

**DENISE ANDREA TORRES
MIRANDA**

38 años de edad

14 años de experiencia Profesional.

Teléfono móvil: +56 9 66570984

E-mail:

denisetorresmiranda@gmail.com**Ingeniero en Alimentos, Universidad De Antofagasta.****Licenciada en ciencias de los Alimentos, Universidad de Antofagasta****PERFIL
PROFESIONAL**

Profesional que asume con interés los retos y metas que la organización me plantee. Cuento con 14 años de experiencia en las áreas de Calidad, en el rubro de alimentación colectiva (Casinos), Hostales, Restaurantes, Asesoría y Capacitación. Me especializo en trámites sanitarios, tales como: Implementación de permisos Sanitarios, asesorías frente a prohibición de funcionamiento, cambio de razón social, sumarios sanitarios.

Me considero creativa, con iniciativa, adaptable al cambio, con habilidad en el manejo, capacitación y supervisión de personal. Poseo experiencia en auditorías, implementación de sistemas, inspecciones, capacitaciones, entre otros. Adaptabilidad al trabajo en equipo y tolero condiciones de alta presión. Tengo amplios conocimientos en software como Excel, Word, PowerPoint e Internet.

**EXPERIENCIA
LABORAL****May 2020 a la fecha****- DTM ASESORIAS Y CAPACITACIÓN.**

Auditora. Realización de inspecciones de Buenas Prácticas de manufactura en casinos de faenas mineras, Hostales, restaurantes, asesoría y capacitación. Trámite resolución sanitaria, Implementación de registros, realización de POES, implementación sistema de Calidad, Creación de registros de control y orden del sistema.

Implementación carpeta MINSAL, POES y POE y Manual de Calidad.

Asesoría y trámite sobre sumarios sanitarios emitidos por Seremi de Salud

Asesoría y trámites sobre prohibición de funcionamiento

Asesoría y ejecución para trámite de Resolución sanitaria

Asesoría y realización del trámite de calificación industrial

Asesoría y realización del trámite de cambios de razón social

Asesoría sobre la infraestructura del local.

Asesoría sobre la información nutricional de algún producto.

Capacitación a personal del área de producción y atención al cliente.

Feb 2019 -May 2020

- MGI ASESORIAS.

Auditora. Realización de inspecciones de Buenas Prácticas de manufactura en casinos de faenas mineras, Trámite resolución sanitaria, Implementación de registros, realización de POES, implementación sistema de Calidad, Creación de registros de control y orden del sistema.

Implementación carpeta MINSAL, POES y POE.

JUL-AGO 2019

- ADECCO. Soluciones de Recursos Humanos

Relatora. Capacitación de Manipuladores de Alimentos JUNAEB, JUNJI, INTEGRA.

Realización de capacitación al personal de manipulación de alimentos, Sobre el Sistema HACCP, POES, POE.

Reforzamiento de conceptos básicos, procedimientos y controles ya ejecutados en su labor operacional.

JUL-2018 A LA FECHA

- Asesorías independientes

Asesor de Calidad. Realización cierres de inspecciones de SEREMI de salud, ejecución trámite resolución sanitaria, Implementación de registros, realización de POES, implementación sistema de Calidad Creación de registros de control y orden del sistema a diferentes locales dedicados al rubro de la alimentación.

Implementación carpeta MINSAL, POES y POE

ABRIL-JULIO-2018

- HACCP Chile.

Auditor. Monitoreo al programa de apoyo a proveedores JUNAEB

Aplicación de auditorías BPM en bodegas de JUNAEB en la ciudad de Calama y Antofagasta, Elaboración de informe de auditoría, Seguimiento a las acciones correctivas y verificación de cada cierre.

OCT-2016 A FEB-2017

- Aramark Servicios Mineros Y Remotos. Faena Minera Quebrada Blanca. Iquique**Asesor de Calidad.**

Encargada de implementar, capacitar, verificar el sistema de calidad en las diferentes áreas de producción y servicio. Aplicación de auditorías BPM, Check List POES, Análisis del cloro, Luminometría, Exámenes de Manipulador.

Creación, actualización e implementación de registros de control y orden del sistema de acuerdo a la normativa legal vigente. Gestión de trámites legales, como permisos sanitarios de infraestructura y vehículos.

Ejecución de los diferentes sistemas internos de la compañía, STOP, auditoria QA, sistema de inspecciones diarias. Verificación de la Recepción de las Materias Primas de cada tipo de producto (Abarrotes, refrigeración, Cook & Chill y congelación)

DIC-2015 A JUL 2016

- **Aramark Servicios Mineros y Remotos.** Faena Minera SQM Salar, Calama y SQM Lito

Asesor de Calidad.

Encargada de implementar, capacitar, verificar el sistema de calidad en las diferentes áreas de producción y servicio. Aplicación de auditorías BPM, Check List POES, Análisis del cloro, Luminometría, Exámenes de Manipulador.

Creación, actualización e implementación de registros de control y orden del sistema de acuerdo a la normativa legal vigente. Ejecución de los diferentes sistemas internos de la compañía, STOP, auditoria QA, sistema de inspecciones diarias.

Verificación de la aplicación correcta de los procedimientos aplicados en el sistema utilizado Cook & Chill.

(Elaboración, Abatimiento, Retermalización).

Toda gestión fue aplicada en los 5 casinos y casinos periféricos. (KCL, Excon, SOP, Andino y Toconao)

Verificación de la Recepción de las Materias Primas de cada tipo de producto (Abarrotes, refrigeración, Cook&Chill y congelación)

Nov-2014 A Nov- 2015

- **Aramark Servicios Mineros y remotos.** Faena Minera Escondida VCA. Antofagasta

Asesor de Calidad.

Apertura del contrato Aramark en Minera Escondida campamento 2000 VCA.

Encargada de implementar, capacitar, verificar el sistema de calidad en las diferentes áreas de producción y servicio. Aplicación de auditorías BPM, Check List POES, Análisis del cloro, Luminometría, Exámenes de Manipulador.

Creación, actualización e implementación de registros de control y orden del sistema de acuerdo a la normativa legal vigente. Ejecución de los diferentes sistemas internos de la compañía, STOP, auditoria QA, sistema de inspecciones diarias.

Realización de Barrera Sanitaria en cada turno de todo el personal de alimentación.

Verificación de la Recepción de las Materias Primas de cada tipo de producto (Abarrotes, refrigeración, Cook&Chill y congelación)

ENE-2012 A NOV - 2014

- **Aramark Servicios Mineros y Remotos.** Faenas SQM María Elena - SQM Lito

Asesor de Calidad.

Encargada de implementar, capacitar, verificar el sistema de calidad en las diferentes áreas de producción y servicio. Aplicación de auditorías BPM, Check List POES, Análisis del cloro, Luminometría, Exámenes de Manipulador.

Creación, actualización e implementación de registros de control y orden del sistema de acuerdo a la normativa legal vigente. Ejecución de los diferentes sistemas internos de la compañía, STOP, auditoria QA, sistema de inspecciones diarias.

Verificación de la aplicación correcta de los procedimientos aplicados en el sistema utilizado Cook & Chill. (Elaboración, Abatimiento, Retermalización).

Toda gestión fue aplicada en los 8 casinos y casinos periféricos (Toco, Coya sur, Yodo, Pedro de Valdivia, Lagarto, Rancho 6, Supervisores y Pampino).

Apoyo en gestión de inocuidad en Planta Cook & Chill "Unidad Central de Producción (UCP)".

Verificación de proceso de Recepción de Materias Primas, (Abarrotes, refrigeración, Cook & Chill y congelación)

SEPT - 2011 A OCT – 2011

- **Aramark Servicios Mineros y Remotos.** Faena SQM Nueva Victoria. Iquique.

Asesor de Calidad.

Encargada de implementar, capacitar, verificar el sistema de calidad en las diferentes áreas de producción y servicio. Aplicación de auditorías BPM, Check List POES, Análisis del cloro, Exámenes de Manipulador.

Creación, actualización e implementación de registros de control y orden del sistema de acuerdo a la normativa legal vigente. Verificación de la aplicación correcta de los procedimientos aplicados en el sistema utilizado Cook & Chill. (Elaboración, Abatimiento, Retermalización).

Verificación de la Recepción de las Materias Primas de cada tipo de producto (Abarrotes, refrigeración, Cook & Chill y congelación)

ENE - 2011 A SEPT – 2011

- **Aramark Servicios Mineros y Remotos.** Faena Lomas Bayas. Antofagasta

Asesor de Calidad.

Encargada de implementar, capacitar, verificar el sistema de calidad en las diferentes áreas de producción y servicio.

Aplicación de auditorías BPM, Check List POES, Análisis del cloro, Luminometría, Exámenes de Manipulador.

Creación, actualización e implementación de registros de control y orden del sistema de acuerdo a la normativa legal vigente. Implementación y realización de Barrera Sanitaria en cada turno de todo el personal de alimentación.

El sistema de Calidad era aplicado en el área de Alimentación y el área de aseo en Campamento.

FORMACION EDUCACIONAL

Educación Básica: Escuela Desarrollo Artístico, Antofagasta.

Educación Media: Liceo Marta Narea Díaz, Antofagasta

Estudios Superiores: Bachillerato en Ciencias en Universidad Antofagasta.

Egresada año 2010: Formación profesional de Ing. en Alimentos (Titulación año 2017),

Titulada año 2017: Ingeniero en Alimentos, Universidad De Antofagasta. Licenciada en ciencias de los Alimentos, Universidad de Antofagasta

OTROS ANTECEDENTES

- Interpretación, análisis formación de auditores internos en el sistema de gestión de calidad ISO 9001:2008. (año 2011)
- Taller integrado de calidad, seguridad y herramientas STOP (Junio 2012)
- Sistema HACCP, análisis de puntos críticos y control de puntos críticos (24 y 25 de abril 2013)
- Interpretación y análisis de la Nch 2861/HACCP. "Inocuidad Alimentario" (19 y 20 de noviembre 2013) SGS
- Interpretación de la Norma Nch 2861 – HACCP (19 y 20 de noviembre año 2013)
- Manejo de idioma Ingles nivel medio