

PATRICIA ALEJANDRA PEZO LARA

Ingeniero de Alimentos Seniors

Cuadro verde, N° 4174, Macul, Santiago.

+56974796148

ppezolara@gmail.com

Profesional capaz de aportar creatividad, entusiasmo, responsabilidad, y autonomía. Destacable experiencia en equipos de trabajo multidisciplinarios de Instituciones Públicas e Industria de Alimentos. Con conocimiento, en ámbitos de gestión de proceso, BPM, HACCP, y Sistemas de Gestión de Calidad (ISO 9001/2000; ISO 9001/2008, ISO 9001/2015, ISO 17025/2017), Ley de Etiquetado 20606, y desarrollo de productos.

I.- EDUCACIÓN UNIVERSITARIA

INGENIERO DE ALIMENTOS (1995-2001)

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAISO

MAGISTER EN PEDAGOGÍA UNIVERSITARIA (2015-2017)

UNIVERSIDAD MAYOR DE TEMUCO.

II.-EXPERIENCIA LABORAL

JUNAEB-JUNTA NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR Y BECAS

2014-2017 ENCARGADA UNIDAD DE SANCIONES Y MULTA DIRECCIÓN NACIONAL JUNAEB

Gestionar, mejorar, y toma de decisiones de los procesos asociados al cálculo, y cobro de multas del Programa de Alimentación Escolar.

2102-2014 PROFESIONAL UNIDADDE SANCIONESY MULTAS DIRECCIÓN NACIONAL JUNAEB

Liderar cumplimiento de metas en base a lineamientos de Dirección Nacional.

2011-2012 PROFESIONAL UNIDAD DE CONTROL DE GESTIÓN DIRECCIÓN NACIONAL JUNAEB

Analizar y entregar propuestas de mejoras de Indicadores de Desempeño, Matriz de Riesgo y Convenios de Desempeño de Alta Dirección Pública.

2007-2010 PROFESIONAL DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN, JUNAEB

Seguimiento al Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de sistema HACCP, BPM, y Normas ISO 9001:2008.

2005-2007 LICEO MENESIANO SAGRADO CORAZÓN. ENCARGADA DE PLANTA DE PROCESO.

Coordinar el funcionamiento de la planta de proceso, con el fin de cumplir con la producción planificada.

MARZO 2004 – DICIEMBRE 2004AGROSEVILLA CHILE LTDA. ENCARGADA DE LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD.

Coordinar las tareas diarias del laboratorio de control de calidad, para la toma de decisiones en los procesos de producción.

SEPTIEMBRE 2003- FEBRERO 2004 HELADERÍA BRAVÍSSIMO PROFESIONAL INGENIERO DE ALIMENTOS

Velar por el correcto cumplimiento de BPM durante el procesamiento y venta de producto.

ENERO 2003 – AGOSTO 2003CARACOL AUSTRAL LTDA. PROFESIONAL INGENIERO DE ALIMENTOS,

Responsable del desarrollo de productos, con el fin de cumplir con reglamentaciones nacionales e internacionales.

III.- CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO

Fechas	Capacitaciones / Institución	Horas
Mayo 20018 a la fecha	Diplomado en Educación Universitaria en proceso.	125
26 de mayo de 2018	Jornada Enfermedad Celíaca, avances y experiencias/ Universidad Santo Tomás Viña del Mar	6
21 de abril al 5 de mayo de 2018.	Introducción a los Sistemas de calidad basados en ISO 9001:2015 e ISO 17025:2017/PUCV	24
7-21 de agosto de 2017	Liderazgo Efectivo: Desarrollo de habilidades para la alta Gerencia/Capacitación y Desarrollo Universidad Católica de Santiago	24
6 de octubre de 2012	Excel avanzado 2010/Soft Training, centro de capacitación empresarial.	30
18 de octubre de 2012	Revisión, optimización, y elaboración de fichas técnicas de Productos del Programa de Alimentación PAE/ Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos.	5
11-12 de septiembre de 2012	Formación de Monitores de Calidad para la Elaboración segura de alimentos (BPM)/ GCL capacita, Empresa Fundación Chile	20
28-29 de septiembre de 2010	Excel Intermedio para Windows/Universidad Mayor Temuco	26
3-20 de marzo de 2010	Reconocimiento por apoyo y colaboración voluntaria terremoto tsunami del 27/2/2010/ JUNAEB	N/A
26-30 de octubre de 2009	Materias de Gestión de Calidad ISO 9001 en Servicios Públicos/Qualitas Gea.	40
28-29 de octubre de 2009	Auditor Interno Norma ISO 9001/2008/Qualitas Gea.	16
6-25 de noviembre de 2006	Formación de Formadores/ FUNDES	24
17 de julio de 2006	Destrezas específicas y contenidos Procedimentales en la medición pedagógica/Instituto Profesional de Chile.	10
16 de octubre de 2004	Helicicultura Básica/ Helix-Servicio Urbano.	9
29-31 de julio de 2004	Auditorías Internas de Calidad ISO 9001:2000/ Corproa Training.	20
19-21 de octubre de 2000	XIV Congreso Chileno de Nutrición/ Sociedad Chilena de Nutrición, Bromatología y Toxicología.	30
28 de septiembre de 2000	Jornada Medio Ambiental de la Industria de Alimentos/Centro de Alumnos Universidad Católica de Valparaíso.	10
20 de octubre de 1999	Propiedades físicas de alimentos su importancia en el diseño de procesos y procesamiento de alimentos fluidos/Universidad de la Frontera.	10
2 de septiembre de 1998	XIII Congreso Chileno de Nutrición/ Sociedad Chilena de Nutrición, Bromatología y Toxicología.	24

IV.-OTROS CONOCIMIENTOS

Inglés básico/Usuario avanzado de Office (Excel, Word, PowerPoint).

V.- RECOMENDACIONES

Alejandra Ulloa Albornoz

Jefa de Carrera Escuela de Nutrición y Dietética Universidad Santo Tomas. Sede Viña del Mar

+56-32-2448033 / +56-32-2448062/ +56996728569

Ángela Cornejo Bustamante

Jefe de Control de Gestión Departamento de Alimentación Escolar. JUNAEB

+56979795886