

CURRICULUM VITAE



MARIELA INES RIVERA RIVERA

INGENIERIO EN ALIMENTOS

Antofagasta 329, Higueras, Talcahuano

FONO: 9-59803045

CONCEPCION

□ ANTECEDENTES PERSONALES

- Cédula de Identidad : 15.648.089-4
- Fecha de Nacimiento : 17 de Noviembre de 1983
- Estado Civil : Soltera
- Nacionalidad : Chilena
- e – mail : marielariverar1983@gmail.com

□ ANTECEDENTES ACADÉMICOS

- Estudios Primarios : Liceo A-27, Talcahuano.
- Estudios Secundarios : 1998 – 2001
Liceo de Niñas A-33 Concepción.
- Educación Superior : Ingeniero en Alimentos (UBB).

□ ACTIVIDADES DE PERFECCIONAMIENTO

- Curso de capacitación en cromatografía de gases, incluido curso de mantención de equipo cromatográfico (Focus GC), para determinar el perfil de ácidos grasos (EPA y DHA), otorgado por empresa DelCarpio
- Curso oficial de HACCP y POS, otorgado por Sernapesca
- Curso de implementación de HACCP en la industria
- Seminario de biotecnología del Mundo de hoy
- Seminario de Implementación de HACCP, en la Industria de Alimentos
- Inglés técnico, nivel intermedio

- Computación, manejo de Excel (Nivel avanzado)
- Cursos de liderazgo

EXPERIENCIA LABORAL

Funciones Administrativas (2011-2014): Labores administrativas y comerciales, capacitación del personal, supervisión y control de inventario (Optica San Martin).

Control de calidad (2009-2010): Analista de proceso en planta de harina de pescado (Empresa: FoodCorp S.A., Coronel), Control de calidad en planta de harina de especies como sardina/anchoa (*Strangomera bentincki/Engraulis ringens*), jurel (*Trachurus symmetricus*), jibia (*Dosidicus gigas*), manejo completo de la línea de proceso, producto terminado, manejo de personal y relaciones laborales en sistema de turnos y supervisión mediante HACCP.

Analista de Cromatografía de gases (GC) (2009-2010): Análisis del perfil de ácidos grasos <<EPA y DHA>> en aceite crudo de pescado. Capacitación en mantenimiento de equipo Cromatógrafo (Focus GC) con detector FID.

Control de calidad (Empresa: Multifrido Valparaiso S.A. Santiago, (2008)), Control de calidad en distintas líneas de proceso: duraznos Freestone slices, duraznos Cling (3/8"), arándanos, frutillas y frambuesas (Crumble IQF), manejo de personal, dominio de PC y PCC (HACCP).

Práctica profesional como Analista microbiológico, departamento control de calidad (Empresa: congelados pacíficos, Talcahuano, (2007)), analista microbiológico (*Recuento total, L.monocytogenes, Enterobacterias, E.coli y S. aureus*), analista sensorial, fisicoquímico, y aseguramiento de calidad en productos como Salmón del atlántico (*Salmo salar, coho*), Trucha arcoiris (*Oncorhynchus mykiss*), Merluza común (*Merluccius gayi gayi*) y Merluza de cola (*Macruronus magellanicus*).

Disponibilidad inmediata

Mariela Rivera Rivera.