

Claudia Martínez L
Jefe de Aseguramiento de Calidad
Grupo Daff, Desarrollos Alimenticios S.A.

En 1985, comienza sus estudios de Ingeniería Ejecución en Alimentos de la Universidad de los Lagos.

Desde 1990, se desempeña como Jefe de Control de Calidad para el Frigoríficos Osorno empresa de Tattersall, la cual es ampliamente reconocida por la transacción de animales bovinos, porcinos y su faenamamiento para el consumo nacional. Cuya labor principal fue realizar un estudio de portadores sanos de Staphilococcus aureus, como también, control bacteriológico sobre extracción de suero de nonatos para exportación farmacéutica.

En 1991 y en forma paralela a las funciones realizadas en planta Frigorífico Osorno, se desempeña como Jefe de Control Calidad laboratorio microbiología de la planta leche en polvo de Nestlé Osorno. Actividades las cuales consistían en generar los resultados adecuados para liberar los productos destinados al consumo infantil.

En 1992, ingresa como Gerente de Planta a la Empresa Lácteos Puerto Octay, donde desempeña labores generales de Aseguramiento de la Calidad siendo la precursora de la implementación de Sistemas HACCP para la producción de queso, los cuales son destinados posteriormente en una segunda etapa a ser exportados a Latinoamérica.

En 2005, toma a su cargo el Aseguramiento de Calidad de la empresa Mirafiori S.A. para retomar la implementación de ISO 9001:2000. empresa concesionaria perteneciente al programa de JUNAEB.

En la actualidad es llamada a ser parte del grupo de empresas DAFF comenzando los procesos de implementación de sistemas de calidad basados en las normas HACCP e ISO 22000 en todas las empresas asociadas.

Planta Desarrollos Alimenticios S.A. dedicada a la elaboración de alimentos deshidratados siendo sus principales clientes el programa de JUNAEB y Ejército de Chile, en la cual a partir de 2007 se comienza con el proceso de implementación de Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria basados en la Norma ISO 22.000 a la fecha se encuentra en su etapa de certificación.

Ricafood planta dedicada a la elaboración de galletas esta en proceso de implementación HACCP y Global Food planta dedicada a platos preparados, implementación ISO 22000. todas con clientes Retail como D y S, Cencosud, además de clientes Junaeb, Ejército de Chile y Centrales de Casino.

En Fundación Chile aprueba el diplomado en gestión de Inocuidad Alimentaria y auditores internos. En la actualidad lidera el equipo de inocuidad del grupo empresas DAFF, siendo Auditor Líder de ISO 22000 reconocido por IRCA.