

PATRICIA ELIZABETH CARRASCO ROJAS
11.614.990-7
Av. Cerro Paranal # 375- Dpto. #302 Antofagasta
(09) 96441110
E-mail: pcarrascorjs10@gmail.com

PROFESIÓN: INGENIERO EN ALIMENTOS Y LICENCIADA EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Ingeniero en alimentos con vasta experiencia en el área de servicios mineros, en la fiscalización de servicios alimentación colectiva, supervisión de campamentos y servicios integrales.

Responsable, con compromiso en la organización, gran enfoque al trabajo en equipo, gestión de recursos y al logro de los resultados. Gran capacidad de adaptación al cambio orientado al logro, gran habilidad para aprender como también formar y dirigir, adaptada a trabajar bajo presión. Durante mis años de servicio realicé labores de implementación, coordinación, supervisión, auditor, atención a comensales, resolución de conflictos con clientes y de capacitación, debido a los cargos que desempeñaba. Muy buena disposición para tomar nuevos desafíos. Persona confiable, eficiente y comprometida con el desarrollo y los objetivos establecidos.

EXPERIENCIA LABORAL

MINERA CENTINELA (AGOSTO 2023- AGOSTO 2025)

Supervisor de Campamento

GUÍÑEZ INGENIERIA (MARZO 2023- AGOSTO 2023)

Especialista Food . Escondida

RYQ INGENIERIA (NOV 2021- MARZO 2023)

Ingeniero de Proyecto. Inspector técnico de Obras Integral. Escondida

COMPASS CATERING S. A (OCT 2019– NOV 2021)

Coordinadora de calidad. Quebrada Blanca

JUNTA NACIONAL AUXILIO ESCOLAR Y BECAS (OCT 2007 – SEPT 2019) Supervisora

/ Encargada Regional Unidad de Alimentación Escolar región Tarapacá

UNISERVICE (MAYO 2017 – MARZO 2020)

Auditor de calidad Buenas Prácticas de Manufactura.

SAFEFOOD LTDA. (DICIEMBRE 2017 – MARZO 2020)

Auditor de calidad Buenas Prácticas de Manufactura

CENTRAL DE RESTAURANTES, EMPRESA MULTISERVICIOS

ARAMARK

Asesor de Calidad (JUNIO 2002 – OCT2007)

COMPASS CATERING S. A. (ABRIL 2001– JUN 2002)

Coordinadora de calidad

COMPASS CATERING S. A. (ENERO 2001 -MARZO 2001)

Supervisora de Casino

UNIVERSIDAD ANTOFAGASTA

Ayudante Asignatura Análisis de Alimentos

Ayudante Asignatura Evaluación Sensorial (JULIO 1999 – DIC.1999)

ANTECEDENTES EDUCACIONALES**Universidad Antofagasta**

Ingeniería en Alimentos y Licenciada en Ciencias de los Alimentos 2000

Colegio Inglés San José, Antofagasta

Enseñanza Media 1987

OTROS CURSOS**Bureau Veritas**

Curso : Auditor Líder para el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de control. (Año 2021).

QSV, Centro de Estudios y Formación

Curso : Herramientas y Comunicación para promover el buen trato laboral (Año 2018).

GCL capacita, empresa Fundación Chile

Curso : Formación monitores de calidad para la elaboración segura de alimentos. (Año 2012).

Bureau Veritas

Curso : Auditorías Internas al Sistema de Calidad ISO 9001:2000. (Año 2007)

Asociación Chilena de seguridad

Curso : Curso Básico Prevención riesgos (Año 2007)

Asociación Chilena de Seguridad

Curso : Norma ISO 9000 y Gestión de Residuos (Año 2006)

Asociación Chilena de Seguridad

Curso : Seguridad Sanitaria HACCP (Año 2006)

Asociación Chilena de Seguridad

Curso : Sistema de Gestión OSHAS 18001 (Año 2005)

CONGRESOS

IV Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los alimentos, realizado por la Universidad de Antofagasta Facultad de Recursos del Mar, en la ciudad de Antofagasta los días 28, 29 y 30 de octubre de 1998

III Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencias y Tecnología de Alimentos, realizado por la Universidad de la Serena Facultad de Ingeniería, en la ciudad de la Serena los días 23 y 24 de octubre de 1997

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre : Patricia Elizabeth Carrasco Rojas
Rut : 11.614.990-7
Fecha Nacimiento : abril 10 de 1970
Estado Civil : Soltero (1 Hija)
Dirección : Av. Cerro Paranal 375, Depto. 302. Martinica
Comuna : Antofagasta
Teléfonos : (09) 96441110
Licencia Conducir : Clase B
Correo Electrónico : E-mail : pcarrascorjs10@gmail.com

MINERA CENTINELA (AGOSTO 2023- AGOSTO 2025)

Supervisor de Campamento

1. Supervisar y verificar el proceso de servicio de alimentación en Campamento y comedores periféricos, con la finalidad de dar cumplimiento a lo establecido en las bases técnicas y garantizar la continuidad operacional de todos los servicios.
2. Supervisar y verificar el cumplimiento de aseo en habitaciones, instalaciones, oficinas y áreas de campamento, según base técnica y estándares establecidos.
3. Supervisar y verificar el cumplimiento de servicio de hotelería, recreación y lavandería, de acuerdo a lo establecido contractualmente
4. Gestionar con el área de mantención las reparaciones de mobiliario, equipos e infraestructura requeridas en campamento y/o casino.
5. Gestionar administrativamente requerimientos de usuarios de diferentes áreas de campamento.
6. Dar cumplimiento a la realización de actividades del Programa de gestión de Riesgos, tales como Confirmaciones de Proceso, Confirmaciones de Roles de área de Supervisión, capacitaciones, reportes de incidentes, reconocimientos, etc.
7. Tratamiento de incidentes ID en sistema SAP (reporte- validación – ingreso de tareas y cierre)
8. Realización de Checklist de Casino- comedor, habitaciones- oficinas y diferentes áreas de campamento.

9. Elaboración de reportes de gestión de cumplimiento de KPI en área de alimentación, aseo, hotelería mantenimiento, etc.

GUÍÑEZ INGENIERIA (MARZO 2023- AGOSTO 2023)

Ingeniero en Alimentos con el cargo de Especialista Food . Escondida

Desarrollando actividades como:

1. Control de Despacho de preparaciones desde casino a comedores periféricos.
 2. Participación en Panel de degustación de preparaciones del servicio de Almuerzo y Cena.
 3. Inspección BPM Casino de alimentación y Bodega central.
 4. Chequeo de gramaje de los productos en forma aleatoria durante la elaboración de colaciones terreno AM y PM, según corresponda en minuta. Se verifica además el correcto rotulado de los alimentos. Se revisa el control de procesos /control de temperaturas
 5. Ejecución de Informes de Inspección y elaboración de informes ejecutivos y Verificación de acciones correctivas a desviaciones encontradas y Seguimientos
 6. Realización de actividades en Terreno: Observaciones preventivas de Seguridad (OPS), Confirmación de tarea Planificada (CTP) y Observación y Verificación de Control Critico (OVCC) y registrar en Plataforma Flex.
 7. Asistir a reuniones Operacionales con cliente y empresas colaboradoras.
 8. Revisión de minutas mensuales. Notificación de cambios y nuevas revisiones.
 9. Realización de barrera sanitaria a personal de Empresas colaboradoras, previa revisión de carpetas con exámenes de control de salud de manipuladores.
 10. Gestionar la realización de Muestreos microbiológicos de alimentos, superficies y manipuladores.
A) Revisión de informes de ensayos. B) Revisión y Validación de facturaciones de ordenes de ensayo.
 11. Gestionar la realización de trabajos de mantención y verificar el cumplimiento del programa de mantención.
 12. Caminata gerencial de servicios a las personas de seguridad.
 13. Participación de reunión de Seguridad de la Gerencia Servicio a las Personas.
- Todas estas actividades se realizan en Casino Complejo Escondida y Comedores Coloso de nuestro cliente Minera Escondida.

RYQ INGENIERIA (Nov. 2021 a marzo 2023)

Ingeniero en Alimentos con el cargo de Inspector Técnico de Obras.

Desarrollando actividades como:

1. Control de Despacho de preparaciones desde casino a comedores En este control, se verifican las siguientes labores:

- a) Cumplimiento de minuta y contrato de servicio
- b) Verificación de temperaturas dentro del rango de (0° -5°C) de las preparaciones frías y mayor a 65°C de la preparación caliente.
- c) Rotulación correcta de las preparaciones versus lo estipulado a la minuta.
- d) Condiciones de higiene del transporte de las preparaciones: higiene interior de vehículos, estiba de los productos, temperatura de la cúpula de los vehículos. Revisión del checklist de saneamiento de los vehículos y de la documentación tales como: resolución sanitaria y otros.
- e) Cumplimiento uso de Elementos de protección personal (EPP). Verificación de registros de seguridad del personal manipulador.

2. Participación en Panel de degustación de preparaciones del servicio de Almuerzo y Cena. En este control se verifica:

- a) Cumplimiento de Minuta, según contrato de servicio y recetario.
- b) Control de la requisiciones y trazabilidad con el fin de velar por el cumplimiento de la minuta, presentación e inocuidad.
- c) Revisión control de procesos de las diferentes áreas.
- d) Evaluación de las características organolépticas (sabor, olor, color y presentación de las preparaciones. En el caso, de desviaciones, se deberá solicitar al Chef mejorar la preparación y nuevamente degustarla, con la finalidad de liberar o rechazar la preparación.

3. Inspección Bodega central. En este control se verifica:

- a) Almacenamiento de los productos de acuerdo FIFO y FEFO
- b) Revisión en stock de Insumos, de acuerdo a lo informado en el programa de abastecimiento.
- c) Temperatura de las cámaras de refrigeración y de congelación. Verificar t° en registro de control de Temperaturas de equipos.
- d) La no existencia de Fechas de vencimiento de los productos almacenados en bodega seca y en cámaras de frío.
- e) Condiciones de higiene de las bodegas y cámaras
- f) Revisión del registro de recepción de insumos/ Lectura de los termógrafos y toda la documentación necesaria del camión que transporta los productos.

4. Chequeo de gramaje de los productos en forma aleatoria durante la elaboración de colaciones terreno AM y PM, según corresponda en minuta. Se verifica además el correcto rotulado de los alimentos. Se revisa el control de procesos /control de temperaturas

5. Ejecución de Inspección y elaboración de informes ejecutivos y Verificación de acciones correctivas a desviaciones encontradas y Seguimientos

6. Realización de actividades en Terreno: Observaciones preventivas de Seguridad (OPS), Confirmación de tarea Planificada (CTP) y Observación y Verificación de Control Critico (OVCC) y registrar en Plataforma Flex.

7. Asistir a reuniones Operacionales con cliente y empresas colaboradoras.

8. Revisión de minutas mensuales. Notificación de cambios y nuevas revisiones.

9. Realización de barrera sanitaria a personal de Empresas colaboradoras, previa revisión de carpetas con exámenes de control de salud de manipuladores.

- 10. Gestionar la realización de Muestreos microbiológicos de alimentos, superficies y manipuladores. A) Revisión de informes de ensayos. B) Revisión y Validación de facturaciones de ordenes de ensayo.**
- 11. Gestionar la realización de trabajos de mantención y verificar el cumplimiento del programa de mantención.**
- 12. Caminata gerencial de servicios a las personas de seguridad.**
- 13. Participación de reunión de Seguridad de la Gerencia Servicio a las Personas.**

Todas estas actividades se realizan en Casino VSL, VSA, Complejo y Coloso de Minera Escondida.

COMPASS CATERING S. A (oct 2019 a nov 2021)

Coordinadora de calidad. Asumiendo el cargo de Coordinadora de Calidad en Proyecto QB2. Encargada de Calidad, capacitación, asesoramiento, formación y fiscalización de los procedimientos e instructivos de trabajo en los servicios de alimentación.

JUNTA NACIONAL AUXILIO ESCOLAR Y BECAS (oct 2007 a sept 2019)

Supervisor/ Encargada del Programa Alimentación Escolar. A la institución ingresé al cargo de Supervisor área Alimentación. Mis principales funciones fueron: supervisar los establecimientos de la región de Tarapacá, encargada de los muestreos de las variables de ración servida (C4) y control de producto (C3), revisión minuta, aplicación de Lista de chequeo BPM de Bodega Concesionaria y otras labores propias del Programa de alimentación Escolar. El año 2017 asumí el cargo de Encargada Unidad de Alimentación Escolar, siendo responsable de tomar conocimiento de los instructivos de trabajo de los diferentes procesos de la Unidad Alimentación, coordinar las diferentes actividades de supervisión en terreno, de recibir y administrar el proceso de supervisión regional, de asesorar a los supervisores y de verificar que las instrucciones de trabajo sean aplicadas conforme a lo establecido. En el cargo dedicada a liderar, apoyar y fortalecer de manera continua el buen funcionamiento del Programa de alimentación Escolar.

UNISERVICE (MAYO 2017 – MARZO 2020)

Auditor de Calidad Buenas Prácticas de Manufactura. Aplicación de auditorías de Calidad BPM en locales de comida de las comunas de Iquique y Alto Hospicio. Realización de capacitaciones al personal de los procedimientos internos de la empresa.

SAFEFOOD LTDA. (DICIEMBRE 2017 – MARZO 2020)

Auditor de Calidad Buenas Prácticas de Manufactura. Aplicación de Check List BPF – Buenas Prácticas de Manufactura en HOTEL Hilton Iquique. Realización de capacitaciones al personal de los procedimientos internos de la empresa.

CENTRAL DE RESTAURANTES, EMPRESA MULTISERVICIOS

ARAMARK (JUNIO 2002 – OCT2007)

Asesor de Calidad. En la empresa ingresé al cargo de Asesor de Calidad, destinada a Implementación, certificación y mantención de las Normas ISO 9001:2000 e Implementación y Certificación en Acuerdo Producción Limpia en el casino de alimentación del Observatorio Eso Paranal. Durante la implementación, realicé labores de capacitación, formación, fiscalización. Durante este período se obtuvo la Certificación en Aseguramiento de Calidad.

COMPASS CATERING S. A (ABRIL 2001– JUN 2002)

Coordinadora de Calidad. Asumí el cargo de coordinadora de calidad en Proyecto Fase IV, Casino laguna seca Minera Escondida. Cumplí labores de capacitación, formación y fiscalización de los procedimientos de trabajo en los servicios de alimentación

COMPASS CATERING S. A (ENERO 2001 -MARZO 2001)

Supervisora de Casino. Asumí el cargo de asistente, apoyando a la administradora en casino de minera Radomiro Tomic, Compass Catering S. A. Calama

Patricia Elizabeth Carrasco Rojas 11.614.990-7
Ingeniero en Alimentos.

Antofagasta Julio de 2025.