

Daniela Andrea González Sahady

Curriculum Vitae

DATOS PERSONALES

RUT	: 16.748.684-3	Edad	: 27 Años
Nombres	: Daniela Andrea	Género	: Femenino
Apellidos	: González Sahady	Nacionalidad	: Chilena
Fecha Nacimiento	: 5 marzo de 1988	Estado Civil	: Soltera

DATOS DE CONTACTO

Teléfono de Contacto	: 65135736	Teléfono alternativo	: (02) 3248576
Dirección	: El Alcázar Poniente #962	Ciudad	: Santiago
Email	: daniela.sahady@hotmail.com	Comuna	: Maipú

ANTECEDENTES ACADEMICOS SUPERIORES

Carrera : Ingeniería en Industria Alimentaria.

Grado académico : Licenciatura en ciencias de la ingeniería.

Institución : Universidad tecnológica metropolitana (UTEM).

Fecha de titulación : 29 de noviembre del 2013.

ANTECEDENTES ACADÉMICOS MEDIOS

Colegio de Egreso : Colegio María Auxiliadora de Santiago.

Región : Santiago.

Año de Egreso : 2005

ANTECEDENTES LABORALES

- **DUAS RODAS CHILE S.A:**

CARGO: Asesoría técnica.

Diciembre 2013 – Diciembre 2014.

ACTIVIDAD DE LA EMPRESA: Empresa fabricante de materias primas, para la industria de alimentos, dividiéndose en cinco áreas: aromas, condimentos y aditivos, productos para helados, agroindustrial y soluciones Integradas.

ÁREA DE DESEMPEÑO: Asesor Técnico a cargo de generar la documentación técnica según requerimientos del cliente y los organismos gubernamentales sobre la empresa y productos, tales como fichas técnicas, fichas de seguridad, información nutricional, declaraciones de alérgenos, GMO, aduana, servicio de salud, SAG, etc. Responsable de la resolución y seguimiento de no conformidades, asesoramiento a clientes en temas de legislación alimentaria local (RSA) e internacional (Codex Alimentarius, FDA, UE). Integrante del equipo de implementación FSSC 22.000 para Duas Rodas Chile, mantenimiento de sistema HACCP (monitoreo y control de PCC, capacitaciones), encargada de fichas técnicas y programación de análisis de laboratorio.

- **INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA DE CHILE (ISP):**

CARGO: Practica profesional y alumna Tesista en laboratorio de nutrientes, aditivos y contaminantes.

Abril 2012 – Marzo 2013

ACTIVIDAD DE LA EMPRESA: El Instituto de Salud Pública de Chile (ISP) es un servicio público, que posee autonomía de gestión y está dotado de personalidad jurídica y de patrimonio propio, dependiendo del Ministerio de Salud para la aprobación de sus políticas, normas y planes generales de actividades, así como en la supervisión de su ejecución. El ISP actúa como laboratorio de referencia nacional en Chile.

ÁREA DE DESEMPEÑO: Practica profesional y trabajo de título en el área de química de los alimentos, laboratorio de nutrientes, aditivos y contaminantes. Análisis de metales en espectrofotómetro de absorción atómica por

llama (FAAS) e interpretación de resultados, en conjunto con la validación de metodologías y manejo de digestor en horno microondas.

DESARROLLO DE TESIS: Validación de análisis de sodio, potasio y calcio en alimentos por digestión de horno microondas y lectura mediante absorción atómica de llama (FAAS).

- **ANÁLISIS AMBIENTALES ANAM:**

CARGO: Miembro de un panel de Monitoreos Sensoriales de Olores a Través de Paneles de Campo.

30 Junio 2010

ACTIVIDAD DE LA EMPRESA: Es la empresa líder en el campo de los análisis físicos, químicos y microbiológicos de recursos hídricos, RILES, residuos sólidos, lodos y suelos.

ÁREA DE DESEMPEÑO: Análisis sensoriales de olores en industrias para evaluación de impacto ambiental.

CURSOS

- Implementación y aplicación del estándar FSSC 22.000 + ISO TS 22.002-1. DQS-UL MSS Chile Management Solution Center.

OTROS

- Participación en la decimocuarta versión del congreso nacional de ciencias y tecnologías de los alimentos (CONECYTAL). Noviembre del año 2011.
- Participación como expositora oral de trabajos científicos en la versión XI de las jornadas científicas 2013 del Instituto de salud pública de Chile (ISP).
- Ganadora del 2º lugar en la categoría exposiciones orales en las XI jornadas científicas del Instituto de salud pública de Chile (2013) con el trabajo “validación de un método para determinar sodio y potasio en alimentos”.

EXPECTATIVAS LABORALES

Disponibilidad : Tiempo completo.

Áreas de trabajo : Desarrollo, producción, control de calidad, aseguramiento de calidad, análisis de alimentos, entre otras.

Pretensiones de sueldo : \$ 800.000 líquido.

REFERENCIAS LABORALES

Consuelo Yañez Ingeniero en alimentos, jefe de laboratorio.

Teléfono: 389 3516

Consuelo.yanez@duasrodas.com

Claudio Vargas Ingeniero en alimentos, especialista en desarrollo y aplicación de helados.

Teléfono: 389 3517

Claudio.vargas@duasrodas.com

Jaminton Ramírez Bioquímico, Encargado de Lab. Nutrientes, Aditivos y Contaminantes.

Teléfono: 5755493

jramirez@ispch.cl