmail.com

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/jose-payacan-castillo-8953b433/>

RESUMEN

Profesional titulado ingeniero en alimentos, magister en calidad desarrollo e innovación de alimentos. Con experiencia como supervisor, administrador y auditor de sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria principalmente en casinos faena minera. Cuento con conocimientos en normativas HACCP, BPM, ISO9000, ISO14000, OHSAS, DS977/96, DS594. Mi objetivo es garantizar la seguridad e inocuidad alimentaria en toda la cadena productiva de alimentos, reforzar el mejoramiento continuo de los procesos, capacitar al personal relevante en temas de inocuidad alimentaria y atender de manera eficaz y eficiente la resolución de problemas y oportunidades de mejoras, obtener la satisfacción del cliente.

ANTECEDENTES LABORALES

Cargo	Jefe Depto. de Innovación y Desarrollo/ Sociedad Comercial Nueces del Choapa Ltda. Salamanca
Período	Año 2018 – Año 2019 (proyecto Corfo)
Principales Funciones	Dirigir proyectos cofinanciados por agencias estatales (Corfo, FIA, Sercotec, etc.) para innovar y desarrollar nueva gama de productos, entre ellos productos nutraceuticos como antioxidantes y polifenoles micro encapsulados, obtenidos a través de pelón y pulpa de la nuez; además productos biocombustibles mediante reutilización de la cáscara de la nuez. Se trabajó con servicio externalizado de laboratorio Fraunhofer y se logró diversificar la producción.
Cargo	Analista de calidad – productos y catálogos/ Instituto Nacional de Estadística (INE), Santiago
Período	Año 2018 (Reemplazo de post natal).
Principales Funciones	Dar apoyo en materia de clasificación de productos y materias primas en base a un clasificador internacional con fines estadísticos, como también la confección de fichas de procesos productivos, asociados a la manufactura de alimentos. Se logra incorporar conocimientos y se atienden consultas de clientes internos.
Cargo	Administrador de casino/ Aramark, Calama
Período	Año 2017 - Año 2018 (Proyecto minero Chuquicamata)
Principales Funciones	liderar como jefatura la administración en la entrega del servicio de alimentación para 2500-3000 comensales. Se chequea las BPM del proceso productivo de platos preparados, se revisa y verifica cumplimiento normativo sanitario DS977/96, dotación y distribución del personal, control presupuestario de insumos materias primas y equipos industriales, control

calidad de las materias primas y productos terminados, control trazabilidad, entre otras funciones.

Cargo

Período

Principales Funciones

Consultor HACCP/ BCH Consulting, Salamanca

Año 2017 (Proyecto Codeser)

Asesorar en terreno preauditoria de certificación HACCP en planta procesadora de alimentos, BRC v7 y relator cursos HACCP, gestión de calidad, inocuidad alimentaria, BPM, POES. Se logra certificación HACCP de la empresa agroindustrial Nueces del Choapa a través de SGS Chile.

Cargo

Período

Principales Funciones

Jefe técnico de alimentación/ Salimax Ltda., Santiago

Año 2015 (Proyecto minero Los Bronces)

Auditar y fiscalizar las BPM, HACCP y normativa sanitaria DS977/96, DS594 en elaboración de platos preparados casinos Aramark, se controla el transporte de alimentos a comedores periféricos, el control de residuos. Se realiza seguimiento en la implementación HACCP en 2 de 8 centrales y se realiza levantamiento con respectivo plan de acción.

Cargo

Período

Principales Funciones

Ingeniero en alimentos/ Administradora Pedro de Valdivia, Santiago

Año 2014 – Año 2015

Supervisar y Auditar las BPM y verificar cumplimiento de la normativa sanitaria DS977/96 y DS594 en casinos Food Solution en toda la red de establecimientos Pedro de Valdivia. Se logra implementar sistema de gestión para dar seguimiento y control de trazabilidad de los productos, manejo de buenas prácticas de manufacturas y mejoras en el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. Apoyo técnico proceso licitación para elección de nueva concesionaria.

Cargo

Período

Principales Funciones

Consultor de inocuidad alimentaria/ Consultora Lunmis Ltda., Ovalle

Año 2013 (140 horas)

Asesorar al personal consignatario feria Modelo – Ovalle en temas de inocuidad alimentaria, BPM y HACCP según el caso, higiene y manipulación de Alimentos, esto a través de instrumento Corfo. Se logra asesorar a 20 locatarios distribuidos en 140 horas logrando un incremento en sus ventas diarias de productos inocuos y estandarización de sus procedimientos en la manipulación e higiene alimentaria.

Cargo

Período

Principales Funciones

Auditor interno/ SGS Chile

Año 2012 (Proyecto Aramark)

Fiscalizar los servicios de alimentación, servicios de aseo y mantenimiento de concesionaria Aramark a nivel nacional, se controla y se verifica el cumplimiento normativo sanitario DS977/96, DS594, las BPM asociadas, el traslado de alimentos a sitios remotos, el control sanitario en salas de procesos, se controla la trazabilidad de los productos y su vida útil, con equipo luminómetro de chequea carga microbiana en superficie. Se audita más del 87% de todas las centrales de alimentación Aramark.

Cargo	Inspector de casino y campamento/ Workmate Ltda., Los Andes
Período	Año 2010 – Año 2011 (Proyecto Minero faena Saladillo)
Principales Funciones	Fiscalizar normativa sanitaria DS977/96, DS594, BPM, y cumplimiento contractual en casinos Aramark. Se chequea mediante indicadores de gestión la producción de platos preparados, condiciones de transporte de alimentos a comedores periféricos, barrera sanitaria del personal, degustación y chequeo minuta. Se logra la identificación de factores de riesgo ante brote de enfermedades transmitidas por consumo de alimentos en mal estado.
Cargo	Ingeniero en alimentos trainee/ Minera Esperanza, Sierra Gorda
Período	Año 2009 – Año 2010 (Proyecto Minero)
Principales Funciones	Supervisar y auditar las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) y Normativa Sanitaria DS977/96, DS594 de casinos Sodexo y Compass - Group, se controla transporte de alimentos a comedores periféricos, se realiza control de calidad agua potable según Nch409, control de residuos y seguridad ambiental, se realiza control barrera sanitaria del personal, degustación del menú diario, chequeo y evaluación de minuta, chequeos controles microbiológicos y atención de reclamos, entre otras funciones.
Cargo	Relator haccp/ Consultora Iskra, Combarbalá
Período	Año 2009
Principales Funciones	Elaboración programa de formación para internos en recinto penitenciario de Combarbalá orientado a la reinserción laboral sobre Buenas Prácticas de Manufactura y manipulación de alimentos. Se logró la asistencia en 98% de internos para programa de 360 horas bajo sistema SENCE.

ANTECEDENTES ACADEMICOS

2016 – 2017:	Magister en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos, Universidad de Valladolid, España
1998 - 2008:	Ingeniero en alimentos, licenciado en ciencias de los alimentos, Universidad de La Serena.
1994 – 1997:	Enseñanza Media Colegio Seminario Conciliar, La Serena

INFORMACION ADICIONAL

Excel Nivel Avanzado,
julio de 2020, OTEC Ilustre Municipalidad de La Serena, 24 hrs.

Global Standard for Food safety Issue 8: Auditor Training (BRC V8),
mayo 2019, TÜV Rheinland Akademie Chile Limitada
Horas de duración: 8 hrs.

Curso trabajo en equipo, liderazgo y comunicación efectiva para jefaturas,
diciembre 2018, Musalem Capacitaciones E.I.R.L.
Horas de duración: 16 hrs.

Taller de herramientas para el análisis de base de datos (Access),
Julio 2018, Instituto Nacional de Estadísticas
Horas de duración: 12 hrs.

Taller Piloto Gestión del Desempeño
Julio 2018
Instituto Nacional de Estadísticas

Sistema brand para la administración de casinos
Noviembre 2010
Aramark

APTITUDES Y HABILIDADES

- Capacidad para trabajar en equipos multidisciplinarios, facilidad para la relación interpersonal, ser apoyo y principal motivador en equipo de trabajo. Ser sido líder en equipo HACCP en empresas donde se ha certificado.
- Capacidad para instruir a las personas, haciendo hincapié sobre el talento, generando un mejor compromiso y con ello un mejor desempeño de colaboración.
- Capacidad para tratar con diferentes clientes, mandante, proveedores y sobre todo comensales. Resolver diferentes tipos de conflictos y dar resolución rápida.
- Tolerancia frente a la frustración, alto nivel de compromiso y resiliencia, sobre todo, cuando no se logran los objetivos propuestos.

Disponibilidad inmediata