

Marcela Carrillo

Education	2004	INTA, Universidad de Chile	Santiago
	Diplomado: Aplicación del sistema HACPP para la producción de alimentos Sanos y Seguros. Anexo 2.		
	1993 - 2000	Pontificia Universidad Católica de	Valparaíso
	Licenciado en Agronomía. Anexo 1.		
	1993 - 2000	Pontificia Universidad Católica de	Valparaíso
	Ingeniero Agrónomo. Anexo 1.		
Professional experience	2002 - 2005	Exportadora Río Blanco	Rancagua
	Jefe de Calidad Zona Sur		
	<ul style="list-style-type: none">Desarrollo e Implementación de sistema de Gestión de Calidad Zona Sur; Implementación y certificación de proveedores en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria: BPA (Eurep, Tesco), BPM y HACCP; Implementación y certificación de dos plantas de proceso de fruta en sistema HACCP.Investigación, Desarrollo e Implementación de Postcosecha de productos. Directrices de Calidad, Inocuidad, Embalaje y Postcosecha de Uva de Mesa de Exportación, Cerezas de exportación, Kivis de Exportación, Ciruelas de Exportación.Implementación de sistema de Verificación de calidad de productos de exportación y manejo de información.2002 - 2005 Exportadora Río Blanco Zona Sur (R.M., VI y VII Regiones).		
	Ayudante de Agrónomo		
	<ul style="list-style-type: none">Ayudante de terreno en cosecha y embalaje de uva de mesa de exportación, calidad y embalaje de ciruelas de exportación. Implementación de BPM.2001-2002, Exportadora Río Blanco Aconcagua, V Región.		
	Ayudante de Terreno en cosecha de Pomáceas de Exportación.		
	<ul style="list-style-type: none">Calidad y Postcosecha de Pomáceas de Exportación.Verano 1998, Fundo La Ponderosa, Requínoa, VI Región.		
	Calidad en producción de semilla híbrida de Pimentón		
	<ul style="list-style-type: none">Control de Calidad de procesos de emasculación y polinización de flores de pimentón para producción y exportación de semilla híbrida. Fundo Las Cruzadas de Walter Riegel V.Verano de 1996, Fundo las Cruzadas, San Pedro, Quillota, V Región.		

Publications an/or
Seminars/Courses

Relatoría de cursos :

- 2004, **Introducción al Protocolo Eurep GAP**, Departamento Técnico Exportadora Río Blanco, Rancagua.
- 2004, **Implementación de Sistema HACCP en Packing de Uva de Mesa**, Exportadora Río Blanco, Rancagua.
- **2 y 3 de Junio 2005, Tesco Nature's Choice, LP Fruits**, La Ligua.
- 4 de Junio 2005, **Introducción a las BPA, Eurep Gap**, LP Fruits, La Ligua..
- 19 de Julio 2005, **Eurep Gap implementación de Aseguramiento Integral de Fincas en Industria Lechera**, COLUN, IX Región.
- 16 Agosto 2005, **Uso y Manejo de Agroquímicos para acreditación SAG de Aplicadores**, Llay Llay.

Asistencia a los siguientes cursos:

- **Seminario Internacional de Formación de Auditores Internos en Buenas Prácticas Agrícolas GAP/EUREPGAP y GMP**, Hotel Regal Pacific Santiago de Chile, 27 a 29 de Agosto del 2002, Ministerio de Relaciones Exteriores del Gobierno de Chile: PROCHILE / TECNOLAB / PRIMUSLABS. Anexo 3.
- **Formación de Auditores Internos**, Santiago 24 y 25 de Septiembre del 2002, Fundación Chile. Anexo 4.
- **Contenido y Aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas (GAP)**, Santiago 29 y 30 de Abril del 2003, Fundación Chile. Anexo 5.
- **Elaboración de Manuales de Procedimientos de Buenas Prácticas Agrícolas**, San Felipe 4 de Agosto del 2003, CREA Consultor. Anexo 6.
- **Ciclo de Seminarios Frutícolas de Actualización Técnico Comercial: Uva de Mesa**, Hotel Sheraton Santiago 5 y 6 de Agosto del 2003, ASOEX. Anexo 7.
- **Implementación HACCP**, Los Andes, 1 a 5 de Septiembre del 2003, CREA Consultora. Anexo 8.
- **Implementación del sistema HACCP**, San Felipe 29 de Diciembre del 2003, Agriser Capacitaciones. Anexo 9.
- **Análisis y Aplicación del protocolo EUREPGAP en huerto de exportación-v2.0 Jan04**, Santiago 27 y 28 de Abril del 2004, GLC Gestión de Calidad y Laboratorio Fundación Chile y FDF Fundación para el Desarrollo Frutícola. Anexo 10.
- **Análisis y Aplicación del Estándar BRC (British Retail Consortium) para Exportadores**, Santiago 27 y 28 de Mayo del 2004, Gestión de Calidad y Laboratorio Fundación Chile y EFSIS Setting Standards España. Anexo 11.
- **Orígen y Requerimientos Técnicos del Protocolo de buenas prácticas agrícolas Tesco Nature's Choice, y sus criterios de cumplimiento, Versión Oct 2003**, Santiago 22 de Junio del 2004, CMI Latinamerica. Anexo 12.
- **Vides de Mesa y Viníferas: Recientes avances en enfermedades de pre y poscosecha y declinación de la vid**, Santiago 10 y 11 de Agosto del 2004, Universidad de Chile Dpto de Sanidad Vegetal. Anexo 13.
- **Ciclo de Seminarios Frutícolas de Actualización Técnico Comercial: Cerezas**, Centro de Extensión de la Pontificia Universidad

Católica de Chile, Santiago 7 y 8 de Septiembre del 2004, Pontificia Universidad Católica de Chile. Anexo 14.

- **Manejo Integrado de Plagas en Uva de Mesa, carozos y Kiwis**, Graneros 23 de Septiembre del 2004, Syngenta Agribusiness S.A. Anexo 15.

- **Implementación del sistema HACCP**, Graneros 15 de Octubre del 2004, Agriser Capacitación. Anexo 16.

- **Norma Técnica BRC para proveedores de productos alimenticios**, San Felipe 25 de Octubre del 2004, Agriser Capacitación. Anexo 17.

Additional professional activities

Ayudante durante dos semestres en la Cátedra **Viticultura**, Profesor Patricio Saieg y Vicente Valdivieso, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

Ayudante en la Cátedra **Diseño Experimental**, Profesor Eduardo Salgado, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

Professional memberships

Consultor FOCAL INN (Instituto Nacional de Normalización) en BPA Anexo 18 y 19.

Consultor FOCAL INN (Instituto Nacional de Normalización) en HACCP. Anexo 18 y 19.

Languages

Francés nivel avanzado, Inglés nivel básico.

References

Juan Pablo Leay, Jefe Zonal Sur Exportadora Río Blanco.

Martin Cartwright, Fundo La Ponderosa, Requínoa.

Oscar Aliaga, Basf Chile.

Pedro García, Director Fomento V Región, Fedefruta.