

# SANDRA BIBIANA JIMENEZ DIAZ

INGENIERA QUIMICA  
ESPECIALISTA EN CIENCIA Y  
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

## EXPERIENCIA PROFESIONAL

### FOOD PROTECTION SPECIALIST SENIOR - FPS

#### *Tetra Pak LATAM | 2022 - Actual*

- Brindar experiencia profesional, asesoramiento y consultoría sobre desempeño aséptico a los clientes externos e internos.
- Manejar problemas relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria escalados a impulsar la mejora de las operaciones de calidad de los sistemas / equipos y las buenas prácticas de fabricación.
- Crear, desarrollar y aplicar nuevos servicios enfocados en soluciones a las necesidades específicas de cada cliente.
- Desarrollar y apoyar proyectos con enfoque en inocuidad y aseguramiento de calidad para Tetra Pak LATAM & Global.
- Apoyar el desarrollo de nuevos productos.
- Desarrollar y aplicar diagnósticos integrados para el cumplimiento de estándares mundiales de Calidad e Inocuidad.

### FOOD PROTECTION SUPPORT SPECIALIST - FPS

#### *Tetra Pak Américas | 2015 - 2022*

- Liderar y desarrollar la resolución de problemas relacionada con el desempeño aséptico.
- Apoyar el proceso de proyectos e instalaciones desde el análisis de riesgos hasta la producción comercial con experiencia específica de productos, calidad e inocuidad.
- Desarrollar e implementar capacitaciones para clientes enfocadas en el área seguridad alimentaria.
- Apoyar el equipo comercial y técnico en el análisis e implementación de oportunidades de negocio.

### QUALITY ASSURANCE MANAGEMENT - QAM

#### *Tetra Pak Andina | 2010 - 2015*

- Liderar el desarrollo de pruebas, controles y aseguramiento de calidad en productos asépticos.
- Entrenar en temas relacionados con calidad, inocuidad y seguridad alimentaria enfocado en controles, procesamiento y envasado aséptico.

### ANALISTA Y JEFE DE CONTROL DE CALIDAD

#### *Casa Luker | 2005 - 2010*

- Garantizar el cumplimiento de los estándares de Calidad e Inocuidad de todas las materias primas, empaques, embalajes, productos en proceso y productos terminados.
- Crear, formar y desarrollar el panel sensorial.
- Implementar de técnicas de laboratorio para inspección y análisis de materias primas, producto en proceso y producto terminado.
- Auditor interno ISO 9001, HACCP, 22000 y BASC.

## PERFIL PROFESIONAL

Ingeniera Química con Especialización en Ciencia y tecnología de alimentos, con más de 19 años de experiencia en industrias de fabricación, producción y envasado de alimentos para consumo masivo especialmente en el sector Lácteo y de productos de alta acidez.

Enfocada en las áreas de producción, Investigación e Innovación, Aseguramiento y Control de Calidad, Validación de Métodos, Resolución de problemas y Certificaciones y Auditorías de Calidad e Inocuidad de Alimentos basados en los más altos estándares a nivel mundial.

Manejo de Buenas Prácticas de manufactura, HACCP, ISO 22000, FDA y BASC. Con excelentes relaciones interpersonales, capacidad de liderazgo y compromiso al asumir responsabilidades.

## CONTACTO

Teléfono: (+57) 3184872395

Email:

sandra.jimenez@tetrapak.com

sandra\_bibianaj@hotmail.com

# SANDRA BIBIANA JIMENEZ DIAZ

INGENIERA QUIMICA  
ESPECIALISTA EN CIENCIA Y  
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

## COMPETENCIAS

- Excelentes relaciones interpersonales.
- Capacidad de liderazgo.
- Compromiso al asumir responsabilidades.
- Enfoque en resultados.
- Análisis de causa raíz y solución de problemas.
- Enfoque en innovación y generación de nuevos métodos.
- Creativa e implementadora de nuevos métodos.
- Análisis de datos.

## RECONOCIMIENTOS

- Excellence Awards Global in Service Delivey CIR Tetra Pak - 2024
- Excelencia en Calidad y Seguridad Alimentaria - Excellence Awards Tetra Pak Andina - 2022

## CONTACTO

Teléfono: (+57) 3184872395

Email:

sandra.jimenez@tetrapak.com

sandra\_bibianaj@hotmail.com

## ESTUDIOS

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

*Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos | 2009*

UNIVERSIDAD DE LOS ANDES

*Ingeniera Química | 2005*

COLEGIO DE BACHILLERATO MENORAH

*Bachiller Comercial | 1997*

## CERTIFICACIONES

- 2022 - Auditor Interno en Sistemas de Gestión de Inocuidad de alimentos ISO 22000: 2018
- 2019 - Validación de medidas de control microbiológico en la industria de alimentos
- 2017 - Problem Solving Methodology Expert
- 2013 - Análisis y Tratamiento de Riesgos Industriales con Aplicación a Industrias de Procesos
- 2009 - Ingeniería Básica de Calidad
- 2008 - Introducción de TPM
- 2006 - Diseño de Pruebas Sensoriales

## IDIOMAS

Inglés: Hablado, leído y escrito

EF English First - 2020 - Actual

English as a Second Language, University of Regina, Enero - Agosto 1998

Frances: Alianza Colombo Francesa. Noviembre 2004- Dic 2006.