

ADRIANA ÁLVAREZ LOZANO
INGENIERA DE ALIMENTOS
DOCENTE TECNICO PROFESIONAL

Teléfono: (+56)956146619
E-mail: adrialvarezloz@yahoo.com
RUT: 25.698.334-6 Definitiva

ANTECEDENTES ACADÉMICOS

- 2018 **Universidad. Austral - Chile.** Postítulo en pedagogía para docentes profesionales.
- 2002 **Universidad. Caldas – Bogotá Colombia.** Ingeniería de Alimentos.
- 2001 **Cámara de comercio Manizales.** Seminario Intensivo sobre sensibilización, motivación, valores humanos y servicio al cliente.
- 2021 **Universidad de Caldas.** Conferencia sobre Mercadeo Nacional e Internacional.
- 2000 **Universidad de Caldas.** Actualización en la Implementación del Sistema HACCP, la legislación sanitaria de alimentos y el Codex alimentario. Implementación de los modelos de calidad ISO 9000 y SQF 2000.

PERFIL LABORAL

Ingeniera de alimentos; con experiencia en procesos de producción con énfasis en calidad, de más de doce años; en el diseño de estrategias de desarrollo en el campo de la agroindustria y de los alimentos, en construir, operar y evaluar montajes industriales destinados a transformar alimentos de origen agropecuario, en controlar y supervisar los procesos industriales de alimentos en sus etapas de producción, transformación, distribución y conservación, en realizar control de calidad desde el punto de vista químico, físico – químico, microbiológico y sanitario de las materias primas alimentarias, de los procesos de transformación y de los productos elaborados y en participar en proyectos de diseño de nuevos productos y procesos, optimización de los actuales y aprovechamiento de los subproductos.

ANTECEDENTES LABORALES

Abril 2019- Enero 2020. **Susaron –Comercial Ltda. Jefe del Departamento de Aseguramiento de Calidad;** responsable de la actualización y funcionamiento del sistema de aseguramiento de la calidad en la producción, empaque, comercialización y distribución de productos dentro de la línea cárnica,

diseñar y ejecutar procesos de capacitación para todo el personal operativo en temas relacionados con la manipulación de alimentos BPM, garantizar la implementación y ejecución de las BPM, implementación de la Nueva Ley de Etiquetado Nutricional, liderar procesos de trazabilidad en los diferentes procesos para identificar fallas de los mismos, verificación de las condiciones microbiológicas de los productos, análisis y selección de proveedores de materia prima nacional y atención de los clientes – distribuidores para procesos de verificación de la manipulación y calidad de los alimentos.

Enero 2017 – Julio 2018. **Fundación Misiones de la Costa - Planta Piloto Quilacahuín. Ingeniera encargada y Docente en el área Técnico Profesional;** liderar los procesos de producción de alimentos de la línea de conservas: Diseña y planificar espacialmente la distribución de la planta para la producción, montaje y puesta en marcha de la planta piloto, tramitar permisos en las entidades para el funcionamiento de establecimientos alimenticios bajo la normatividad correspondiente, recepción y supervisión de la materias primas. A nivel pedagógico: Diseñar y ejecutar programas de capacitación técnica en la manipulación de alimentos, programar las jornadas de producción con los estudiantes del programa técnico, verificación y supervisión del manejo del BPM y de las condiciones en las diferentes etapas de la línea de producción.

Marzo del 2013 – noviembre del 2013. **Kios-Mart Industry S.A.S. Ingeniera – Asesora;** Prestar asesoría en el proceso de diseño, planificación, montaje y puesta en marcha de la planta de productos precocidos y congelados; tramitar permisos de funcionamiento para establecimientos de producción de alimentos, análisis de proveedores y materias primas, diseño y estandarización de los manuales de producción.

Idiomas: Español (nativo) Ingles (Nivel Intermedio)

Disponibilidad Inmediata. Jornada completa.

Adriana Alvarez Lozano
RUT: 25.698.334-6
Ingeniera de alimentos