

PAULINA NICOLE TIRADO DÍAZ.

Ingeniero en Alimentos grado académico Licenciatura en Ciencia de los Alimentos, con más de 15 años de experiencia en alimentación colectiva, calidad e inocuidad alimentaria, administración y operación de servicios, implementación de sistemas y normativas, organización de equipos, inspección y auditorias y supervisión de campamento. Me he destacado por enfoque en los resultados, trabajo en equipo y capacidad para optimizar procesos. Mi experiencia y formación continua me permiten adaptarme con agilidad y aportar valor en entornos dinámicos.

Experiencia Laboral

Ago. 2025- Actualidad

Encargada de Calidad, Eclipse Spa, Coquimbo. Revisión, estandarización, verificación y capacitación según NCh. 22000 y Nch. 2861 en los diferentes establecimientos de alimentación colectiva, comprendidos entre Segunda y Cuarta región. Velando por seguridad e inocuidad alimentaria en la entrega y satisfacción de servicios hacia clientes y usuarios. Paralelamente desarrollo de actividades complementarias con área Salud, Seguridad Ocupacional y Medio ambiente.

Ene. 2021 - Mar. 2025

Supervisor Servicios al Personal, Sierra Gorda SCM. Supervisión de la integración y administración de los servicios en el campamento(alimentación, aseo, hotelería, recreación y transporte), asegurando el cumplimiento de los KPI que determinan el rendimiento de contratos y agentes, para garantizar niveles de servicio óptimos y satisfacción de usuarios. Búsqueda permanente de mejora continua en los procesos y servicios asociados, incluyendo la evaluación y recomendación de posibles proveedores y ajuste de presupuesto, en el marco de legislación vigente y estándares de la compañía y base según NCH45000.

Dic. 2019 - Ene. 2021

Inspector Técnico de Servicios Campamento Nivel B, Guíñez Ingeniería S.A, Minera Escondida. Preparación y revisión de estados de pago de operadores de servicios, asegurando precisión y cumplimiento de los procedimientos establecidos, mediante monitoreo y análisis de KPI's del operador, evaluando el rendimiento, detección oportuna de desafíos y la percepción de calidad por parte de los clientes. Verificación del cumplimiento de las Normas vigentes que rigen la Industria Alimentaria, así también la salud y seguridad ocupacional del operador de servicio.

Jun. 2018 - Dic. 2019

Jefe Técnico de Calidad, Sodexo Chile S. A. Cía., Minera Lomas Bayas. Gestión, implementación y desarrollo de sistemas integrados de gestión de calidad, asegurando la alineación con los estándares y requisitos del sector. Brindé asesoría técnica y estratégica al área administrativa y operacional, facilitando la cohesión de procesos, mediante diseño y ejecución de programas de entrenamiento y capacitaciones en Buenas Prácticas de manufactura y HACCP.

Dic. 2014 - Abr. 2016

Jefe de Operaciones Alimentación, Compass Catering S.A, Proyecto Oxido Encuentro. Grupo Minero Antofagasta Minerals. Administración y supervisión de equipos de trabajo, asegurando la eficiencia y el cumplimiento de los objetivos operativos en el área de alimentación, velando por el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad propios de la organización, así como de los requisitos del interlocutor principal. Coordinación y planificación para inicio de actividades en nuevos establecimientos de alimentación, garantizando una apertura exitosa y alineada con los estándares de la empresa (obtención de permisos sanitarios). Control de los márgenes de gastos del contrato, realizando verificaciones al proceso logístico y productivo y ajuste de presupuesto.

Ago. 2012 - Ene. 2014

Jefe de Operaciones, Compass Catering S.A. Minera el Tesoro. Grupo Minero Antofagasta Minerals. Administración y control de recursos de costos asociados al servicio de Alimentación, siendo responsable de estructuras de servicio desde; planificación de minuta hasta entrega final de producto, garantizando satisfacción del usuario, manteniendo y velando por el cumplimiento de los estándares de Seguridad ocupacional, Calidad alimentaria y satisfacción de usuarios.

Jul. 2011 - Jun. 2012

Ingeniero en Alimentos, HATCH Ingenieros y Consultores Limitada, Proyecto Suministro de Agua Planta Desalinizadora Caldera- Minera Candelaria Copiapó. Fiscalización y asesoría a empresas contratistas en la definición y diseño de establecimientos de alimentación, asegurando el cumplimiento de normativas y estándares de calidad de centros de alimentación colectiva social y tradicional, mediante la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura. Coordinación y comunicación de actividades con clientes, facilitando la gestión de requerimientos y la resolución de incidencias relacionadas con la alimentación colectiva.

May. 2007 - Jul. 2011

Jefe Departamento de calidad / Coordinador de Calidad, ESS (Eurest Support Service) Compass Catering S.A, Implementación y realización de auditorías de sistemas de gestión de calidad alineados con las normas ISO 9001:2000, ISO 14001 y OHSAS 18001, asegurando la conformidad y la mejora continua de los procesos. Asesoría técnica y consultoría al área administrativa y operaciones, para optimizar procedimientos y cumplir con los estándares de calidad y seguridad. Participación activa en la gestión de brotes de existencia ETA y en la aplicación de la Guía VETA, contribuyendo a la gestión de riesgos y a la protección de la salud pública.

Formación académica

Nov. 2021 **Formación de Auditores Internos del Sistema HACCP**, Eurofins.

May. 2015 - Ene. 2016 **Master Coach** Fundación Condor Blanco, Associação Internacional de Coaches Profissionais.

Abr. 2014 - Sep. 2014 **Ingles Level B1**, English EFCLT; Education First Cambridge English Level Test.

Jun. 2013 **Auditor Interno Sistema Integrado**, Bureau Veritas.

Mar 2005 - Oct. 2012 **Diplomado: Mención Medio Ambiente** CREA (Centro Regional De Estudio y Educación Ambiental) , Universidad de Antofagasta.

Ene. 2011 **Auditor Interno Sistema Integrado** Bureau Veritas.

Oct. 2010 **Implementación de Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP – Nch 2861.** Bureau Veritas.

Mar. 2000 - Feb.2008 **Ingeniero en Alimentos/ Lic. en Ciencia de los Alimentos** Universidad de Antofagasta.

Habilidades y Competencias

- Manejo de herramientas Office.
- Idioma Inglés Nivel Intermedio.
- Licencia Conducir Clase B.
- Manejo de Normativas y reglamentación vigente.
- Comunicación asertiva y capacidad organizativa, enfoque al detalle, adaptabilidad, orientación en los resultados.

Antecedentes Personales

- Email: paulina.tiradodiaz@gmail.com.
- Teléfono: +56932123398.
- Rut: 15.014.446-9

Septiembre, 2025