

JUAN FRANCISCO MUNDACA AGUILAR

Ingeniero de Ejecución en Alimentos | Jefe de Producción de Calidad y de Faenas Mineras

Antofagasta, Chile | jfmundacaa2019@gmail.com | +56 9 4259 1394

RESUMEN PROFESIONAL

Ingeniero de Ejecución en Alimentos con más de 15 años de experiencia liderando operaciones en plantas productivas, centros de distribución, servicios técnicos y faenas mineras. Especialista en control de calidad, normas sanitarias, higiene industrial y bioseguridad. Amplia trayectoria en cargos de supervisión técnica, jefatura de turno y fiscalización, con énfasis en cumplimiento de normativas HACCP, BPM, ISO y protocolos alimentarios. Alta capacidad para liderar equipos y desarrollar procesos eficientes, seguros y sostenibles.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Asesor de Calidad | Sodexo – Minera Collahuasi | 2025 – Actualidad

- ✓ Coordinación con áreas de producción, logística y supervisión para auditorías.
- ✓ Acompañamiento técnico a equipos para asegurar el cumplimiento de políticas de inocuidad y seguridad alimentaria.
- ✓ Verificación del cumplimiento de normativas sanitarias, protocolos y estándares Sodexo.
- ✓ Supervisión de procesos de calidad en servicios de alimentación en faena minera.

Supervisor de Comedor | BHP Spence | Sierra Gorda, Antofagasta | 2024 – 2025

- ✓ Supervisión técnica de servicios de alimentación en faena minera.
- ✓ Control de normas sanitarias, higiene y seguridad alimentaria.
- ✓ Coordinación de personal y planificación operativa de turnos.

Auditor de Calidad Sanitaria | Servicios Independientes | Puerto Montt, Los Lagos | 2023

- ✓ Fiscalización sanitaria en supermercados y locales de comida.
- ✓ Elaboración de informes técnicos y planes de acción correctiva.
- ✓ Ejecución de auditorías orientadas a normativas de alimentos.

Supervisor Servicio Técnico | CCU | Puerto Montt, Los Lagos | 2020 – 2023

- ✓ Coordinación de rutas técnicas y control de calidad en servicios postventa.
- ✓ Apoyo técnico a clientes en protocolos de inocuidad y almacenamiento.
- ✓ Supervisión de estándares de servicio en canal Horeca y retail.

Jefe de Operaciones | Hundaya | Paillaco, Los Ríos | 2017 – 2020

- ✓ Supervisión de procesos productivos en cumplimiento con contratos JUNAEB.
- ✓ Aseguramiento de calidad y supervisión técnica de productos alimentarios.
- ✓ Control de higiene, prevención de riesgos y liderazgo de equipos.

Fiscalizador Sanitario | Seremi de Salud | Valdivia, Los Ríos | 2015 – 2017

- ✓ Inspección técnica en industrias de alimentos, restaurantes y supermercados.
- ✓ Aplicación de normativa sanitaria y emisión de resoluciones.
- ✓ Asesoría técnica en buenas prácticas y manejo de alimentos.

Jefe de Turno | Detroit | Puerto Montt, Los Lagos | 2013 – 2015

- ✓ Supervisión operativa y técnica de logística de alimentos para centros de cultivo.
- ✓ Coordinación de procesos, personal y medidas sanitarias.

Jefe de Turno | Transantartic Ltda. | Puerto Montt, Los Lagos | 2008 – 2013

- ✓ Liderazgo técnico del proceso de producción en planta de alimentos.
- ✓ Cumplimiento de normas BPM y coordinación de recursos productivos.

Subjefe de Higiene y Bioseguridad | Planta Salmonera | Quellón, Los Lagos | 2005 – 2008

- ✓ Implementación de planes de limpieza, higiene y bioseguridad.
- ✓ Formación técnica en normativas HACCP, BRC, Global GAP, ISO 9001 e IFS.

Administrador de Local | Supermercados Unimarc | Llanquihue, Los Lagos | 2002 – 2005

- ✓ Control de operaciones y cumplimiento de estándares de inocuidad.
- ✓ Supervisión de equipos en secciones de alimentos frescos y preparados.

LOGROS DESTACADOS

- ✓ Implementación de procesos de bioseguridad estandarizados en planta de alimentos.
- ✓ Coordinación de logística de distribución en zonas extremas del sur de Chile.
- ✓ Mejora en tiempos de respuesta y cobertura en servicio técnico en CCU.
- ✓ Auditorías sanitarias con alta tasa de resolución de hallazgos.

FORMACIÓN ACADÉMICA

- ✓ **Ingeniero de Ejecución en Alimentos** | Universidad de Los Lagos | 2018 – 2021
- ✓ **Técnico en Industria Alimentaria** | Universidad de Los Lagos | 1999 – 2000

CAPACITACIONES DESTACADAS

- ✓ HACCP, PAC, IFS, Food Defense, Listeria
- ✓ Microsoft Office Intermedio
- ✓ Manejo de SAP 6.0 (INACAP)
- ✓ Legislación de residuos sólidos en faenas mineras (SENCE)
- ✓ Auditor Interno ISO 9001:2015

HABILIDADES DESTACADAS

- ✓ Supervisión técnica en industria alimentaria
- ✓ Liderazgo de equipos operativos en entornos exigentes
- ✓ Normativas HACCP, BPM, ISO 9001, IFS y sanitarias
- ✓ Gestión de calidad, procesos logísticos y control de residuos
- ✓ Microsoft Excel, SAP, Power BI (nivel básico)