



Tabita

Muñoz Bravo

Ingeniero Industrial de
Alimentos

tmunozbravo@gmail.com

+56994972629

ACERCA DE MI

17 años de experiencia rubro industrial, 7 años a cargo de jefatura del área de calidad e Inocuidad, incluyendo el liderazgo del equipo HACCP. 4 años como encargada de microbiología e implementación del laboratorio y 3 Años como encargada de calidad.

EDUCACIÓN

INGENIERA INDUSTRIAL EN ALIMENTOS
Universidad Iberoamericana-convenio
Universidad de Santiago de Chile

DIPLOMADO EN INGENIERIA DE ALIMENTOS
Universidad Católica de Valparaíso

DIPLOMADO EN AUDITORIA DE SISTEMAS DE
GESTION DE LA INOCUIDAD
Universidad Bernardo O'higgins

MAGISTER EN GESTIÓN INTEGRADA: CALIDAD,
MEDIO AMBIENTE, PRL Y RSC.
European Business school - CEUPE

REFERENCIAS

Francisca Martínez Sass Jefe
de RRHH INNOVALIM
+56982672139

Ricardo González
Jefe de Operaciones COOKING
INNOVATION CENTER
+56944271055

EXPERIENCIA

Cooking Innovation Center SpA.

2021 a 2024 Jefe de Aseguramiento de Calidad, desarrollo e innovación de alimentos

Establecer, implementar y mantener el sistema de calidad e inocuidad.

- Gestionar respuesta de reclamo de clientes y gestión de reclamo de proveedores.
- Realizar evaluación de plantas productivas para determinar aprobación de proveedores.

Liderar Equipo HACCP.

Liderar el área de desarrollo, validando pruebas, estudios de vida útil, análisis sensorial.

Supervisar servicio de línea y asegurar calidad e inocuidad a comensales, satisfacción al cliente.

Innovalim SpA

2018 a 2021 Jefe de Calidad e Inocuidad

Liderar proceso de auditorías externas e internas.

- Liberar el producto retenido o disponer del mismo (según sea el caso) acorde a los criterios de inocuidad y calidad.
- Informar a la alta dirección sobre el desempeño del sistema de gestión de la calidad e inocuidad y de cualquier necesidad de mejora.
- Liderar proceso de implementación y certificación IFS
- Liderar área de Microbiología.

Innovalim SpA

● 2014 a 2018 Encargado de Microbiología

Implementar el laboratorio de microbiología.

- Realizar control microbiológico de cada orden de producción elaborada.
- Realizar control microbiológico de aspectos de higiene del personal de planta, informar a jefatura directa y a jefe de producción en caso de alguna desviación para tomar acciones correctivas pertinentes.
- Realizar análisis microbiológico de materias primas.
- Realizar estudios de vida útil.

Innovalim SpA

2010 a 2014 Encargado de Calidad

Controlar calidad de las materias primas según especificaciones elaboradas por el departamento de desarrollo (temperatura de recepción, tipo de corte, contenido de grasa, estado de envase, rotulación de producto, fecha de elaboración y vencimiento, higiene transporte, condición de carga, estado de paletizado, aseo de bins y bandejas, temperatura del transporte)

- Monitorear calidad de productos terminados previo al despacho a clientes (control de temperatura de inicio de carga y finalización de carga, control de higiene de transporte y presentación personal de chofer y peoneta).

HABILIDADES

Habilidades blandas

Manejo de situaciones conflictivas

Integridad

Ética del trabajo