

HECTOR ROMAN DIAZ CAMPOS

INFORMACIÓN PERSONAL

- Estado civil: Soltero
- Nacionalidad: Chileno
- Rut: 14379075-4
- Fecha de Nacimiento: 10/07/1978
- Lugar de nacimiento: Illapel

EDUCACIÓN

Básica: Escuela Juan Carrasco Risco. Illapel

Media: Liceo Politécnico Pablo Rodríguez Caviedes, Electromecánico. Illapel.

Superior: Licenciado en Ciencias de los Alimentos. Universidad de La Serena 2007.

Superior: Ingeniero en Alimentos. Universidad de La Serena 2009.

Otros Cursos:

- Computación a nivel Usuario, Maranhata, (manejo avanzado de Excel, Word y Power Point) Illapel.
- Implementación de HACCP, estudio Normas ISO 9000 y 22000, Universidad de la Serena; Marketing y Tecnologías emergentes en Alimentos; Universidad de La Serena.
- Licencia de conducir clase B.
- Auditor Interno Tri Norma ISO 9001, ISO 14001 y OSHAS 18001, Antofagasta IST 2015.
- Auditor Líder HACCP Bureau Veritas 2021

EXPERIENCIA LABORAL

- Práctica Profesional Ingeniero en Alimentos, Recepción de materias primas, cadena de frío, PCC, check list manipuladores; en Supermercados DECA Rendic Hnos. Balmaceda enero-febrero 2007
- **Tecnólogo en Alimentos en Supermercados JUMBO La Serena dic. 2007- enero2008:** Implementación de HACCP, incorporación de Normas ISO 9000-22000.
- **Jefe Turno a cargo de Casino Hostal Calama Minera Esperanza Sodexo Chile S.A. feb-abril 2008, Calama:** Manejo de personal, Mejora continua del proceso de producción, Monitoreo de PCC, HACCP.
- **Coordinador Casinos Móviles Minera Esperanza Sodexo Chile mayo-julio 2008, Calama-Sierra Gorda:** Manejo de personal, Supervisión Operacional, Monitoreo puntos de control HACCP, Coordinación servicio y entrega de colaciones, charlas de 5 min y ART,

transporte de personal y chequeos diarios en despachos de perecibles e insumos de alimentación entre casinos(Casino Exploración-Casino Hostal-Casinos móviles).

- **Jefe Turno a cargo de Casino Exploración Minera Esperanza Sodexo Chile S.A. Abril-Noviembre 2008, Calama-Sierra Gorda:** Manejo de personal de casino y globales(aseo) , administración de recursos y venta, transporte, HACCP, chequeo vehículos, despacho de alimentación a periférico y entre casinos(Casino Exploración-Casino Hostal-Casino Arribo y Casinos Móviles), empleo de POES y manejo de líquidos industriales para aseo y casino, charlas periódicas de 5 min y ART, inducción hombres nuevos y capacitación mensual en temas de aseguramiento de la calidad.
- **Tecnólogo en Alimentos SMU S.A. Supermercados Unimarc, Illapel(Local 50 y local 59)-Combarbalá(Local 91), Junio - Octubre 2010:** Aseguramiento de la Calidad en áreas de Procesos de Carnicería, Elaboración de Platos preparados, Pastelería, Panadería, Fiambrería, Trazabilidad de Productos cárnicos y subproductos de carne, Pastelería y Platos que requieren y no requieren cocción, Supervisión de la cadena de frío, Control y Supervisión de Procesos y Venta asistida y granel, Rotulación y Fiscalización de acuerdo a Reglamento Sanitario, Descargos y cumplimiento de normas establecidas por Autoridad Sanitaria y SAG, Ejecución de Auditorías internas, Gestión de mermas, capacitaciones a personal de áreas productivas, Check list manipuladores, Supervisión, Arbitrajes y Gestión en equipos de frío y altas temperaturas, Monitoreo y Supervisión en Control de Plagas, Manejo de Programa computacional Maestro, Supervisión en Limpieza de cámaras de decantación, Manejo y Utilización de bacterias DBX-200.
- **Ingeniero en Alimentos en Proyecto 09PDTE-6521 Universidad de La Serena, Innova Chile CORFO y Fundación Minera Los Pelambres en “Capacitación Integral para Pequeños Agricultores de la Provincia de Choapa”, Illapel-Salamanca-Chillepín, de octubre a diciembre 2010:** Capacitación en cursos de Manipulación e Higiene de los Alimentos, Microbiología, Evaluación Sensorial, Normas de Calidad y sus Aplicaciones, Fundamentos de la Calidad, Buenas Prácticas de Manufactura, Higiene y Sanitización de Plantas y Alimentos a un total de 150 personas en cursos de 50 personas aproximadamente, sesiones teóricas y prácticas y visitas a plantas de producción.
- **Coordinador de Calidad Compass Group/ESS faena Maricunga enero-marzo 2011:** Control de los procesos productivos Casino Rancho el Gallo y Casino Refugio, Control y realización de exámenes de manipulador, supervisión y control FEFO, control de cadenas de frío y transportes vía programa TESTO, mejoramiento continuo en el cumplimiento de los instructivos de trabajo IC-ALI y trazabilidad según procedimientos corporativos PC-ALI.
- **Coordinador de Calidad Compass Group/ESS faena Mantos de Oro marzo 2011 a mayo 2012:** Continuo levantamiento del sistema de registros aumentando de un 30% a un 99,8% de cumplimiento bajo la creación de un formato controlador de registros, capacitaciones a manipuladores, estandarización del orden y la higiene, Supervisión de Casino Central, Casinos Periféricos (Rahco, 15000, 1000, Mina , Purén y Gran Hotel), Levantamiento de exámenes de manipuladores realizando toma de exámenes en faena en varios lotes para regularizar la condición sanitaria de los trabajadores, mejorando desde un 8% a un 93,8%. Levantamiento de los Hornos Combi Electrolux en desuso en Casinos Periféricos gestionando y trabajando junto a jefe de campamento y jefe de operaciones

hasta su puesta en funcionamiento (arranque eléctrico, potencia trifásica, desagües, campanas de extracción, gestión de funcionamiento a través de la empresa Imega) y mejora del sistema de Retermalización logrando eliminar los reclamos por entrega de platos tibios. Energización de contenedores refrigerados y congelados al exterior de Casino Central, trabajo gestionado a Campamento Kinross aumentando la capacidad para almacenar productos refrigerados y congelados. Gestión y obtención del contrato por parte de Kinross con Truly Nolen la instalación de trampas UV (Mantis 1x2) para insectos voladores en todos los casinos eliminando considerablemente el riesgo de contaminación cruzada por moscas. Se genera el cambio de empresa de mantención de equipos de frío mejorando el soporte, asistencia y uso de las cámaras y visicooler. Se mejora el porcentaje de las Auditorías de Calidad (KPI) centralizadas, levantando el estándar de la zona crítica (50-60%) categorizada como zona roja, por sobre el 75% logrando un porcentaje histórico para la faena de un 80%. Se mejora la relación y cumplimiento de los Procedimientos de la Calidad con el personal y jefatura en todas las áreas. Se trabaja con muestreos microbiológicos ilustrativos con la incubadora Envirocheck Contact C para manos y uñas de manipuladores, superficies y agua potable cuantificando RAM y Escherichia coli – Coliformes. Monitoreo de las temperaturas de transportes del Centro de Distribución mediante termógrafos por el programa Testo.

- **Auditor Calidad Compass Group/ESS marzo 2011 a mayo 2012:** Auditor de Calidad y mejoramiento continuo de los contratos Conpax Paso San Francisco (Evaluación, levantamientos, control de despachos) y Can-Can (mejoramiento y capacitaciones a personal), Levantamiento y evaluación de Casino Contrato Chimberos (Nueva Esperanza).
- **Coordinador Calidad Compass Group/ESS faena Off-Site Pascua-Lama, mayo 2012 – septiembre 2012:** Levantamiento del Sistema de Calidad en los casinos de Punta Colorada, Corrales, Colorado y Potrerillo, Implementación del Sistema de Calidad a través de los Registros de Producción y Servicio, Instructivos de Trabajo IC-ALI y Procedimientos de Higiene y Sanitización, Capacitación e Instrucción a personal en los temas de Manipulación y Aseguramiento de la Calidad. Coordinación de Calidad según estándares corporativos, Levantamientos Técnicos, Levantamiento de los KPI Barrick y los KPI Compass. Mejora Continua en las auditorías internas y externas, se trabaja en la integración SIG en busca de una Calidad Total, se mejora en un plazo de 4 meses el estándar de calidad Barrick subiendo las auditorías de un 58% sobre el 90% de cumplimiento, y se levantan los KPI Compass de un 67% a un 81%, trabajando en equipo el área de Calidad y Operaciones.
- **Asesor de Calidad Compass Group/ESS faena Cerro Casale, septiembre-octubre 2012:** Asesoramiento al contrato y Levantamiento de la estructura corporativa de calidad, implementación del orden y cumplimiento de procedimientos, manejo de residuos y productos químicos permitidos, Estandarización, Manejo de Crisis, Sistema de Alimentación, Producto No Conforme, Capacitación Integral a línea Supervisión y Calidad, Capacitación e Inducción a nueva Coordinadora de Calidad, Manejo de Intranet y PNC, Capacitación y Charla Integral al Cliente Casale respecto a las desviaciones y a los riesgos asociados a la entrada y salida de alimentos listos para consumo de casino, entrega de Boletín Informativo. Importancia de la Evaluación Sensorial a productos terminados y la relación estrecha entre costos y calidad culinaria, reestructuración de minuta y levantamiento de vajilla y equipamiento.

- **Coordinador de Calidad Compass Group/ESS; Proyecto y Operaciones Minera Antucoya Antofagasta: octubre 2012 a marzo 2019:** Implementación del sistema de Calidad Compass Group en Proyecto Antucoya, Asesoramiento en Planta de Procesos Ónix, Implementación de registros corporativos, Mejoramiento de los procesos de cocción y abatimiento, Despacho de materias primas terminadas y envasadas para Proyecto Antucoya. Implementación de BPM, Programas de Higiene y Sanitización, Capacitaciones Integrales a personal manipulador en Aseguramiento de la Calidad, Capacitaciones en el manejo de productos químicos, peligros y diluciones basados en especificaciones Diversey. Levantamientos técnicos, Programación y supervisión en termógrafos Testo, lecturas desde y hacia Planta de Proceso, Asesoramiento a conductores en programación en el sistema de refrigeración de vehículos acondicionados. Elaboración de Plan de Calidad y Programa de Capacitaciones en temas de Aseguramiento de la Calidad y personalizados a línea supervisión. Uso y manejo de **Saf-T-Log** para monitoreo de temperaturas de líneas de servicio generando estadística computacional de temperaturas. Medición de Luminometría utilizando tecnología **Lightning** en superficies y manipuladores. Medición Microbiológica con **Estufa incubadora y Biocounter**, Implementación y certificación de HACCP y Tri-norma ISO 9001-14001- OSHAS 18001. Liderazgo como jefe subrogante en actividades con el cliente. Implementación de Calidad y Control en casinos satelitales (Casino Temporal, Truck Shop y Casinos Móviles). Se logra un KPI promedio del cliente Antucoya sobre el 90% de cumplimiento y un KPI interno sobre el 90%, se obtiene una estadística de más de 1360 días sin materias extrañas atribuibles al proceso, consolidando el proyecto con indicadores de excelencia en la Calidad.

Integrante del equipo ESS-Antucoya en la Certificación Tri Norma 2016 (ISO 9001-14001; OSHAS 18001) y NCh 2861/HACCP 2016.

Integrante del equipo ESS-Antucoya en la Recertificación y defensa de la Tri Norma 2017(ISO 9001-14001; OSHAS 18001) y NCh 2861/HACCP 2017.

Integrante del equipo ESS-Antucoya en la Recertificación Tri Norma 2018 (ISO 9001-14001 año 2015).

Representante HACCP en la Recertificación y defensa de NCh 2861/HACCP 2018, con obtención de la Recertificación sin No Conformidades (100%).

- **Coordinador de Calidad Compass Group/ESS; Minera Centinela Sierra Gorda, marzo 2019 a noviembre 2019:** Coordinador de Calidad en casino Operaciones, Pionero y Algarrobo en temas de Control de Calidad, Aseguramiento de Calidad y Monitoreo y Capacitaciones HACCP.

Se lidera el centro Casino Algarrobo con el estándar de Calidad ejemplo, con respecto a los Casinos Sulfuros (Operaciones y Pionero)

Defensa HACCP en la **Recertificación NCH 2861/HACCP 2019**. Minera Centinela, Casino Algarrobo y comedor Mina.

- **Coordinador de Calidad Compass Group/ESS; Minera Quebrada Blanca Fase 2 Cordillera:** Coordinación e implementación del Sistema de Calidad Corporativo en Casinos Satelitales CUS 092, Exploroc, 120, Exploroc 2, Comedor 128, Implementación de Bodegas y Sala de Lavados en Casino Rojo y Verde. Diciembre 2019-Mayo 2021.

- **Coordinador de Calidad Compass Group/ESS; Minera QB2 Ducto 2, mayo 2021 a junio 2023.** Implementación y mejora del sistema de Calidad, Incorporación del Centro como planta de procesos Cook and Chill para abastecimiento de Cordillera, Ducto 1 y Puerto Patache. Creación estructural del sistema de Calidad, elaboración del Programa de Higiene, con su control, monitoreo y verificación bajo sistema HACCP y sus procedimientos, instructivos y registros. Monitoreo y Control de comedores periféricos dependientes del Centro Ducto 2. Acotamiento y control de las materias extrañas en base al uso de medidas mitigadoras (bandanas, supervisión y herramientas de monitoreo).
Implementación de HACCP Documental Ducto 2 (Asesor Líder): Elaboración de Matriz de Peligros y determinación de Puntos Críticos de Control; POE y POES, Instructivos específicos asociados, Registros involucrados, Cuadros de Control de PCC, Lista Maestra, Diseño de Diagrama de Flujos por productos.
- **Asesor Adda Food julio 2023 Coquimbo/** Asesoría de Diagnóstico, Levantamiento Legal, Planificación para transformación de Casino de Alimentación en Planta de Fabricación de Alimentos envasados.
- **Asesor de Calidad Aramark MEL Contrato VCA (diciembre 2023-febrero 2024)** / Reemplazo de vacaciones Turno 1 y 2, desempeño en control de indicadores de Calidad (Luminometría-Análisis de Alimentos-Exámenes de Manipuladores-Reporte de Temperaturas), Defensa de Auditorías MGI e Investigaciones de Elementos Extraños, Auditorías en formato Check list 040 y Reportes Flash en plataforma corporativa.
- **Asesor de Calidad Aramark Contrato DMH Codelco (marzo 2024-junio 2024):** Levantamientos técnicos, Gestión de Calidad, Aseguramiento de los Procesos Térmicos y Trazabilidad, Capacitaciones integrales Estándar Corporativo.
- **Asesor de Calidad Aramark Sierra Gorda (julio 2024-octubre 2024):** Gestión documental, Monitoreo Sistema Calidad, implementación HACCP.
- **Asesor de Calidad Aramark VCA MEL (octubre 2024 a julio 2025):** Control y Monitoreo de Indicadores de Calidad (Luminometría, Verificación Patógenos, Concentración de Sanitizantes, Cloro, Temperaturas y Programa de Higiene), Verificación Estándar Corporativo, Carpeta de Arranque Proyecto 5400, Auditorías Internas bajo Check list 040, Capacitaciones, Tratamiento de Hallazgos y Oportunidades de Mejora, Adaptación de los diagramas de flujos corporativos al Centro (VCA) con la redefinición de familias y líneas de productos.