

# TORRES BOZA GESELLI

## Técnico en Industrias Alimentarias

torresgeselli@gmail.com

982246463



### PERFIL

---

Técnica de industrias alimentarias con más de 7 años de experiencia en el rubro de la agroindustria, con conocimiento de calidad, saneamiento (limpieza y desinfección), procesos, maquilas y Manejo de sistema Nisira. Me considero una persona responsable con iniciativa, empática que le gusta asumir los retos, con muchas ganas de trabajar, aprender y formar parte de un equipo de trabajo que me permita desarrollarme personal y profesionalmente, de manera que mis aportes sumen para el cumplimiento de los planes de la compañía.

### FORMACIÓN PROFESIONAL

---

#### TECNICO TITULADA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS:

IESTP "SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO" PALIAN – HUANCAYO  
JUNIN 2014

### EXPERIENCIA PROFESIONAL DOCENTE

---

#### IESTP SAN JUAN BAUTISTA

**CARGO:** DOCENTE EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**FECHA:** 26/06/2024 - 31/12/2024

### EXPERIENCIA EN EL SECTOR PRODUCTIVO

---

- **EMPRESA AGRICOLA LOS MEDANOS S.A.C**

**Cargo** : Encargada de saneamiento

**Periodo** : 04/05/ 2023 hasta 22/06/2024

Jefa de saneamiento (limpieza y desinfección), manejo de 2 supervisoras en turno día y turno noche con 35 personas a mi cargo en la línea del proceso de producción de (mango, granada, arándano, palta, jugos congelados), manejo del sistema Ni sira y limpieza de Maquinarias de MAF RODA.

- **EMPRESA INKAS BERRIES**

**Cargo** : Supervisora de saneamiento

**Periodo** : 01/07/ 2020 hasta 04/04/2023

Supervisora de saneamiento (limpieza y desinfección), manejo de 30 personas a mi cargo en la línea del proceso de producción de arándanos frescos y manejo del sistema Ni sira.

- **EMPRESA SOMEREX S.A**

**Cargo** : Asegurador de calidad

**Periodo** : 11/04/ 2019 hasta 29/02/2020

Asegurador de calidad a cargo del monitoreo y supervisión de los inspectores de calidad y Línea de proceso congelado, control de calidad de frutas, mandarina, arándano, mango, palta, fresa, y pulpas. también encargada de supervisar los despachos (embarques). callo – Lima.

- **EMPRESA AGRICOLA CUYUMA S.A**

**Cargo** : Supervisora de calidad  
**Periodo** : 12/11/ 2018 hasta 01/02/2019

Supervisora de calidad en Línea de proceso congelado, control de calidad de frutas, mango, arándano, palta y fresa. también encargada de hacer despachos (embarques). Huacho – Lima.

- **EMPRESA AGRICOLA LOS MEDANOS S.A**

**Cargo** : supervisora de calidad

- 07/05/2018 hasta 04/11/2018.  
Supervisora de calidad en sala de proceso empaque (palta). Guadalupe – Ica.
- 02/11/2017 hasta 31/03/2018.  
Supervisora de calidad en sala de proceso (mango).
- 03/01/2017 hasta 25/07/2017.  
Supervisora de calidad en proceso de empaque (mango y granada)
- 07/10/2015 hasta 06/09/2016.  
Supervisora de calidad en sala de proceso de empaque (granada).
- 22/01/2015 hasta 05/05/2015.  
Cargo de supervisora de calidad en proceso y evaluación de materia prima (mango).

- **EMPRESA DE PANES Y PASTELES JULIETTE S.R.L**

**Cargo** : Prácticas Profesionales

**Tiempo** : 10 De marzo Del 2014 Al 16 De abril Del 2014

Elaboración De Panes Y Pasteles. Huancayo – Junín

- **EMPRESA CAMPOSOL S.A**

**Cargo** : Supervisora

**Periodo** : 02 /01/ 2014 hasta 26 /02/ 2014

Línea de proceso congelado, control de calidad de frutas, mango, arándanos, palta y espárrago. Chao – Trujillo

- **MATADERO LOS ANDES “AIMIHCADE” AURAY**

**Cargo** : Supervisora

**Periodo** : 29 /11/ 2013 hasta 29 /12/ 2013

Control De Calidad De Los Productos Cárnicos, Selección De Las Carcasas Y Veceras. En Huari – Huancayo.

- **CENTRO PILOTO DE PAMPAS**

**Cargo** : Supervisora

**Periodo** : 06 /09/ 2013 hasta 10 /11/ 2013

Elaboración de derivados lácteos de micro cuenta del valle del río opa mayo. Pampa, taya caja – Huancavelica

## **INFORMACIÓN ADICIONAL**

---

\* Formación de Auditores Internos del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria BRC V08

\*Actualización De Los Cambios De La Norma BRC FOOD Safety De La V08

\*Global standard for food safety issue 9 – BRCGS 2022

\*Value Chain Consulting – Implementacion del Sistema HACCP. 2022

\*V. Congreso De Higene, Desinfeccion y Saneamiento. 2023