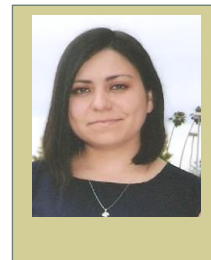


JASMÍN PAOLA CALDERÓN CARTES

Los españoles, Providencia. Santiago



+56996997793 ▪ jasmin.cartes@gmail.com ▪ Ingeniería en Industria Alimentaria

Objetivo

Encontrar una organización que permita desarrollar y aplicar los conocimientos adquiridos en los años de estudio y de experiencia laboral, así como mi capacidad de planificación, organización y dirección del funcionamiento de una empresa, compañías y afines. Formar parte de un equipo de trabajo y consolidarme profesionalmente, donde el desempeño sean reconocidos, además de permitir oportunidades de desarrollo personal y profesional.

Antecedentes Personales

Nacionalidad	Chilena
Rut	17.470.941-6
Fecha de Nacimiento	22/01/1990
Licencia de Conducir	Clase B
Disponibilidad de trasladarse a otra región	Si

Antecedentes Académicos

2009 - 2013 **Estudios Universitarios** (Ingeniería en Industria Alimentaria).
Universidad Instituto Profesional Inacap.
Cursos 5 años cursados.

2004 - 2007 **Educación Media** (Técnico a Nivel Medio de Servicio de Alimentación Colectiva)
Nombre de institución Liceo Técnico Felisa Clara Tolup Zeiman.
Cursos 4 años cursados

Experiencia

Área: Agriculture, Food and life **SGS Chile Ltda. Santiago 2017 (Julio al 31 de Dic.)**

Cargo: Coordinadora de Contrato.

Función:

- Controlar y verificar el correcto ingreso de muestras de los contratos y servicios del sector.
- Coordinar con áreas de operaciones y logística los requerimientos de muestreo, envío de materiales y retiro de muestras.

- Dar cumplimiento a la facturación del proyecto asignado mensual, elaborando los estados de pago conforme a plazos comprometidos con los clientes.
- Velar con el cumplimiento de los aspectos técnicos y entrega oportuna de los resultados de análisis de alimentos.
- Participar de panel sensorial de alimentos.

Área: Control de Calidad. Sugal Chile Ltda. Quinta de Tilcoco. 2017 (27 de Feb al 30 de Abril).

Cargo: Digitadora de Control de Calidad.

Función:

- Ingresar al software los resultados de análisis de pulpas de fruta y pasta de tomate a cada hora.
- Realizar Test de Yodo y características Físicos-Químicas de la manzana.
- Realizar incubación en equipo BacT/ ALERT de muestras de pulpas y pastas.

Área: Control de Calidad. Sunsweet Chile S.A. Santa Cruz. 2017 (Ene - Feb).

Cargo: Asistente de Laboratorio.

Función:

- Realizar análisis de pre- cosecha y recepción de ciruela fresca.
- Realizar análisis de humedad de ciruela deshidratada.
- Realizar análisis de monitoreo de proceso de envasado de ciruela deshidratada.

Área: Control de Calidad. Integrity S. A. Santiago. Oct. 2015 - Jun. 2016

Cargo: Supervisora de Control de Calidad (Reemplazo pre y post Natal).

Función:

- Supervisar, controlar y coordinar a diario el control de calidad de los envases y scrap plástico.
- Entregar informe semanal a gerencia.
- Supervisar, controlar y coordinar las actividades del personal de aseo en la planta de envases y frigorífico.
- Implementar mejoras continuas en las áreas.
- Coordinar las actividades de las normativa BPM, HACCP, BRC packaging y PRIMUS GFS.

Área: Control de Calidad. Copeval Agroindustria S.A. Nancagua. Dic. 2014 - Ago. 2015

Cargo: Analista de Control de Calidad.

Función:

- Análisis de Control de Calidad a trigo candeal, trigo blanco, maíz, pellet de vacuno y equino.
- Controlar el Sistema de Gestión Alimentaria HACCP y BPM.
- Controlar el almacenamiento del maíz en silos de concreto, metálicos y silo bolsas.

Área: Producción. Sugal Chile Ltda. Quinta de Tilcoco. 2014 (enero - marzo)

Cargo: Asistente de producción HACCP (Práctica Profesional)

Función:

- Charla de 5 minutos de BPM, políticas Medio Ambientales, y Prevención de Riesgo a operarios.
- Controlar Sistemas de Gestión Alimentaria HACCP, FSSC22000.
- Control de mermas (bolsas, tambores, totes de madera).
- Control de Limpieza de Maquinarias.

Cursos

- Auditor Interno HACCP. CGC Capacitación Ltda. Código Sence 12.37.9535-26
Entre el 25 y 26 de agosto de 2016, con duración de 16 horas.

Descripción: Proporcionar principios teóricos y prácticos para evaluar Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad, que permitan establecer conformidad en relación a las normas nacionales e internacionales en las que se enmarcan las exigencias de las Auditorías.

- 2007 Formación de Habilidades Emprendedoras para jóvenes. Corporación de Desarrollo Pro O'Higgins. Entre el 4 de agosto y el 21 de octubre, con duración de 70 horas.

Conocimiento

Informática Nivel Intermedio

- Procesadores de texto, Hojas de cálculo, internet, mail.
- Software: ERP OneWorld de JD Edwards, SAP (SIC), CCLAS, Syscm.

Recomendaciones

Nombre: Claudio Eduardo Díaz Céspedes.

Empresa: INTEGRITY S.A.

Cargo: Sub-Gerente Frigorífico.

Celular: +569954050937

Mail: cdiaz@integrity.cl

Nombre: Luis Riquelme.

Empresa: COPEVAL AGROINDUSTRIA S. A.

Cargo: Jefe de Planta

Celular: +56998846303

Mail: l.riquelme@copeval.cl

Nombre: Berta Rosa Castro Fuenzalida.

Empresa: SUGAL CHILE Ltda.

Cargo: Encargada de Laboratorio Físico Químico.

Teléfono: (72)-2541340

Celular: +56971357495

Mail: bcastro@sugalchile.cl

Nombre: Paola Andrea Toro Díaz

Empresa: Sunsweet Chile S.A.

Cargo: Control de Calidad

Celular: +56953615865