

Carolina Ruiz Olivos
Ingeniero en Alimentos

41 años

12.632.663-7

Yungay N°2947. Santiago Centro.

(+569)94363275

carolinaruizolivos@gmail.com

<https://www.linkedin.com/pub/carolina-ruiz-olivos/41/bb8/137>

RESUMEN PROFESIONAL

Ingeniero en Alimentos (U. de la Serena), perteneciente al Colegio de Ingenieros Alimentos Chile N° colegiatura 177-13. Tecnóloga en Alimentos, Bachiller en Tecnología (USACH), Diplomado en “Gestión Integrada de Calidad, Medio Ambiente, Salud y Seguridad Ocupacional y Responsabilidad Social Empresarial”. Universidad de Chile. Auditor Líder ISO 9001:2000, con experiencia en Procesos de Industria Alimentaria, Retail y Entrenamiento para Personal en la Industria de Alimentos.

Especialidad en Implementación de Sistemas de Aseguramiento de Inocuidad y Calidad, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), ISO 9001:2008; ISO 22000:2005.

Experiencia 20 años en el área de alimentos, 15 años en Walmart en cargos relacionados con Gestión de Calidad y Operaciones a cargo de equipos de 40 personas.

ANTECEDENTES LABORALES

Subgerente Product Safety and Health@Wellness

Walmart Chile S.A.

Abril 2014-Agosto 2015

Responsable de la implementación del Sistema de Gestión de Calidad para el área de Seguridad de Productos No Comestibles, incluyendo categorías mercaderías generales y Consumibles y productos de la categoría Salud y Bienestar que incluye implementación de sistemas de gestión para el negocio de Óptica y productos para el cuidado personal (suplementos alimenticios, vitaminas, entre otros). Participación en la puesta en marcha de las campañas y comerciales en base a *Pipeline* anual.

Proyectos y Logros: Elaboración e implementación de los Sistemas de Gestión para ambas áreas en base a normativa nacional vigente y estándares internacionales. Implementación de estándar de para el Manejo de Leña en conjunto con el Sistema Nacional de Certificación de Leña (SNCL).

Jefe de Área Gestión de Calidad

Walmart Chile S.A.

Agosto 2010 a Marzo 2014

Responsable del equipo 40 de profesionales de tienda y soporte Home Office, con el objetivo de asegurar la inocuidad de los productos en el punto de venta y entregar soporte transversal a las áreas de la Compañía en temas de Inocuidad Alimentaria para Food Safety y Product Safety.

Proyectos y Logros: Activa participación en la integración e implementación de los Sistemas de Food Safety basados en estándar Walmart y los actuales de la Compañía en tiendas del país, para seguridad alimentaria y control de plagas.

Campaña de Inocuidad Alimentaria corporativa “La Salud de mi familia está mis manos”, plan de capacitaciones e-learning (Computer Based Learning, CBL) y presenciales.

Jefe de Área Soporte y Programa de Aseguramiento de Inocuidad y Calidad

Comercial D&S S.A.

Enero 2008 a Agosto 2010

Responsable de coordinar equipo multidisciplinario de profesionales con el objetivo de entregar soporte a la operación en temas técnicos relacionados con el aseguramiento de la inocuidad alimentaria y establecer y gestionar los indicadores de desempeño del área. Representante ante las agencias gubernamentales relacionadas con alimentos y no alimentos.

Proyectos y Logros: Elaborar e implementar el Sistema de Gestión de Calidad en Home Office, definición y control de KPI's del área.

Implementación de Procedimiento de Donaciones para Red de Alimentos.

Activa participación en mesas de trabajo con agencias gubernamentales: CONAMA en Proyecto País Eficiencia Energética (PPE), ampolletas eficientes. SEREMI De Salud. Asociaciones Gremiales: ANIC, ASACH.

Participación en Seminario *SEICA Consultores Ltda.* representando a la Compañía con “Implementación de ISO 9001:2000 y HACCP”.

Supervisora de Gestión de Calidad en Área Operaciones

Comercial D&S S.A.

Agosto 2004 – Diciembre 2007

Desarrollé la estructura, elaborando organigrama, perfiles y descripciones de cargo para el nuevo Departamento de Calidad; responsable junto a Jefatura directa de la puesta en marcha y desarrollo del área dentro de la Compañía para generar una futura Gerencia de Calidad corporativa. Implementación de la base documental y operativa del Sistema de Gestión de Calidad del Departamento, diseño de los indicadores de desempeño.

Proyectos y Logros: Reestructuración del Departamento. Creación de la imagen corporativa. Implementación de Normas Internas.

Elaboración del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de la Compañía basado en Buenas Prácticas de Manufactura (SSOP, SOP) y HACCP, enfocado a la operación de Supermercados.

Elaboración e Implementación de Feria de Gestión de Calidad

Certificación de Sistema Integrado de Calidad en Lider Punta Arenas, primer Supermercado en Latinoamérica con esta certificación.

Jefe subrogante del Departamento Gestión de Calidad. Enero 2007 a Marzo 2008.

Auditor Operacional

Comercial D&S S.A.

Agosto 2003 – Julio 2004

Ingreso al Área Auditoría Operacional, como Auditora del Módulo Control de Calidad y apoyo en Módulos de Gestión de Tienda, Brecha y Gastos, en los diferentes formatos de Supermercados a nivel nacional.

Proyectos y Logros: Elaboración de “Manual de Estándar de Procesos Operacionales en Secciones Perecederas”, documento que posteriormente se convirtió en el actual “Manual de Buenas Prácticas de Manufactura” de D&S/Walmart Chile

Tecnóloga en Alimentos en Departamento Gestión de Calidad

Comercial D&S S.A.

Febrero 2001 - Julio 2003

Responsabilidad directa en el Aseguramiento de Calidad en Hipermercados Líder y Supermercados Ekono de 11 Locales a cargo.

Proyectos y Logros: Elaboración y Desarrollo de las *Escuelas de Oficio para Secciones Perecederas*: Panadería Carnicería, Pescadería, Vegetales y Fiambrería. Destacada participación en actividades de Capacitación orientada a la operación de Supermercados. Inducción a nuevos profesionales del área en operaciones de Supermercados.

Consultora y Relatora de Capacitación

KMCentra Consultores.

Octubre 1998 - Diciembre 2000

Realiza curso “Contaminación en Fábricas de Alimentos”, dirigido a Operadores de Fabricación en Frigosam S.A.

Realiza curso en Complejo Hotelero Aguas Calientes.

“Higienización en Instalaciones Hoteleras”. Implementación de “Manual de Higienización”.

Encargado de Control de Calidad

Ladeco S.A.

1997

Implementación de Sistemas de Calidad Total y H.A.C.C.P. en Alimentos en Catering Aéreo, Estudios de Aporte Nutricional y Aceptabilidad en Ciclos de Menú en Vuelos, Estudios de Comportamiento y Manejo de Alimentos Congelados en Nitrógeno Líquido, como Control Externo de Ladeco S.A. en Empresa La Marmite.

ANTECEDENTES ACADEMICOS

2008-2009	Ingeniero en Alimentos. Universidad de la Serena Tesis: "Implementación de un modelo de Gestión de Calidad en Retail bajo Norma ISO 9001:2000 – HACCP".
2008-2009	Tecnólogo en Alimentos. Grado Académico: Bachiller en Tecnología. Universidad de Santiago de Chile. Tesis: "Orientaciones para el diseño e implementación de Buenas Prácticas de Elaboración en Supermercados".
1993-1996	Técnico Universitario en Industria Alimentaria. Universidad de Santiago de Chile. Práctica Profesional en el Departamento de Control de Higiene y Calidad de Supermercados Marmentini Cargo: Tecnóloga en Alimentos Tesis: "Análisis Nutritivo y Control Sanitario a Alimentos Preparados".

Diplomado y otros Cursos

2007	Diplomado "Gestión Integrada de Calidad, Medio Ambiente, Salud y Seguridad Ocupacional y Responsabilidad Social Empresarial". Universidad de Chile – Bureau veritas.
2007	Auditor Lider ISO 9001:2000, registro IRCA. SGS Chile
2007	"ServSafe®: Higiene e Inocuidad en el Servicio de Alimentos para Supervisores", con Certificación Internacional de NRA, Nacional Restaurant Association, Cert. N°: 5644774. GCL – Capacita S.A., Fundación Chile.
2006	"Interpretación de la Norma ISO 22000". SGS Chile

AIB International

2009	Curso Internacional "Gestión de la Trazabilidad y Retiro de Productos"
2009	Curso Internacional "Desarrollo e Implementación de un Programa de Diseño y Mantenimiento Sanitario"
2008	Curso Internacional "Manejo Integrado de Plagas (MIP)"
2008	Curso Internacional "Taller HACCP Avanzado"
2007	Curso Internacional "Principios de Inspección y Auditoría en Plantas de Alimentos"
2006	Seminario Internacional "Sistema Integrado de Calidad para Plantas de Alimentos"

GCL Capacita S.A. S.A. – Fundación Chile

2015	"Comprendiendo los Requisitos de la Norma Mundial BRC de Envasado y Materiales de Envasado Versión 5"
2015	"Metodología de Análisis de Riesgos Aplicado a la Industria Alimentaria"
2009	"Revisión comparativa del Estándar BRC (British Retail Consortium) y Estándar IFS (International Food Standard)"
2009	"Formación de Auditores Internos en Buenas Prácticas Agrícolas"
2009	"Fundamentos para el Desarrollo y Aplicación de Programas HACCP en Plantas de Proceso basado en la NCh 2861"
2009	Seminario Internacional "Estrategia de Prevención y Control para Listeria Monocytogenes" Mississippi State University, Department of Food Science, Nutrition and Health Promotion.
2008	"AgroSafe®: Higiene y Seguridad en el Manejo de Productos Agrícolas Frescos"
2008	Seminario "Actualización en Normativa Sanitaria y Medioambientales en la Industria de Alimentos"
2008	"Diseño de Indicadores de Gestión y Mejora Continua de los Sistemas de Gestión"
2007	Curso avanzado HACCP: "Gestión para la Mejora Continua de Programas HACCP"
2007	"Normativas de Muestreo para el Monitoreo y Verificación de Programas de Gestión de Inocuidad"
2006	"Requerimientos Internacionales y Aplicación Práctica de la Trazabilidad"
2006	"Sistema de Selección y Evaluación de Proveedores para la Gestión de Calidad"
2005	"Manejo Integrado de Plagas"
2005	"SuperSeguro: Aplicación de Buenas Prácticas de Perecederos en Supermercados"
2004	"Desarrollo de Buenas Prácticas (GMP) en la Industria de Alimentos"

Cca Qualitas

2007	"Administración de Sistemas de Gestión"
2006	"Auditor Interno HACCP"
2006	"Fundamentos de Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP"

Otros:

2009	"Auditor Norma Walmart-D&S para Alimentos". DQS-ULMSS
2008	"Programa de higiene, prevención y control de Listeria monocytogenes". Johnson Diversey
2007	"Dirección de Reuniones y Técnicas de Instrucción". Asociación Chilena de Seguridad, ACHS
2007	"Conocimientos Básicos de HACCP y RILES". "Fundamentos Técnicos para un efectivo Control Integrado de Plagas". Ecolab

Congresos:

2013	INOFOOD Cumbre Iberoamericana de Inocuidad y Seguridad Alimentaria. GCL-Capacita S.A., Fundación Chile.
2011	INOFOOD Cumbre Iberoamericana de Inocuidad y Seguridad Alimentaria. GCL-Capacita S.A., Fundación Chile.
2010	INO RETAIL. GCL – Capacita S.A., Fundación Chile.
2009	INOFOOD Cumbre Iberoamericana de Inocuidad y Seguridad Alimentaria. GCL-Capacita S.A., Fundación Chile.
2007	Sociedad Chilena de Microbiología e Higiene de los Alimentos, SOCHMHA "VII Congreso Latinoamericano de Higiene y Tecnología de los Alimentos", "I Congreso Chileno de Microbiología de Higiene de los Alimentos organizado por Subcomité Latinoamericano LAS/ICMSF"
2002	Sociedad Chilena de Microbiología e Higiene de los Alimentos, SOCHMHA "Listeria: Estrategia de Vigilancia y Control" Dr. Bruce Cords. "VII Congreso Latinoamericano de Higiene y Tecnología de los Alimentos"

Pasantías Internacionales:

Abril 2013	International Summit Food Safety Walmart -Bentonville, Arkansas, US.
Junio 2013	Walmart DC, Oklahoma, US.

Inglés:	Hablado: Avanzado. Escrito: Avanzado. Lectura: Avanzado
Software:	Windows, Microsoft Office (Word, Excel, Power Point) Avanzado

Referencias:	Ximena Fuentes B.	Directora Ejecutiva XF Gestión de Calidad	9-4365763
	Gricelda Cavieres P.	Subgerente Food Safety Walmart Chile	6-3341510
	Ruperto Alvarez S.	Gerente KMCentra Consultores	9-2996937