

**MARISOL MORAGA VEGA**  
**SANTA ROSA 634, DPTO 1004, SANTIAGO CENTRO**  
+56956188852  
[marisolmoraga.v@gmail.com](mailto:marisolmoraga.v@gmail.com)

## **RESUMEN PROFESIONAL**

---

Ingeniera de Alimentos, Diplomada en Gestión de Inocuidad de los Alimentos con 9 años de experiencia en Aseguramiento de Calidad, Control y Gestión de Calidad, cursos avanzados de HACCP, curso BRC y auditor interno BRC, conocimientos de norma ISO 9000-14000-18000-22000, IFS, Reglamentación Nacional, LEAN, Six Sigma. Manejo idioma inglés intermedio - avanzado.

Dentro de mis principales logros están obtención de Certificaciones Anuales de HACCP y BRC con excelentes resultados, reconocimientos y premios por parte de cliente, siendo evaluada dentro de las tres mejores cocinas de Latinoamérica. Adicionalmente implementé diversas normas de calidad, asesorías en desarrollo de proyectos, diseño de plantas, desarrollo de productos en atmósfera modificada y etiquetado nutricional en base a la nueva reglamentación nacional.

## **EXPERIENCIA LABORAL**

---

**Enero 2013- Agosto 2017** LSG SKY CHEFS.- SANTIAGO, CHILE (Empresa perteneciente a Lufthansa dedicada al Catering Aéreo, atendiendo a Clientes como: Air France, American Airlines, Qantas, Air Canada, LATAM, SKY Airline y presencia en Retail (Starbucks- Aramark-Sodexo))

### *Jefe de Calidad-Quality Manager*

A cargo de la planta LSG SKY CHEFS en Santiago y planta procesadora de carnes Meat & Food.

Mi función era mantener, asegurar y mejorar el sistema de calidad implementado por la casa matriz de Lufthansa (Alemania). Velar por la inocuidad y el cumplimiento de las especificaciones definidas por nuestros clientes. Realizar trazabilidad, seguimiento a no conformidades, auditorías a proveedores, programar muestras microbiológicas y estudios de vida útil, controlar los KPI definidos para el área y mantener la estadística actualizada. Capacitar al personal, supervisar la aplicación de los procedimientos, auditoría interna de las instalaciones y procesos. Atender las auditorías de nuestros clientes Nacionales e Internacionales y mantener la Certificación HACCP entregada por Alemania y BRC obtenida con NSF.

En el año 2016 fui trasladada temporalmente a LSG SKY Chefs en Panamá, para mejorar los procesos y procedimientos, con resultados exitosos.

Conocimientos además en control de producción, control y gestión de KPI definidos para producción.

**2009–2012**

### *PROSE PAN S.A*

Empresa prestadora de Servicios de Panadería a diferentes Cadenas de Supermercado a nivel nacional (Lider, Santa Isabel, Unimarc, Tottus)

### *Jefe de Aseguramiento de Calidad*

Desarrollar el Manual de calidad, implementación de BPM y HACCP, elaboración y supervisión de procedimientos, charlas y capacitación al personal. Desarrollo de productos, recetarios y fichas técnicas, elaboración de tablas nutricionales, control de gestión con clientes, elaboración de informes comerciales a Gerencia de la Compañía y clientes, gestión de mejoras en las salas

de elaboración, cotizaciones y compra de implementos para la elaboración, respuesta ante reclamos seguimiento de acciones correctivas, auditorías internas y a proveedores, además de mantener contacto directo con el cliente y velar por el cumplimiento de nuestro servicio.

- 2008 - 2009 SOCIEDAD JUAN CARTES E HIJOS LTDA. –CASINO CCU  
*Asistente de Control de Calidad*  
Asegurar el cumplimiento de las BPM, supervisión de personal, charlas técnicas, control y calibración de equipos, envío de órdenes de trabajo, coordinar muestras microbiológicas verificación de procedimientos de BMP y SSOP.

## ANTECEDENTES ACADÉMICOS

---

- 2010 GCL CAPACITA. FUNDACIÓN CHILE.  
DIPLOMADO EN GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.
- 2006-2008 UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE INACAP  
TITULADA EN INGENIERÍA EN ALIMENTOS (CONVALIDACIÓN DE ESTUDIOS)
- 2002-2005 PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAÍSO  
INGENIERÍA DE ALIMENTOS

## OTROS CURSOS

---

- 2016 Curso de Auditor Interno BRC, Eurofins.  
2015 Curso actualización norma BRC V7, Eurofins.  
2014 Curso HACCP Avanzado, GCL Capacita, Fundación Chile.  
2012 Diseño de Programa y Evaluación de Proveedores, GCL Capacita, Fundación Chile.  
2012 Curso Etiquetado Nutricional dictado por Fundación Chile en Empresas Watt's  
2010 Curso "Taller implementación de prerrequisitos y sistema HACCP basado en la NCH 2861.  
2009 Curso Avanzado de HACCP, acreditado por AIB Internacional, Fundación Chile.  
2008 Seminario de Alimentos Funcionales. Universidad Tecnológica INACAP  
2006 IX Congreso de Estudiantes de Ciencia y Tecnología en Alimentos. Universidad Tecnológica Metropolitana.

## REFERENCIAS

---

- F: +56968363860 Arturo Pedraza - Gerente De Producción, Prosepan S.A.  
F: +56974168790 Gloria Walter - Ingeniera En Alimentos, Sociedad Juan Cartes E Hijos Ltda.  
F: +56992391653 Manuel Aguirre- Gerente De Operaciones, Lsg Sky Chefs.  
F: +56999196202 Andrea Bernal- Gerente De Compras Y Abastecimiento Lsg Sky Chefs.  
F:+5491136814041 Javier Gago- Director De Operaciones Lam, Lsg Sky Chefs.

Licencia clase B y movilización propia.  
Santiago, 2017