

FORMATO DE HOJA DE VIDA



I. DATOS PERSONALES

APELLIDOS Y NOMBRES	MOLINA MIRANDA, ADELAIDA NATALY
DNI	
FECHA DE NACIMIENTO (día/mes/año)	22/12/1990
LUGAR DE NACIMIENTO	AREQUIPA
ESTADO CIVIL	SOLTERA
DIRECCION ACTUAL	PASAJE JORGE CHAVEZ 20
NRO. RUC ACTIVO	10724468263
TELEFONO CELULAR	977897482
TELEFONO FIJO	052-576571
CORREO ELECTRONICO	ademolina123@gmail.com
Nº COLEGIATURA VIGENTE (Sólo si el puesto lo requiere e indicar Nro. de folio)	CIP 305619

II. FORMACIÓN ACADÉMICA

FORMACION	NOMBRE DE LA INSTITUCION	GRADO ACADEMICO	PROFESIÓN O ESPECIALIDAD	MES/AÑO		FECHA DE EXTENCION DEL TITULO (Mes/Año)	Nº Folio de sustento
				DESDE	HASTA		
DOCTORADO				/	/		
MAESTRÍA	Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann	Magister	Gestión Empresarial	04/2024	12/2025		
DIPLOMADO O ESPECIALIZACION				/	/		
TÍTULO UNIVERSITARIO	Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann	Ingeniero	Ingeniería en Industrias Alimentarias	01/2008	12/2014	12/2022	392
BACHILLER	Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann	Ingeniero	Ingeniería en Industrias Alimentarias	01/2008	12/2014	12/2008	
TÍTULO PROFESIONAL TÉCNICO				/	/		
TÍTULO TÉCNICO				/	/		
FORMACION TECNICA	EGATUR	Chef Pastry	Chef Pastry	01/2022	04/2023	07/2023	
OTROS ESTUDIOS				/	/		

(Agregue más filas si fuera necesario)

(Cabe indicar que cada curso de especialización debe tener no menos de 24 horas y los diplomados no menos de 90 horas).

III. ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS:
Cursos, seminarios, talleres, etc.

N°	INSTITUCIÓN	TEMA	DURACION		DURACION (Horas)	N° Folio sustento
			INICIO	FIN		
1	FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	Elaboración de Productos a Base de Frutas y Hortalizas	15/03/2010	30/04/2010	120	
2	UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA	El Sistema HACCP, lineamientos para su implementación y uso	01/2015	02/2015		
3	DIRECCIÓN NACIONAL DE SALUD	Inocuidad Alimentaria	07/2015			
4	NEOGEN CORPORATION	Certificado de utilización de análisis de laboratorio para detección de Histamina	09/2015			
5	ASOCIACIÓN CHILENA DE SEGURIDAD- ACHS	Practica Segura para manejo de material cortante	07/2016			
6	ASOCIACIÓN CHILENA DE SEGURIDAD- ACHS	Manejo Manual de Cargas	09/2016			
7	INGENIERÍA RGS LTDA – VWS CAPACITADORES CIA LTDA.	Gestión de Riesgos para la Industria Alimentaria	03/2017			
8	INGENIERÍA RGS LTDA – VWS CAPACITADORES CIA LTDA.	Interpretación del Estándar BRC Inocuidad Alimentaria, Versión 7	03/2017			
9	INGENIERÍA RGS LTDA – VWS CAPACITADORES CIA LTDA.	AUTORÍAS INTERNAS- Según ISO 19011, para estándar BRC Inocuidad Alimentaria versión 7	03/2017			
10	CENTRO DE FORMACIÓN SUPERIOR DE POSTGRADO EUROINNOVA INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL	Curso de Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria	05/2017			
11	SGS ACADEMY	APPC Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	03/2017	06/2017		
12	INOCUA- CENTRO DE FORMACIÓN EN CALIDAD Y INOCUIDAD	Legislación Sanitaria de Alimentos	10/2017			
13	INOCUA- CENTRO DE FORMACIÓN EN CALIDAD Y INOCUIDAD	Buenas Prácticas de Manufactura	11/2017			
14	INOCUA- CENTRO DE FORMACIÓN EN CALIDAD Y INOCUIDAD	Implementación del PLAN HACCP	11/2017			
15	INOCUA- CENTRO DE FORMACIÓN EN CALIDAD Y INOCUIDAD	Etiquetado de Alimentos envasados industrializados	01/2018			
16	INOCUA- CENTRO DE FORMACIÓN EN CALIDAD Y INOCUIDAD	Programa Integral GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA (legislación sanitaria, BPM, HACCP, Etiquetado Alimentos)	10/2017	01/2018		
17	APLICAP S.A.	Actualización estándar BRC FOOD VERSIÓN 8	03/2019			
18	APLICAP S.A.	Actualización de Auditorías Internas para Sistema de Gestión Según ISO 19011:2018	03/2019			

19	ASOCIACIÓN CHILENA DE SEGURIDAD- ACHS	Protocolo de Exposición al ruido PREXOR	03/2020			
20	ASOCIACIÓN CHILENA DE SEGURIDAD- ACHS	Evitando Dolencias Musco esqueléticas de Extremidades Superior (TMERT) en su trabajo	03/2020			
21	ASOCIACIÓN CHILENA DE SEGURIDAD- ACHS	Uso de Extintores	03/2020			
22	GLOBAL CERTIFICATION BUREAU SAC	ISO 45001:2018 Sistema de Gestión de Seguridad y salud en el trabajo- Introducción a la norma y certificación	04/2020			
23	UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA	Implementación de medidas de seguridad para el control de coronavirus en la Industria Alimentaria	05/2020			
24	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN - INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN	Implementación de Protocolos de Bioseguridad en el trabajo y prevención de la salud frente al COVID 19	08/2020			
25	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN - INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN	Fiscalización Sanitaria por procesos basada en riesgos para las plantas de procesamiento	09/2020			
26	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN - INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN	Aspectos básicos de la seguridad y salud en la trabajo	09/2020			
27	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN - INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN	Fraude Alimentario	11/2020			
28	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN - INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN	Sellado al vacío y doble cierre de envases aplicados a productos pesqueros	11/2020			
29	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN - INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN	Bioseguridad y Buenas Practicas Acuícolas en el Procesamiento primario del pescado	11/2020			
30	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN - INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN	Normativas Sanipes- Resolución Presidencial ejecutiva N° 051-2020 y Resolución Presidencial 075-2020	12/2020			
31	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN - INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN	Buenas practicas acuícolas de higiene y saneamiento	02/2021			
32	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN - INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN	Bioseguridad para enfrentar los riesgos e implicancias laborales del COVID 19, en el sector pesquero y pesquero artesanal	04/2021			
33	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN - INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN	Ciclo de Normas GFSI:BRCS FOOD 8	08/2021			
34	SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE FISCALIZACIÓN LABORAL	Estándares de higiene ocupacional en tiempos de COVID-19	06/2022			
35	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN - INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN	Formación de Auditor Interno de la Norma BRC para alimentos V8	07/2022			
36	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN - INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN	Estándares de higiene Ocupacional en Tiempos de COVID-19	08/2022			

37	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN - INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN	Norma Sanitaria Nacional y el Uso del Aplicativo Sitrapesca	08/2022			
38	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN - INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN	Individuo Calificado en Controles Preventivos en la Industria Alimentaria	11/2022			
38	MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN - INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN	Bioseguridad, Buenas Prácticas acuícolas e Higiene y Saneamiento	01/2023			
40	CIMADE- COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU	Esquema FSSC 22000	05/2023			
41	CIMADE- COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU	Higiene, saneamiento y control de plagas en la industria alimentaria	09/2023			
42	CIMADE- COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU	Programas Pre-requisitos con base en ISO 22002-1 y BRC v.09	10/2024			
43	CIMADE- COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU	Fundamentos e interpretación de los Sistemas de Gestión de la Calidad ISO9001	03/2024			
44	CIMADE- COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU	Interpretación e Implementación de la Norma ISO31000 Gestion de Riesgos	06/2024			
45	CIMADE- COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU	Esquema FSSC 22000 en Inocuidad Alimentaria	07/2024			

(Agregue más filas si fuera necesario)

IV. CONOCIMIENTOS DE OFIMÁTICA

Marcar con una X el nivel alcanzado

OFIMÁTICA	NIVEL DE DOMINIO			N° Folio de sustento
	BÁSICO	INTERMEDIO	AVANZADO	
UNIVERSIDAD NACIONAL JORGE BASADRE GROHMANN – CEID	Básico			059-2017
Otros - detallar:				

V. EXPERIENCIA GENERAL

(Coloque la cantidad de años y meses acumulados de experiencia laboral general)

Tiempo total de la experiencia general:	AÑOS	MESES
	10	

EMPRESA O INSTITUCION	CARGO	FUNCIONES (*)	DURACIÓN		TIEMPO EN EL CARGO (Años y Meses)	N° Folio sustento
			INICIO	FIN		
KYC SEAFOODS S.R.L.	Jefe de Control de Calidad	Control de calidad del proceso de filetes de anchoa sellados al vacío	2015	2016	1 año	
KYC SEAFOODS LTDA.	Jefe de producción	Control de producción del proceso de semiconserva de filetes de anchoa	2016	2020	4 años	
FRANFOOD S.R.L.	Jefe de producción	Control de producción del proceso de filetes de anchoa	2020	2025	5 años	

(Agregue más filas si fuera necesario)

(*) Describa brevemente las principales actividades o funciones realizadas

VI. EXPERIENCIA ESPECIFICA (COMO DOCENTE)
(Coloque la cantidad de años y meses acumulados de experiencia laboral específica)

Tiempo total de la experiencia específica:	AÑOS	MESES

EMPRESA O INSTITUCION	CARGO	FUNCIONES (*)	DURACIÓN		TIEMPO EN EL CARGO (Años y Meses)	N° Folio sustento
			INICIO	FIN		

(Agregue más filas si fuera necesario)

(*) Describa brevemente las principales actividades o funciones realizadas que acredite el cumplimiento de los requisitos

VII. REFERENCIAS LABORALES

Nº	NOMBRE DE LA ENTIDAD O EMPRESA	CARGO DE LA REFERENCIA	NOMBRE DEL CONTACTO	TELÉFONOS
	FRANFOOD SRL.	ADMINISTRADOR	WALTER MARTINEZ	+51 955487316
	KYC SEAFOODS LTDA	GERENTE GENERAL	ROSIE MEDINA	+51 981403490

Tacna, 08 de Junio del 2025

La información contenida, tiene carácter declaración jurada según la Ley N° 27444. Ley de Procedimientos administrativos.