

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

Universidad de la Frontera
Ingeniería, Ciencias y Administración

Agosto 2012 –
Junio 2014

Magister en Ciencias de la Ingeniería, Mención en Biotecnología

Universidad de la Frontera
Ingeniería, Ciencias y Administración

2008 - 2012

Ingeniero en Alimentos, Licenciatura en Ciencias

Liceo de Hombres Enrique Ballacey Cotterau, Angol
Liceo Comercial Armando Bravo Bravo, Angol

2005 – 2007
2004 - 2004

Escuela E-77 Gustavo Vásquez Días, Los Sauces

1995 – 2003

ANTECEDENTES LABORALES

PROLESUR

Abril 2017-
Actualidad

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).

COLUN

La Unión

Octubre 2014 –
Marzo 2017

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).

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 ordenes de producción

Instituto Agroindustria

Temuco

Febrero –
Marzo 2014

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

Desert Bioenergy S.A

Temuco

Abril 2013 –
Marzo 2014

Asistente de Investigación del Sub programa 5

Optimación de procesos de extracción y recuperación de Aceites e Hidrocarburos desde biomasa microalgal.

Sur Alegre

Temuco

Octubre 2013 –
Enero 2014

Asesoría técnica

Pardeamiento enzimático, envasado al vacío en papas mínimamente procesadas.

Sodexho, Clínica Alemana

Temuco

Febrero –
Marzo 2012

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.

Maltexco Malterías Unidas S.A.

Lautaro

Enero –
Abril 2011

Práctica Profesional

Analista; Laboratorio recepción cebada; caracterización físico-química.

Maltexco 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 / 2014

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 3º 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 5º 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 3º 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

Técnicas para manejo de conflictos

Liderazgo Eficaz para Empresas Exitosas

Curso: bajo la modalidad on-line

Enero –
Diciembre 2015

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

REFERENCIAS LABORALES

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