Pablo Sebastián Acuña Fernández

Teléfonos: (+56 9) 85521655
Dirección: Juan Tachoire #117, Alto lo Castillo, Machalí | Parcela 4 H, Curacaví.
e-mail: pablo.acuna.fernandez@gmail.com

PERFIL

Ingeniero de Alimentos con experiencia en departamentos de producción y desarrollo en empresas líderes de mercado y bajo reconocidas marcas de alimentos. Principales funciones han sido liderar la producción de alimentos, aumentando la productividad de las líneas de proceso, responsable de la calidad de los productos, la seguridad y desarrollo de los colaboradores (sobre 100), la gestión de acciones correctivas y preventivas en mantenimiento de equipos siempre velando por los indicadores de producción (KPI), para luego como Ingeniero de Desarrollo reducir costos de operaciones, materias primas e insumos en productos así entrar en competencia en el mercado a través de precio. Siempre orientado al logro de objetivos, analítico, y con disponibilidad a aprender y desempeñar labores. Amplios conocimientos en maquinaria de proceso, insumos, materias primas y proveedores, visión en la productividad con habilidades blandas desarrolladas.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Octubre 2020 – Actualidad
Jefe de Planta – Apícola del Alba
A cargo de todas las operaciones de la planta, desde compras nacionales e importadas, producción, sistema de calidad y operaciones logísticas. Implementación de indicadores de planta (KPI), compra de maquinaria con el fin de industrializar labores, manejo de presupuesto. Dirigir y controlar supervisores de área guiándolos y formándolos hacia la mejora continua. Control y programación de prevención de riesgos mejorando infraestructura, EPP, capacitaciones semanales. Responsable de los lineamentos HACCP y BPM. Apertura de proveedores tanto de materia prima como packaging.
Principales logros: Implementación de KPI, reducción de quiebres de producto en 18%, aumento de productividad de producción en un 51%, gestión de compras ahorrando mediante volumen y alianzas estratégicas, incremento de venta en un 111% respecto al año anterior.

Abril 2019 – Noviembre 2019
Jefe de Planta – Frigomart (Martínez y Cía ltda)
Jefe de plantas 1, 2 (Desposte y envasado) y Despacho con sus jefaturas correspondientes. Manejo Eficiente de secciones a cargo, además implementación de Indicadores de planta (KPI) Programar la producción en desposte, porcionado y envasado envase a demanda, materia prima y disposición de equipos. Supervisar el cumplimiento del programa de producción. Optimización y supervisión del uso de recursos humanos (Sobre 80). Gestión de mantenciones preventivas y correctivas a los equipos. Control en la prevención de riesgos (mejora de infraestructura, charlas operacionales, elementos de protección personal). Mejora de lineamientos de HACCP y BPM. Asegurar el desarrollo de los colaboradores dependientes. Optimización de procesos. Puesta en marcha de línea de envasado. Apertura de cartera de proveedores y clientes (MMPP, insumos, films, maquinaria).
Principales logros: Implementación de KPI para controlar procesos, reduciendo mermas en un 3%, medición de rendimiento de cortes cárnicos y aumento de eficiencias de líneas de procesos en un 5%.

Setiembre 2018 - Actualidad
Asesor Industria alimentaria
Asesorías a empresas de etiquetado nutricional, desarrollo de productos, procesos y producción.

Junio 2017 – Octubre 2018
Ingeniero de Desarrollo Productos/Formulación – Agrosuper Comercial
Validación de materias primas importadas para incorporarlas a fórmulas de cecinas y elaborados cárnicos (hamburguesas y empanizados), con el fin de reflejar un ahorro de costos. Reformulación de productos existentes bajo el foco de optimización con el fin de disminuir pérdida en productos de alto volumen y aumentar la rentabilidad de productos con valor agregado mediante propuestas innovadoras.

Principal objetivo es ahorrar costos en uso de insumos, materias primas y procesos, constituida por áreas de compras y abastecimiento, cadena de suministros, negocios de procesados y producción para 2 plantas productivas. Responsable de reportes de estatus de validaciones y de ahorro de costos para gerencia comercial, subgerencia de desarrollo, subgerencia de negocios y subgerencia de negocios internacionales.
Principales logros: Reemplazo de cortes nacionales en un 100% por importado ampliando las alternativas y fluidez de uso. Ahorro de $85/kg en fórmula y procesos para productos como fiambres de cerdo y mortadelas de cerdo.

Marzo 2015 – Junio 2017
Jefe de Sección (Jefe Turno Producción) – Productos Fernández (PF)
En planta 3; Elaborados Cárnicos (hamburguesas, empanizados, churrascos y lomitos, chuletas y carne molida) mantener el control de FIFO en MMPP y PPTT, gestión de mantenciones preventivas y correctivas a los equipos siempre identificando oportunidades de mejora, así como su eficaz implementación a nivel de normas, reglamentos, procedimientos, instructivos, registros y/o recomendaciones, programar producción (fabricación y envasado) de acuerdo a demanda e insumos disponible no descuidando la supervisión de la producción en términos de eficiencia salvaguardando los indicadores de planta (KPI), manejo del recurso humano (sobre 100) , Control de PC y PCC**.** Responsable de la calidad e inocuidad de los productos elaborados, de la seguridad y desarrollo de los colaboradores a cargo. Usuario del sistema de gestión integrado (SGI) en las que encontramos las normas ISO 9001, 14001, 22000 Y OHSAS 18001.
Principales logros: Aumento de un 11% de productividad de la planta mediante la eficiente operación de la sección y mejorar el clima laboral.

EDUCACION

-Diplomado "Control y Gestión de procesos" – Pontificia Universidad Católica de Chile (En curso).
-Diplomado "Administración de las operaciones" (Logística, Eficacia operacional, Gestión calidad, Estrategía) – Pontificia Universidad Católica de Chile (2020).
-Especialista en ISO 9001:2015 (Interpretación, implementación y auditoría) – Universidad Europea del Atlántico (2019)
-Ingeniería en Alimentos – Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (2007-2014), Valparaíso.
-Licenciado en Ingeniería en Alimentos – Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (2013), Valparaíso.

OTROS CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES

- Normas ISO 9001, ISO 14000, ISO 22000, OHSAS 18001, BPM, HACCP.
- SAP (módulos ECP), ORACLE, Microsoft Office, Statgraphics y Photoshop.
- Procedimientos y Técnicas de Prevención y de Control de Riesgos de Accidentes Dentro de Procesos Manufactureros ,2016 (Sense).
- Desarrollo de Equipos de Trabajo (Sense).
- Técnicas de Liderazgo y Empoderamiento para la Ejecución de Tareas, 2016 (Sense).
- Curso "Industria cárnica" dictado por PRINAL ,2017 (Sense).
- Curso de "Packaging" dictado por Packaging Expert, 2018.
- Curso de "Marketing Gerencial" dictado por Universidad de Chile, 2018.
- Curso de "Camino a la Excelencia en Gestión de Proyectos" dictado por PUC, 2019.

ANTECEDENTES PERSONALES

Fecha de Nacimiento	: 07 de Febrero del 1989
Edad	: 32 años
Nacionalidad	: Chilena
Rut	: 17.108.183-1
Estado Civil	: Soltero, sin hijos.
Idiomas	: Nivel intermedio Inglés (TOEIC)
Intereses	: Pasar tiempo con mis cercanos, deportes al aire libre y música.