

Luis Ángel Hernández Atineos

+56 9 68371329

lhernandez22@gmail.com <http://cl.linkedin.com/pub/luis-herandez/36/773/70>

Ingeniero en Alimentos con Diplomado en Gestión e Inocuidad Alimentaria de la Universidad de Chile. 15 años de experiencia en industria alimentaria, especializado en desarrollar proyectos de Gestión e Inocuidad Alimentaria, proyectos mejora continua y ambientales (TMP, 5S, Lean Manufacturing, Six Sigma, FSS2200) implementación de laboratorio de calidad en alimentos, gestión de sistemas de certificaciones como BRC, IFS, ISO 9001, ISO 14000 con indicadores de eficiencia (KPIs, BPL), diseño de presupuesto y manejo costos, inglés intermedio - avanzado.

Me caracterizo por adaptación a los cambios, motivación por el aprendizaje, capacidad de liderazgo.

Experiencia Profesional

QUALITY FIRST, Compañía de consultoría en sistema integrado de gestión y gestor de capacitaciones en la industria de alimentos. <http://www.qualityfirst.cl>

01/2019 a fecha. Auditor Líder SIG – Gerente General.

Responsabilidades: Realizar procesos de auditoria para validar estándares de gestión e inocuidad alimentaria de distintas empresas de área alimentos y servicios relacionados, realizar relatorías a distintas compañías de los principales estándares de GFSI (BRC – IFS – BAP – GLOBALGAP).

Logros:

- Proceso implementación y certificación SIG – ASC – BAP para empresa de agua dulce.
- Desarrollo de 15 Relatorías en empresas del área alimentos en estándares BRC v8 – IFS v6.
- Proceso de implementación y certificación SIG – BRC v8 empresa de proceso alimentos.

CERMAQ, Compañía productora y exportadora de productos en base a Salmon, de capitales noruegos. <http://www.cermaq.cl>

07/2018 a 12/2018. Jefe Calidad y Medioambiente. Reportando al Director Valor Agregado.

Responsabilidades: Asegurar el correcto funcionamiento del área aseguramiento calidad, medioambiente y el área gestión y trazabilidad, con exportaciones a 70 clientes, administración recursos humano de 20 profesionales, controlar y verifica presupuesto del área 2MUSD.

Logros:

- Certificación en planta de IFS, GLOBAL GAP, ASC, BAP, FSMA, KOSHER categoría.
- Desarrollo KPIs para gestión del área calidad, con 110% de cumplimiento.
- Incremento satisfacción cliente 4,5 a 6,0, reducción costo de no calidad 30% (control proveedores).

AUSTRALIS MAR (SEAFOODS), .Compañía productora y exportadora de productos en base a Salmon, de capitales nacionales. <http://www.australis-seafoods.com>

04/2016 a 11/2017. SubGerenteCalidad y Certificaciones. Reportando a Gerente de Procesos

Responsabilidades: Asegurar el correcto funcionamiento del área aseguramiento calidad (3 plantas de procesos en X- XII región) área gestión y trazabilidad, exportaciones a 100 clientes, administración recursos humanos 50 profesionales, control y verificación presupuesto de 3 MUSD.

Logros:

- Certificación en planta de BRC, GLOBAL GAP, MSC, BAP categoría HQ, logro nuevos clientes 20%
- Aprobación FSMA-FDA logrando exigencia de mercado USA consolidar este mercado.
- Cumplimiento 110% KPIs – Disminución 15% costos no calidad usando método 5S y TPM.
- Diseño y desarrollo sistema SAP modulo QM con disminución documental 25%
- Incremento satisfacción cliente de 4 a 6,0, disminución tasa de reclamos en 35%

EMPRESAS AQUA CHILE S.A, Producción de alimentos de alto valor hechos sobre la base de propios cultivos de Salmón, Trucha, Tilapia. <http://www.aquachile.com/>

04/2015 a 04/2016. SubGerenteCalidad y Certificaciones. Reportando a Gerente Técnico

Responsabilidades: Responsable del funcionamiento en forma integral del área aseguramiento de calidad, con 5 plantas de procesos, incluye área gestión trazabilidad y laboratorio, administración recurso humano 90 personas, control presupuesto del área con 5 MUSD.

Logros:

- Certificaciones de proceso IFS, GLOBAL GAP, BAP, ASC, en su High Quality, apertura 20% clientes
- Diseño nuevo sistema integrado de certificaciones, reducción sistema documental en 30%.
- Validación de frigoríficos y plantas proceso mercado UEE oportunidad aumento 30% ventas.
- Mejora indicadores KPIs para gestión del área calidad con 105% cumplimiento de los objetivos.

06/2013a 03/2015. Jefe deCertificaciones. Reportando a Gerente Técnico

Responsabilidades: responsable por el diseño, implementación y acreditación del sistema integral de certificaciones de la compañía, desde agua dulce hasta las distintas plantas de proceso.

Logro: Unificar sistema integrado gestión en una plataforma estándar, reducción 30% procedimientos y registros

VENTISQUEROS S.A. Compañía productora y exportadora de productos de Salmon, con capitales alemanes.

<http://www.ventisqueros.cl/>

01/2001a05/2013. SubGerenteAseguramientode Calidad. Reportando a Gerente Técnico y Gerente General

Responsabilidades: Responsable del funcionamiento en forma integral del área, que contempla 3 plantas de procesos, área gestión de trazabilidad, laboratorio, 60 productosde línea, y exportacionesa50 clientes, administración dotación 40 profesionales, administración y control del presupuesto de 2M USD.

Logros:

- Certificación de estándares calidad BRC, IFS, GlobalGAP en Higher Quality.
- Diseño e implementación KPIs para sistema de gestión, 110% cumplimiento con bonos de desempeño.
- Diseño e implementación proyecto mejora continua Six Sigma, planta de ahumado mercado asiático.
- Disminución costos de no calidad en 30% y aumento satisfacción de cliente de 4 a 5.5 nota final.

Jefe Aseguramiento de Calidad

Responsabilidades: responsable del área aseguramiento de calidad de una planta de proceso, asegurar cumplimiento de las especificaciones de producto, exigencias de inocuidad y normativas mercados de destino. **Logro:** Diseñar e implementar el sistema evaluación de proveedores, base para las otras plantas de proceso.

Encargado Aseguramiento de Calidad

Responsabilidades: responsable de un turno de calidad, asegurar cumplimiento de registros de inocuidad, sistema de muestreos microbiológicos. **Logro** cumplir el programa de higiene sin resultados desfavorables.

AntecedentesAcadémicos

1988 - 1994	Ingeniero en Alimentos, Universidad de la Serena
2013	Diplomado en Sistemas Integrados de Gestión e Inocuidad Alimentaria, Universidad de Chile.

Conocimientos Complementarios

Sistemas integradosde mejora continua: Six Sigma – Lean Manufacturing – TMP – 5S – Diseño integral KPIs
Estadística aplicada a proceso, diseño sistema GMP-POS. Auditor Líder ASC – MSC Plantas de Proceso.
Dominio Sistema ERP SAP modulo QM y PP a nivel usuario Líder Funcional – Office nivel avanzado.
Auditor Líder en ISO9001:2015 con certificación IRCA - FSS22000 - IFS v.6 - NCh 2861HACCP. ISO14000
Auditor Líder BRC v8 Food and BRC Storage and Distribution y HACCP–GLOBAL.G.A.P.v.4.1 nivel avanzado.
Diseño planes mejorar equipos de trabajo, liderazgo y planificación de objetivos corporativos.

Idiomas

Español, Nativo Inglés, Intermedio - avanzado

Referencias

Francisco Serra, Gerente Operacional COO F4F (Food for the Future) -Relación: Jefatura Directa. Celular: +56981992644

Cristian Sauterel, Gerente Producción Australis Mar S.A.Relación: Trabajo en proyectos en común. Celular: +56 9 97992136

Rodrigo Pinto. Gerente Procesos, Nova Austral S.A. -Relación: Gerente de Planta en Ventisqueros. Celular: +56 9 68301624