

ANDREA FRANCESCA LANINO CAMPIONE

Egresada de Ingeniería en Alimentos

Antofagasta, Chile

Fono: +56 9 8726 1986

Correo: anfran.lanino@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Profesional con 11 años de experiencia en sistema de aseguramiento de Calidad e inocuidad alimentaria, Control de Procesos, cumplimiento normativo en BPM, HACCP, ISO 9001, ISO 22000, en operaciones de faenas mineras, plantas de producción, servicios de alimentación colectiva y Retail.

Destaco por mi alto sentido de responsabilidad, capacidad de adaptación, apego a los procedimientos, manteniendo siempre criterio profesional para resolver situaciones operativas. autonomía, organización, y ética profesional .

Cuento con experiencia en control de calidad , verificación de procesos , cumplimiento normativo reportabilidad, levantamiento de no conformidades, auditorías internas, planes de acción , gestión, toma de muestras microbiológicas en manipuladores y alimentos, adaptándome con facilidad a distintos entornos de trabajo.

ANTECEDENTES PERSONALES

RUT: 15.020.836-K

Edad: 43 años

Estado civil: Soltera

Licencia de conducir: Clase B (uso en ciudad)

Disponibilidad: inmediata dentro de la Región de Antofagasta

Residencia: Antofagasta

Experiencia total: 11 años

EXPERIENCIA LABORAL

2025 – Actualidad: Asistente Comercial (servicios transitorios)

Clínica Estética AgeBack: Gestión administrativa y apoyo comercial, seguimiento de casos de pacientes y coordinación interna.

2023 – 2024: Analista de Calidad

Aramark – Minera Spence (turno 4x3 + teletrabajo)

- Elaboración de presentaciones con indicadores KPi para reuniones de HSEC.
- Seguimiento de cierres de auditorías internas y externas (cliente).
- Levantamiento de BPM y control de KPIs de comedores Central y periféricos.
- Coordinación de acciones correctivas con la operación y recopilación de evidencias de acciones correctivas.
- Coordinación de toma de exámenes de manipulador (semestrales).

2021 – 2023: Coordinadora de Calidad - Newrest – Antofagasta (UCN, Kaufmann, Parque eólico Capricornio, AES Gener Mejillones)

- Verificación de procesos de producción y cumplimiento de BPM, POE y POES.
- Capacitación a manipuladores y personal de casino y aseo.
- Participación de auditorías internas y externas, control documental y levantamiento de desviaciones detectadas.
- Aseguramiento del cumplimiento contractual en diversos sitios
- Coordinación de toma de exámenes de manipulador (semestrales).
- Reuniones semanales los diversos Clientes.
- Elaboración de informes de elementos extraños detectados por comensal.

2021 | Auditora de Calidad - Diversey

- Auditorías de calidad y químicos en supermercados, hoteles y locales en patio de comida de Mall Plaza Antofagasta, aplicación de check list con capacitación a personal y verificación de estándares.

2018 – 2019 | Coordinadora de Calidad – ESS (Compass Group) Campamentos C-7000, Camp 2 (Proyecto EWSE – Minera Escondida) y Minera Gabriela Mistral.

-Verificación completa de procesos y aplicación de la norma ISO 9001, ISO 22000, HACCP, BPM y POES y RSA.

Participación de degustaciones,y revisión de minuta.

- Inspecciones y seguimiento de indicadores mensuales kpi.

- Informes de gestión mensuales revisados por Jefaturas, Control documentos y Cliente.

- Cumplimiento de barreras sanitarias.

- Coordinación con empresa fiscalizadora ITOS Guiñez.

-Elaboración de informes de elementos extraños detectados por comensal(MEC).

- Gestión de autorización sanitaria de vehículos que para transporte de alimentos. Participación en planes de acción de auditorías externas realizadas por el cliente Guiñez y proveedor interno de químicos Diversey

- Reemplazo en minera Gabriela Mistral (Gaby) Codelco.

2017 | Coordinadora de Calidad – ESS

Puerto Coloso MEL- Complejo MEL (Minera Escondida)

- Control de procesos MAP, asesorías operativas y capacitaciones.

- Auditorías externas por MGI, e internas ESS, participación de degustaciones y verificación de levantamiento de desviaciones externas e internas. - Capacitación mensual a colaboradores. - Participación de reuniones con equipo operacional y el cliente en toma de decisiones.

2015 – 2016 | Coordinadora de Calidad – ESS Proyecto EWS Camp 2 – Minera Escondida

- Verificación completa de procesos, aplicación de BPM, POE y POES.

- Reportes de inocuidad y cumplimiento de barreras sanitarias.

- Auditorías externas en internas. - Participación en levantamiento de No conformidades.

– Participación de reuniones con equipo operacional y el cliente en toma de decisiones.

– Reporte diario de nivel de Cloro del agua.

2015 | Asistente de Calidad Compass Group Planta Ónix

- Control de producción MAP,
- Control del rotulado, nivel de cloro en agua potable y documentación para despachos, verificación de registros de producción y equipos, disponibilidad de productos químicos.
- Reporte de trazabilidad diaria de productos MAP a través de DropBox.

2014 | Jefe Técnico Sodexo – Proyectos Enel Green Power (Taltal / Lalackama)

- Aplicación y verificación de BPM, registros operacionales y capacitación al personal en técnicas de manipulación de alimentos.
- Implementación de registros operacionales. – Informes de**

2012 – 2014 | Tecnóloga en Alimentos Supermercados Unimarc (SMU)

- Control y asesoría en HACCP, auditorías internas,
- Elaboración de descargos ante Seremi de salud y SAG.
- Recepción y rechazo de camiones de proveedor.
- Reclamos a proveedores, Informes de manejo integrado de plagas MIP, inspecciones y control de materias primas, control del rotulado.
- Informes de reclamo a CD por productos no conformes.

2009 | Práctica Profesional – Fiscalización Seremi de Salud – Unidad de Alimentos.

- Inspecciones a locales con expendio de alimentos, establecimientos educacionales, autorizaciones sanitarias, decomisos de alimentos contaminados, internación de productos del extranjero.
- Elaboración de resoluciones sanitarias de expendio de alimentos que no requieren refrigeración y documentación administrativa en general.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Ingeniería en Alimentos **Universidad de Antofagasta: 2001 – 2009**

Tesis: “*Optimización de la textura del pulpo (*Octopus mimus*) mediante metodología de superficie de respuesta*”

CURSOS Y DIPLOMADOS

- Diplomado en Gestión de Inocuidad Alimentaria (200 hrs.) – GCL Capacita (2013–2014)
- Curso HACCP para Tecnólogos – SMU (2012)
- Prevención y Control de Incendios – ACHS
- Charlas de Bioluminiscencia en Limpieza – Arquimed (2009)
- Congresos nacionales e internacionales del área alimentaria, PUCV (2007).

HABILIDADES

- Aplicación y seguimiento de BPM – HACCP – POE – POES , monitoreo de puntos críticos de control y puntos de control PCC y PC.
- ISO 9001 – ISO 22000.
- Auditorías de calidad internas / checklist / planes de acción.
- Elaboración de informes técnicos y KPIs.
- Manejo de no conformidades y análisis de causa raíz.
- Control de procesos productivos.
- Gestión de registros y trazabilidad y documental general.
- Supervisión de manipulador de alimentos.
- Capacitación a personal.
- Inspección en terreno.
- Google Workspace – Microsoft Office (intermedio).
- Inglés Básico (lectura) y portugués Básico.(Lectura)