

**Mg. Jaime Antonio Bravo Troncoso**  
**Ingeniero en Alimentos**



Actualmente resido en Osorno  
RUT: 17.460.758-3  
T: 967334866  
27 Años  
Pretensiones de renta 1.300.000

**jantonio.bravot@gmail.com**

Magister en Ciencias de La Ingeniería; Ingeniero en Alimentos, con amplia experiencia y visión de procesos productivos ligados al sector agroindustrial. Capacitado para actuar sobre éstos, a través de la planificación, optimización, evaluación de proyectos y control de indicadores (KPI). Tengo facilidad de adaptarme en equipos de trabajo lo cual me ayuda a interactuar fluidamente con estos laboralmente, amplio conocimiento normas BMP, HACCP, ISO 9001,14001, FSSC 22000 y BRC, seguridad e higiene, mantenimiento preventivos.

---

### **ANTECEDENTES ACADÉMICOS**

---

<b>Universidad de la Frontera</b> <b>Ingeniería, Ciencias y Administración</b> Magister en Ciencias de la Ingeniería, Mención en Biotecnología	Agosto 2012 – Junio 2014
<b>Universidad de la Frontera</b> <b>Ingeniería, Ciencias y Administración</b> Ingeniero en Alimentos, Licenciatura en Ciencias	2008 - 2012
<b>Liceo de Hombres Enrique Ballacey Cotterau, Angol</b> <b>Liceo Comercial Armando Bravo Bravo, Angol</b>	2005 – 2007 2004 - 2004
<b>Escuela E-77 Gustavo Vásquez Díaz, Los Sauces</b>	1995 – 2003

---

### **ANTECEDENTES LABORALES**

---

<b>PROLESUR</b> Osorno Jefe de Turno / Facilitador de Área: Responsable y encargado del control de proceso y recurso humano del área de evaporación y secado (20 personas). Desarrollar instructivos de trabajo y control de los procesos. Encargado del control de carga y descarga de leche cruda, distribución de leche según plan, supervisar y controlar elaboración y envasado de mantequilla, y productos de mezcla seca (fórmulas de leche purita y exportación).	Abril 2017- Actualidad
--	---------------------------

**COLUN**

La Unión

Jefe Turno: Responsable del control y recepción de la leche, distribución a los diferentes procesos (yogurth, flan, quesillo, manjar, leche en polvo, UHT y quesos), pasteurización, estandarización de leche, control de crema pasteurizada según planes producción (mantequilla, UHT).

Octubre 2014 –  
Marzo 2017

Supervisar producción, envasado y empaque (Manajar-Mantquilla, Leche en polvo, Suero descremado, Fraccionado de quesos) en función de las órdenes de producción, asignando los recursos necesarios para terminar en los tiempos requeridos de acuerdo a los estándares de producción, con la calidad requerida y en el coste establecido por la organización, respetando los procedimientos, instrucciones de trabajo.

Supervisar producción de quesos semi-duros y pasta blanda en los tiempos acordes.

Supervisar inicios y detenciones de las distintas plantas de secado según órdenes de producción

**Instituto Agroindustria**

Temuco

Analista Químico: Laboratorio de Alimentos y Aguas; caracterización proximal y metales.

Febrero –  
Marzo 2014

**Desert Bioenergy S.A**

Temuco

Asistente de Investigación del Sub programa 5  
Optimación de procesos de extracción y recuperación de Aceites e Hidrocarburos desde biomasa microalgal.

Abril 2013 –  
Marzo 2014

**Sur Alegre**

Temuco

Asesoría técnica

Pardeamiento enzimático, envasado al vacío en papas mínimamente procesadas.

Octubre 2013 –  
Enero 2014

**Sodexho, Clínica Alemana**

Temuco

Práctica profesional

Jefe de turno: Encargado charlas preventivas al inicio de cada turno del personal; Capacitación BPM, Poes, Poe, al personal; Desarrollo procedimientos preventivos internos de la empresa.

Febrero –  
Marzo 2012

**Malteco Malterías Unidas S.A.**

Lautaro

Práctica Profesional

Analista; Laboratorio recepción cebada; caracterización físico-química.

Enero –  
Abril 2011

**Maltexo Malterías Unidas S.A.**  
Temuco  
Práctica Voluntaria  
Muestreador laboratorio recepción de cebada

Enero – Marzo /  
2010

## **EXPERIENCIA AYUDANTE DOCENTE**

---

**Universidad de La Frontera**  
**Ingeniería, Ciencias y Administración**  
Temuco  
Ayudante del curso Operaciones Unitarias a cargo del Profesor  
XIMENA DEL-CARMEN INOSTROZA HOFFMANN impartido a alumnos  
De 4º año. II Semestre

Agosto 2013 -  
Enero / 20014

**Universidad de la Frontera**  
**Ingeniería, Ciencias y Administración**  
Temuco  
Ayudante del curso Transferencia de masa y calor a cargo del Profesor  
XIMENA ELENA DEL-CARMEN INOSTROZA HOFFMANN impartido a alumnos  
de 3er año. II Semestre.

Abril 2013 -  
Enero 2014

**Universidad de la Frontera**  
**Ingeniería, Ciencias y Administración**  
Temuco  
Ayudante del curso Control Estadístico de Calidad a cargo del Profesor  
LEONARDO AUGUSTO PINO AROSTEGUY impartido a alumnos de 5er año. I  
Semestre.

Abril –  
Agosto 2013

**Universidad de la Frontera**  
**Ingeniería, Ciencias y Administración**  
Temuco  
Ayudante del curso Química Analítica a cargo del Profesor Felipe Gallardo Arriagada impartido  
a alumnos de 3er año. I Semestre.

Marzo –  
Junio 2011

## **OTROS ESTUDIOS Y ACTIVIDADES DE PERFECCIONAMIENTO**

---

Seguridad en torres de secado y líneas de polvo Junio 2017

Autogestión y trabajo con sentido (90 h) Noviembre -  
Diciembre 2016

Gestión de Operaciones (90 h) Octubre -  
Noviembre 2016

Herramientas De Supervisión Y Liderazgo Efectivo De Equipos De Trabajo  
Administración del tiempo Enero –  
Diciembre 2015

Técnicas para manejo de conflictos

Liderazgo Eficaz para Empresas Exitosas

Curso: bajo la modalidad on-line

**GPS – ACHS**  
La Unión  
Curso: Prevención de riesgos  
20 h

Octubre 2014

**Tronwell**  
Temuco  
Curso: Ingles  
120 horas

Octubre 2013 –  
Abril 2014

**Instituto Nacional de Normalización (INN)**  
Santiago  
Curso: Administración e Implementación del sistema HACCP (NCh2861)  
32 horas.

Octubre / 2011

**Congreso Internacional de Cerveceros Artesanales**  
Pucón

Noviembre / 2012

**Congreso Nacional e Internacional de Ciencia y Tecnología de los  
Alimentos “Pilar de Chile Potencia Alimentaria”**  
Osorno

Octubre / 2010

---

Edgard Uquiche Carrasco 45-2325480 edgar.uquiche@ufrontera.cl  
Ximena Inostroza Hoffmann 45 -2325471 ximena.inostroza@ufrontera.cl  
Mónica Rubilar Díaz 45 -2744232 monica.rubilar@ufrontera.cl  
Milton Jiménez +56990416004  
Carlos Olivares +56954570421

---

## OTROS ANTECEDENTES

---

Idioma Ingles nivel Pre – Intermedio  
Manejo de Excel nivel intermedio  
Licencia de conducir clase B  
Disponibilidad Inmediata

Actualizado: diciembre/2017