



WILFREDO FERNANDEZ VERA

Celular 43 33 97 63 / wilf.fernandez@outlook.com

RESUMEN

*Ingeniero de Alimentos de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. Chile
Especialización en Sistemas de Gestión de Calidad en la Cadena Agroalimentaria de la Pontificia Universidad Católica de Chile.*

*Programa Empresarial de Gerencia en Exportaciones. ECE. AGEXPORT. Guatemala
Catedrático de la Carrera de Ingeniería en Industrias de Alimentos de la Universidad Rafael Landívar. Experiencia en Gerencia de Producción en Plantas de Alimentos, Jefaturas en Aseguramiento de la Calidad. Consultor en temas relacionados en la industria de alimentos dentro de los que destacan inocuidad, calidad, legislación, producción, desarrollo de productos, competencias laborales, entre otros. .*

EXPERIENCIA LABORAL

2010-2016 CONSULTOR INDEPENDIENTE

Rubro: Asesorías **Cargo:** Asesor de Temático para la Industria de Alimentos

Realiza proyectos de implementación de sistemas de inocuidad para la industria de alimentos de Guatemala en temas de Buenas Prácticas de Manufacturas, HACCP, FSSC 22000, entre otros.

2013 - 2016 UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR GUATEMALA

Rubro: Educación Superior **Cargo:** Catedrático de Carrera Ingeniería en Industrias de Alimentos.

Cursos Impartidos: Proyectos en Industria de Alimentos II, Proyectos en Industria de Alimentos I, Tecnología de Alimentos I, Tecnología de Alimentos II, Operaciones Unitarias de Alimentos, Transferencia de Calor y Masa en Alimentos, Seguridad y Legislación Alimentaria.

2012-2016 ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR AGEXPORT GUATEMALA

Rubro: Educación Continua **Cargo:** Líder Temático para temas de Inocuidad.

Imparte cursos y diplomados de Buenas Prácticas de Manufactura, POES, HACCP, Auditor Interno en Inocuidad de Alimentos. Líder Temático en Posgrados de Inocuidad de los Alimentos.

2014-2016 INTECAP GUATEMALA

Rubro: Capacitación **Cargo:** Líder Temático para temas de Inocuidad.

Imparte capacitaciones, cursos y diplomados de Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP, ISO 22000:2005, ISO 9001:2008, Auditor Interno en Calidad e Inocuidad de Alimentos.

2011 - 2012 SERVICIOS DE GERENCIA S.A GUATEMALA

Rubro: Fábrica de Alimentos **Cargo:** Gerente de Producción.

Gerente de Producción de Planta de Carnes, responsable del cumplimiento de los objetivos, indicadores y metas de producción. Manejo de stock de materias primas e inventarios, personal, proveedores, entre otras.

2010 “PROGRAMA PDT LACTEOS LANGER” PROYECTO CORFO. CHILE

CONSULTORA IMM CHILE LTDA. SANTIAGO. Chile.

Rubro: Consultoría / Asesoría **Cargo:** Consultor Proyectos Agroalimentarios

2009-2010 AUDITOR INTERNO ISO 9001:2008 CHILE

CONSULTORA y OTEC TRANSKO INTERNACIONAL CHILE C&E LTDA. PROVIDENCIA. Chile.

Rubro: Consultoría / Asesoría **Cargo:** Auditor Interno Norma Técnica ISO 9001:2008

2009 “NUEVOS EMPRENDEDORES” PROYECTO INDAP. CHILE.

CONSULTORA EMPRENDER JUNTOS LTDA. TALCA. Chile.

Rubro: Consultoría / Asesoría **Cargo:** Consultor Proyectos Agroindustriales

2008 – 2009 PLANTA ELABORADORA DE ALIMENTOS VARENN S.A, CHILE

Rubro: Planta de Alimentos. **Cargo:** Jefe de Aseguramiento de Calidad

Implementa y formaliza los Sistemas de Gestión de Inocuidad de Buenas Prácticas de Manufactura, POES y deja en funcionamiento el Sistema HACCP dentro de la organización. Planta que abastece a cadena de 15 restaurantes en Santiago de Chile.

2007 FUNDACION CHILE S.A CHILE

Rubro: Agroindustrial **Cargo:** Evaluador Competencias Laborales Agroindustriales

Realiza evaluación a candidatos a certificar competencias laborales en el sector agroindustrial. Evalúa cerca de 200 candidatos según perfiles laborales en empresas Aconcagua Foods y Biofrut S.A.

2006 CORPORACION TRES MONTES S.A Valparaíso. CHILE

Rubro: Industria de Alimentos **Cargo:** Supervisor de Producción.

2004 – 2006 HIPERMERCADOS JUMBO S.A Viña del Mar. CHILE

Rubro: Retail **Cargo:** Vendedor Subsector Alimentos

ESTUDIOS

- | | |
|-------------|--|
| 2016 | Curso de Interpretación de Planes HACCP y HACCP Avanzado. Federación Panamericana de la Leche. |
| 2015 | Curso de Interpretación de Legislación y Técnicas de Laboratorio Lácteo. Gremial de Lácteos de Cámara de Industria. Guatemala. |
| 2014 | Curso “Manejo de Procesos de Aprendizaje (MPA) 40 horas. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura - IICA. |
| 2013 | Curso “Esquemas Aprobados por GFSI para la Certificación de Gestión de la Inocuidad”. NSF International. Guatemala. |
| 2012 | Programa Empresarial Gerencia en Exportaciones. Escuela de Comercio Exterior. AGEXPORT. Guatemala |
| 2010 | Posgrado “Sistemas de Gestión de la Calidad en la Cadena Alimentaria”. Pontificia Universidad Católica de Chile. Santiago. Chile. |
| 2009 | Auditor Interno en Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2008. Bureau Veritas Chile Ltda. Santiago. Chile |
| 2008 | Ingeniero de Alimentos, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. Valparaíso. Chile. |

ACREDITACIONES

2010 **Registro Nacional de Consultores del Instituto Nacional de Normalización, como Jefe de Proyectos de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP – Norma Chilena HACCP – Directrices para su aplicación (NCh 2861). Santiago. Chile**

Ciudad de Guatemala, Junio 2016.