

# Ingeniero en Alimentos Bárbara C. Wueffer Jiménez

Ingeniero en Alimentos egresado como Licenciada en Tecnología de Alimentos en Venezuela, con experiencia en aseguramiento de calidad, inspección de producto terminado, BPM, BPH e implementación de Sistema de Calidad. Proactiva, Rápido aprendizaje y Adaptación a los cambios.

Rut:26.343.622-9 Tlf:+56 9 93984585

Correo: Bwueffer@gmail.com Disponibilidad de trasladarse a otra región: No

# Antecedentes Académicos

Estudios Universitarios: Licenciatura en Tecnología de Alimentos. Universidad de Oriente, Venezuela Año: 2009-2017.

<u>Estudios Básico-Médio Diversificado:</u> Técnico Medio Agropecuario Mención Técnicas de Alimentos. U.E.L.N.P "Dr Ramón Espinoza Reyes" Fundación la Salle. Venezuela. Desde 2003-2006.

# Experiencia Laboral

# Area: Adquisiciones y Logística

Acústica y Tecnología Spa

Agosto 2018 – Actualmente:

Logística y Adquisiciones.

- Gestión de compras: Busqueda proveedor, negociación, cotizaciones, elaboración de OC, seguimiento de compra.
- Gestión de Recepción de Mercancía: revisión de mercancia, cotejar con orden de compra y factura, ingreso de materiales a inventario.
- Gestión de Inventario: inventario semanal, base de datos de ingreso y salida de material, Manejo de Stock en bodega, etc.

### Area: Desarrollo de Nuevos Productos

Centro de Procesamiento de Alimentos-Sigo, S.A. (Retail). Venezuela

Abril, 2015-Agosto, 2017:

Analista de Calidad/Asistente Desarrollo Nuevos Productos.

- Formulación de nuevas recetas.
- Documentación de procesos, legislación alimentaria.
- Elaboración de fichas técnicas.
- Control de recetas, control de calidad en la producción, entre otros.

## Area: Control de Calidad

Frigorífico Industrial Turmero, C.A. Venezuela

Abril, 2014-Noviembre, 2018

Práctica de Aseguramiento de Calidad.

- Inspección higiénica pre-operacional en áreas de producción.
- Inspección de procesos y producto terminado.
- Controles ambientales (cloro en agua, desechos sólidos).
- Elaboración de reportes diarios sobre calidad visual de la carne, entre otros.

# Otras Habilidades

# Otras Habilidades

Conocimientos en panificación.

Experiencia en Análisis Físico/Químicos y Microbiológicos, Muestreo, etc.

### **Software**

Manejo de herramientas estadísticas: Statgraphic.

Manejo básico de paquete office: Word, Excell, PowerPoint, Visio, Etc.

#### Idiomas

Ingles Técnico.

Inglés hablado; básico. Ingles escrito; básico. Ingles leído; intermedio.