

CURRICULUM VITAE

Tamara Alejandra Piña Fajardo
Ingeniero Civil Industrial



INFORMACIÓN PERSONAL

Nombre: *Tamara Alejandra Piña Fajardo*

Rut: *16.126.679-5*

Fecha de nacimiento: *12 de Octubre de 1985*

Nacionalidad: *Chilena*

Estado civil: *Soltera, Sin hijos*

Dirección: *Pasaje Gauguin 2025, Puente Alto, Santiago de Chile.*

Teléfono: *54024074 – 02 7911048*

Email: *tamara.pina.fajardo@gmail.com*

COMPETENCIAS TÉCNICAS

Manejo de conocimientos avanzados de Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point, Microsoft Office Word, conocimientos a nivel medio en SAP y Connect Oracle, herramientas estadísticas, conocimientos en normas ISO, BRC e IFS.

COMPETENCIAS Y APTITUDES DE ORGANIZACIÓN

- Manejo en la coordinación de equipos de trabajo.
- Comprometida, disciplinada, perseverante y proactiva con las tareas asignadas.
- Capacidad de análisis.

CURRICULUM VITAE

CAPACIDADES SOCIALES

- **Capacidad de trabajo en equipo.**
- **Aptitudes de liderazgo desarrolladas.**
- **Tolerante al trabajo bajo presión.**

IDIOMAS

Inglés

- **Lectura:** Nivel Básico.
- **Escritura:** Nivel Básico.
- **Expresión oral:** Nivel Básico.

RESUMEN

Ingeniero en Civil Industrial de la Universidad Mayor e Ingeniero en Industria Alimentaria de Inacap con experiencia en el área de seguridad alimenticia en desarrollo e implementación de estudios HACCP, conocimiento de norma IFS y BRC, Gestión de calidad y manejo de normativas vigentes como ISO 9001:2008 a la 22.000. Sólida capacidad analítica, enfocada al cumplimiento de objetivos y habilidad para trabajo en equipos multidisciplinarios.

FORMACIÓN Y EDUCACIÓN

- **Fecha:** Marzo 2011 a Noviembre 2012
- **Organización:** Facultad de Ingeniería de Universidad Mayor, Providencia, Santiago.
- **Nivel Obtenido:** Ingeniería Civil Industrial (En proceso de titulación)

- **Fecha:** Enero 2011
- **Organización:** Inacap, Sede Santiago Sur.
- **Nivel Obtenido:** Titulada de Ingeniería en Industria Alimentaria.

CONGRESOS

- XI Conecytal (2007). Congreso Nacional de Estudiante de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Católica de Valparaíso. 10-12 de octubre del 2007.

CURRICULUM VITAE

CURSOS REALIZADOS

- Fundamentos y aplicación de buenas Prácticas de Manufacturas (BPM). GCL capacita Empresa fundación Chile. Realizado el 07 de noviembre del 2011.
- Actualización de la normativa Británica BRC (British Retail Consortium) – Versión 6. Bureau Veritas. Realizado el 18 de noviembre del 2011.
- Fundamentos y prácticas de limpieza y Sanitización en la industria del Vino. GCL capacita Empresa fundación Chile. Realizado el 25 de febrero del 2012.
- Actualización de los Esquemas IFS V.6 (International Food Standards) BRC V.6 (British Retail Consortium). IFK Capacitación. Realizado el 06-07 de julio del 2012.
- Desarrollo e implementación del sistema HACCP basado en la NCH 2861-2011. GCL capacita Empresa fundación Chile. Realizado el 02 al 03 de Octubre del 2012.

OTROS ANTECEDENTES

- Seminario de Titulo “Determinación de las propiedades funcionales del fruto del paraíso para el desarrollo de una bebida para deportistas”, realizado en Inacap, Sede Santiago Sur, San Joaquín, Santiago (Abril a Diciembre 2010).
- Práctica profesional de estudios realizada en Nestlé en departamento Quality Assurance de Fábrica de Chocolates y Galletas Maipú, Santiago, durante el periodo de Septiembre a noviembre 2010, apoyando en el proceso de recertificación de ISO 22.000.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Fecha: Noviembre 2011 a la actualidad

Empresa:

Viña Concha y Toro S.A

Cargo:

- **Analista de mejora continua de procesos (Noviembre 2011 a la actualidad):** responsable de la mejora continua de los procesos productivos. Abarcando las no conformidades generadas en los procesos con sus respectivos análisis de causa raíz y planes de acción de estos y de los reclamos realizados por consumidores y clientes.
- Manejo de reclamo hacia proveedores.

CURRICULUM VITAE

- Manejo de programa SAP para el tratamiento de las no conformidades, mejoras realizadas y movimientos de stock.
- Seguimiento de hallazgos de no conformidades, alineación y actualización de POE y POES. Creación de estándares de limpieza y sanitización.
- Encargada de la verificación del cumplimiento de las normativas vigentes internas y externas, para proceso de recertificación de normas IFS y BRC.
- Coordinadora de proyecto de validación de limpiezas CIP.
- A cargo de 13 inspectores de calidad que desempeñan su labor directamente en proceso productivo como control en este.
- Back up de Jefe de mejora continua de procesos.

Fecha: Mayo a noviembre 2011

Empresa: **Química Xetam S.A.**, es una empresa Chilena, dedicada a la comercialización de aditivos para la industria alimentaria y para la industria técnica.

Cargo: me desempeñé en un cargo de vendedor y asesor técnico de aditivos para la industria alimentaria.

Fecha: Diciembre 2010 – Mayo 2011

Empresa:

Nestlé, Multinacional compañía agroalimentaria, con sede central en Vevey, Suiza. Posee una gama de productos que incluye desde agua mineral hasta comida para animales, pasando por productos de chocolate y de lácteos.

Cargo:

- **Analista de calidad fábrica Macul (Diciembre 2010 – Mayo 2011):** responsable de análisis de causa raíz y planes de acción de reclamos realizados de consumidores y clientes utilizando programa Connect Oracle y SAP. Participé en evaluaciones sensoriales de materias primas y productos terminados. Seguimiento de hallazgos no conformidades, alineación y actualización de POE y POES. Responsable de prestar soporte en las distintas áreas tales como Food Safety en estudios HACCP, análisis de procesos, análisis estadísticos de parámetros. Fue un reemplazo de pre y post natal.

CURSOS ADICIONALES

- Licencia de Conducir Clase B, movilización propia.