

Valentina Paz Vivanco Barrios

Santiago, Chile | +56 9 9131 1210 | vvivancobarrios@gmail.com | <https://www.linkedin.com/in/vvivancofoodtech>

Persona TEA, emprendedora, tecnóloga en alimentos y estudiante de técnico en salud y terapias naturales. Considero que soy una persona determinada, proactiva y de rápido aprendizaje. Poseo habilidades de liderazgo y motivación por mejorar constantemente. A su vez me destaco por ser comunicativa, empática y alta inteligencia emocional. Poseo interés en ampliar mi conocimiento y ser mejor cada día.

Aptitudes y habilidades

- Mejora Continua
- HACCP
- Liderazgo
- Resolución de Problemas
- Ingles Intermedio
- Microsoft Office
- Lengua de Señas Básico
- Formulación

Experiencia

Asistente de Calidad | Asia Wok | 2024

- Control de POE y POES
- Control de procesos
- Recepción de materias primas
- Capacitación de personal
- Liderar Pausas Activas

Emprendedora | Femme Rouge Shop | 2022 - Actualidad.

- Elaboración de productos de cosmética natural
- Mantención de inventario y materias primas
- Manejo de redes sociales y marketing digital
- Gestión de retiro y reutilización de merma de cafeterías.
- Gestión de finanzas
- Coordinar entrega de los productos

Asistente de Desarrollo | MARMIX | 2023

- Formulación y aplicación de Alimentos
- Mejora de formulaciones para la obtención de características ideales.
- Realizar diversas pruebas
- Apoyo en sistema HACCP
- Fabricaciones de muestras para clientes.
- Coordinar Análisis de Laboratorios externos
- Mantención de POE y POES

Asistente de Laboratorio | Sabores.cl | 2022

- Aplicaciones de sabores en matrices alimentarias ·
- Evaluación y análisis de fabricaciones internas.
- Formulación de Alimentos.
- Monitoreo de vida útil de productos.
- Monitoreo de Materias Primas.
- Fabricaciones de producto terminado para las muestras de clientes.
- Investigación para desarrollo de productos.

Analista de Calidad | Molino La Estampa | 2021 - 2022

- Análisis y control de trigos para la recepción y control de silos.
- Análisis físico químico de harinas en su proceso productivo
- Liberación de producto terminado
- Monitoreo y control de puntos en el proceso.

Panelista Entrenado | SEYCAM | 2020 - 2021

- Realizar evaluación sensorial de diversos productos alimenticios para estudios de mercado

Ayudante de Laboratorio de Análisis de Alimentos | Universidad de Santiago de Chile | 2019 – 2020

- Preparación y disposición de materiales y reactivos a utilizar en el desarrollo del laboratorio
- Asistencia a los alumnos con instrumentos
- Apoyo en contenidos teóricos y respectiva aplicación al laboratorio

Panelista Entrenado | Envirometrika | 2018 - 2021

- Realizar evaluación sensorial en olfatometría indicando notas de olor y clasificando mediante escalas de ofensividad y escala hedónica

Maestra Sushera | La Picá de la Caro | 2016 – 2017

- Gestionar la compra y logística de las materias primas
- Elaborar y dar cocción a los ingredientes
- Formado de las piezas
- Gestionar venta y entrega de los productos

Educación

- Técnico en Salud y Terapias Naturales | Instituto del Medioambiente| 2023
- Tecnología en Alimentos | Universidad de Santiago de Chile | 2021

Educación Complementaria y Otros

- El Análisis Sensorial y la Importancia de su Aplicación en la Industria Alimentaria | FACTEC USACH| 2022
- Seminario de Estudios Teóricos de Panadería Profesional | US Wheat Associates | 2022
- Elaboración de Panes de Masa Madre en Casa | Escuela Artebianca | 2022
- Elaboración de Pizzas de Alta Hidratación | Escuela Artebianca | 2021
- Análisis de Calidad en Laboratorios de Ensayo en Trigo | Cotrisa | 2021
- Emprendimiento Juvenil | INJUV | 2020
- Intervención Comunitaria| INJUV | 2020
- Liderazgo para la Innovación Social | INJUV | 2020
- Introducción a la Gestión de Proyectos Sociales | INJUV | 2020
- Voluntariado en Fundación Soy Doy | IFF AMERICA | 2020
- Intervención Comunitaria | IFF AMERICA | 2020
- Innovación Social | IFF AMERICA | 2020