

LINDA LADY ZAMBRANO SAYAS

E-mail: lindazambrano6@gmail.com

Móvil: 940407988

RESIDENCIA: Chorrillos, Lima

ESTADO CIVIL: Soltera. HIJOS: No. D.N.I.: 45795343. FECHA DE NAC.: 06/06/1989



PERFIL

Con Diplomado en Seguridad y Salud Ocupacional, especializaciones de Sistemas Integrados de Gestión, especializaciones BPM, HACCP e ISOSs; con más de 7 años de experiencia en proyectos mineros a nivel nacional con actitud positiva frente a las circunstancias adversas; me adapto fácilmente a los diferentes entornos de trabajo, así como, a los requerimientos y exigencias de los clientes que buscan alcanzar altos desempeños en términos humanos y productivos.

Empeñosa y comprometida con las metas del área que se me designe y de la empresa.

Mis servicios están basados en valores como transparencia, honestidad, lealtad y responsabilidad.

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÉCNICO EN EXCEL Instituto IDAT	2012-2012
BACHILLER EN INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL Universidad Nacional Federico Villarreal	2008-2012
TÉCNICO EN COMPUTACIÓN E INFORMÁTICA Instituto Superior Tecnológico Peruano-alemán	2004-2006

ESPECIALIZACIONES

DIPLOMADO EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL Universidad Mayor de San Marcos	2014-2015
SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL Colegio de Ingenieros del Perú	2014-2015
SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN (ISO 9001, 14001 y 18001) Universidad Nacional Federico Villarreal	2013-2013
INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 14001:2004 Universidad Nacional Federico Villarreal	2013-2013
AUTOMATIZACION Y CONTROL DE PROCESOS CON CONTROLADORES PLC Universidad Nacional Federico Villarreal	2011- 2011
XI CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIANTES DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL Pucallpa - Universidad Nacional Intercultural de La Amazonía	2010-2010

CONOCIMIENTOS

Conocimientos de Microsoft Office a nivel Intermedio.
Conocimientos de Contabilidad
Conocimientos RRHH
Conocimientos Logística.
Conocimiento en elaboración de presupuesto
Conocimiento en sistemas de Gestión: ISO 9001, OHSAS 14001,
Conocimiento en Relaciones Comunitarias.
Conocimiento BUSINESS ALIANC FOR SECURE COMMERCE (BASC)
Conocimientos en Diagrama Ishikawa, Pareto, Lean Manufacturing

EXPERIENCIA LABORAL

SUPERVISORA/ COORDINADORA

Sodexo Perú SAC

Marzo 2021 – Marzo 2022

UM Tunshuruco – UM Tuctu - Compañía Minera Chinalco SA

- Relevo y/o contraguadía del Jefe de Calidad.
- Brindar soporte a los supervisores de Calidad en los distintos campamentos de la Operación Chinalco.
- Gestión en Programación de exámenes médicos, cupos de ingreso y salida de los supervisores y proveedores.
- Gestión con proveedores para los servicios mensuales y trimestrales contratados.
- Capacitar y difundir las herramientas básicas de calidad entre el personal operativo. Entrenamiento HACCP.
- Verificar, evaluar y aprobar recepción de materia prima.
- Supervisar el cumplimiento de las Normas de Higiene Sanitaria y Seguridad en la producción de alimentos.
- Ejecutar auditorías de calidad, verificando el cumplimiento y la calidad.
- Verificar el cumplimiento estándares (BPM, SSOP, HACCP).
- Inspecciones a las áreas de hotelería, Lavandería, mantenimiento y recreación.
- Coordinación para fumigación y desratización.
- Verificación de preparaciones riesgosas/ Cambios de menú transportados.
- Entre otros.

SUPERVISORA / RELEVO DE JEFE DE CAMPAMENTO

Corporación Panaservice SAC

Diciembre 2019 a Octubre 2020

UM Santa María – Cedro – Paraíso de la Compañía Minera Poderosa SA

- Apoyo en la Administración en UM Paraíso (Afiliaciones de personal nuevo, charlas diarias, atención y registros de ventas directas, control de gramajes y raciones).
- Dirigir y supervisar el cumplimiento de funciones del personal operativo, para que éstos colaboren con los objetivos del comedor.
- Atención de inspecciones realizadas por contratistas/ clientes.
- Armado de cotizaciones para contratistas y requerimientos para logística.
- Realización de compartir con el personal en todas las UM de Poderosa.
- Revisión, modificación y validación del menú propuesto por Lima con los cocineros del proyecto de acuerdo a gustos y preferencias de los comensales de la UM.
- Arma de mecanos y dietas.
- Armado y pegado de rótulos en todo el comedor.
- Verificar, evaluar y aprobar recepción de materia prima, EPPS, uniformes, equipos y servicios.
- Supervisar el cumplimiento de las Normas de Higiene Sanitaria y Seguridad en la producción de alimentos.
- Ejecutar auditorías de calidad, verificando el cumplimiento y la calidad.
- Capacitar y difundir las herramientas básicas de calidad entre el personal operativo.
- Verificar el cumplimiento estándares (BPM, SSOP, HACCP).
- Gestión de documentos: revisión, impresión, distribución, custodia de registros (PCC, investigación de incidentes y accidentes de Inocuidad).
- Verificación de la atención en el servicio de línea.
- Apoyo en las distintas áreas para el avance de la producción.
- Registrar reportes de RRSS compostaje y de aceites residuales.
- Actualización hojas MSDS.
- Seguimiento y revisión de IPERC por áreas.
- Elaboración de OPT, IP Y RP al Sistema de Seguridad de Poderosa (mensual).
- Apoyo en capacitaciones de Seguridad.
- Realización de informes.
- Mantener buenas relaciones cliente – proveedor.

CONSULTORÍA INDEPENDIENTE – Seguridad Alimentaria y Seguridad Industrial.

Junio 2018 a Octubre 2019

COORDINADORA GENERAL DE PROYECTOS

Safefood Tec. Ase. y Ca. Ali. SAC

Noviembre 2014 a Mayo 2018

Contratista Minera Las Bambas

- Control Operativo: Inspecciones inopinadas a los supervisores de calidad, revisión de informes y participación en los planes de mejora.
- Velar por el cumplimiento de las directivas del cliente en las diferentes etapas del proceso.
- Elaborar propuestas técnico/económicas para licitaciones para las diferentes áreas.
- Coordinar con los proveedores para solicitar cotizaciones en función de los proyectos/ Reducción de costos.
- Elaborar cuadros comparativos de proveedores para determinar costos y tiempos.
- Coordinar constantemente con los clientes, proveedores y colaboradores.
- Aprobaciones de órdenes de compra por centro de costo.
- Manejo de créditos corporativos con proveedores y clientes, afines
- Gestionar cartas de no adeudo de parte de los proveedores locales por proyecto para la gestión de valorizaciones/ conformidades del proyecto.
- Recopilar y ordenar la documentación del proyecto (Contratos, resoluciones, expedientes, cartas, guías de remisión, entre otros) y así evitar observaciones en auditorías futuras.
- Coordinar, elaborar y emitir las valorizaciones y conformidades para la facturación de proyectos.
- Coordinar con asesor contable para el envío de facturas de Compras, Ventas, Detracciones, Retenciones, Pagos de Impuestos de acuerdo al código de tributo, entre otros afines a la contabilidad de la empresa.
- Gestionar informes finales de cada proyecto por cliente para la conformidad.
- Realizar proyección de gastos semanales e ingresos registrados. Anual.
- Realización y verificación con el equipo de asistencias el tareo del personal.
- Programar subidas y bajadas (rouster) del personal según disponibilidad de vuelos y bus.
- Revisar / replantear la rendición de gastos de parte de los colaboradores por proyecto.
- Como parte de control de gastos y reducción de costos operativos.
- Controlar el almacén de productos en la rotación de stock e inventarios.
- Capacitar y Supervisar al equipo, de las metodologías a emplear para las funciones, responsabilidades y objetivos/ metas del proyecto.
- Aprobar las compras nacionales con Importadoras y/o distribuidoras.
- Participar en las estrategias y análisis de ventas.
- Desarrollar los indicadores de gestión (kpis), marcos lógicos con indicadores de actividad.
- Elaborar informe mensual de gestión para la experiencia de la empresa.
- Entre otros.

SUPERVISOR / INSPECTOR / MONITORISTA

Innova Gestión Alimentaria SAC

Mayo 2014 a Noviembre 2014

Contratista Minero de Las Bambas

- Establecer las acciones correctivas para las no conformidades detectadas en las auditorías.
- Realizar auditorías a proveedores locales y hacer seguimiento a las acciones correctivas. Inspecciones Higiénico Sanitarias en conjunto con empresas privadas.
- Programación y Supervisión del Plan de Higiene y Saneamiento.
- Realizar estadísticas por categoría de los más de 30 restaurantes de la zona.
- Establecer planes de mejora por establecimiento.
- Elaborar cronogramas de capacitación y charlas continuas de temas como y BPM, POES, 5S, HACCP, etc.
- Elaborar informes IHS para las presentaciones en mina.
- Realizar capacitaciones masivas de forma semanal.
- Elaborar informes de ocurrencias e interpretación de resultados microbiológicos.
- Realizar toma de muestras microbiológicas quincenales de agua, alimento cocido, alimento crudo, superficie viva y superficie inerte.
- Realizar visitas con los contratistas para la evaluación en Seguridad Alimentaria de cada local.
- Facilitar la difusión del proyecto minero y la responsabilidad social que se tiene con los restaurantes de la zona.
- Elaborar informe mensual y presentación para el cliente minero (Exposición del trabajo realizado).
- Participación en ferias y/o actividades programadas por la población minera.

ASISTENTE DE REMUNERACIONES

La Custodia Investment SA

Marzo 2014 a Mayo 2014

Tiendas Retail a nivel nacional Doit – Glitter

- Elaboración de contratos.
- Elaborar planillas y afiliaciones masivas en AFPnet.
- Elaborar y declarar personal en T- registro.
- Calcular gratificaciones, CTS y liquidaciones.
- Realizar tareas del personal.
- Elaborar reportes de indicadores en rotación de personal. Elaborar planillas. PLAME.

ASISTENTE DE RECURSOS HUMANOS

Corporación ROOTS SA

Agosto 2013 a Febrero 2014

Agroexportadora con 03 fondos en Perú con mas de 500 operarios.

- Coordinar y apoyar para la Certificación BASC en todas las áreas de la empresa (Administrativas y Operativas).
- Participación en capacitaciones BASC.
- Coordinar y apoyar la implementación de la ley 29783 (norma OHSAS 18001) en todas las áreas de la empresa (Administrativas y Operativas).
- Elaborar planillas. Conocimiento y experiencia en PLAME.
- Elaborar planillas, afiliación y pago en AFPnet.
- Elaborar, declarar y pagar vía web contratos- MINTRA.
- Elaborar, modificar y declarar en T- registró. Calcular gratificaciones, CTS y liquidaciones.
- Supervisar los procesos de administración de personal (control de asistencia, incidencias, legajos de personal, sanciones).
- Elaborar certificados, constancias y demás documentos solicitados por gerencia.
- Generar órdenes de Compra y o Giro para su aprobación y facturación por parte del proveedor.
- Preparar documentos para contabilidad quincena y fin de mes (Asientos contables por planilla). Responsable de las comunicaciones internas y organización de eventos en la empresa.

PRÁCTICAS - ASISTENTE ADMINISTRATIVO

Municipalidad de Lince

Abril 2012 a Julio 2012

Asistente Administrativo (200 operarios de obras y parques).

- Supervisar los procesos de administración de personal (control de asistencia, incidencias, legajos de personal, sanciones).
- Elaborar certificados, constancias y demás documentos solicitados por gerencia.
- Encargada del almacén e insumos químicos.
- Encargada de la planilla del personal.
- Encargada de inventarios de uniformes y herramientas.

INSPECTOR MUNICIPAL / FISCALIZACIÓN

Municipalidad de Los Olivos

Octubre 2011 a Marzo 2012

Inspección de Salubridad en Restaurantes, Hospedajes y Piscinas.

- Realizar Inspecciones Higiénicos- Sanitarias y operativos en conjunto con la policía nacional e INDECOPI a:
 - Restaurantes
 - Panaderías
 - Mercados
 - Quioscos escolares
 - Afines.
- Realizar operativos en fiscalización de Salubridad a Hospedajes y Hoteles.
- Realizar Monitoreo Cloro, Ph y turbidez en piscinas públicas y privadas, de acuerdo a normativas.
- Brindar capacitaciones y asesoramiento técnico a los manipuladores de alimentos en BPM, ETAS, POES, afines.

Venta Nacional y Exportación de Avena, quínuva y afines.

- Preparar los certificados de calidad solicitados por clientes.
- Actualizar los productos en sistemas y costos según proveedor.
- Tomar temperaturas de cocción en los distintos batch de producción de avenas.
- Realizar evaluación sensorial e informe con apoyo de la UNIÓN NACIONAL DE CIEGOS DEL PERÚ. Realizar verificación de arte y registros sanitarios.
- Mantener el cumplimiento del manual BPM y Plan HACCP.
- Realizar inspecciones a los proveedores de materias primas e insumos.
- Supervisar y muestrear productos terminados para evaluar los parámetros de calidad (Temperatura, condiciones de higiene, estado de las cajas, etc).
- Organizar al personal a su cargo para el cumplimiento de sus funciones.

ESTUDIOS DE INDIOMAS EXTRANJEROS

INGLÉS

Instituto Cultural Peruano Norteamericano (ICPNA)

Nivel: Básico

MANEJO DE SOFTWARE

- | | |
|--|---------------------------------|
| - Microsoft Office- Nivel intermedio y avanzado. | - Corel Draw: Básico. |
| - Microsoft Excel Básico e Intermedio – IDAT | - Outlook – Avanzado |
| - Adobe Illustrator / Indesing – Básico. | - Conocimiento en Software ERP. |

REFERENCIAS PROFESIONALES

Katy Quispe Castro

Jefe de RRHH - SAFEFOOD TEC. ASE. CA. ALI. SAC

Ing. Julio Cardenas Capcha

Gerente General - INNOVA GESTIÓN ALIMENTARIA SAC

Ing. Ida Guillermo.

Gerente de Calidad - MULTIFOODS SAC

Karen Montalván

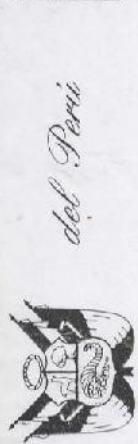
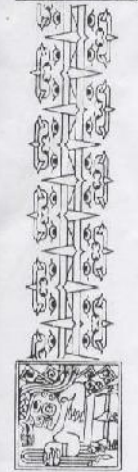
Gerente de RRHH - CORPORACIÓN ROOTS SA

Jonathan Vargas Mariño

Jefe de Salubridad - MUNICIPALIDAD DE LOS OLIVOS

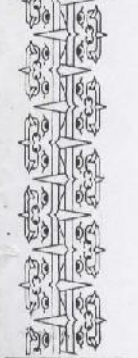
Rodden Barrera

Administrador de Campamentos - CORPORACIÓN PANASERVICE SAC



República

del Perú



A nombre de la Nación
 El Rector de la Universidad Nacional "Federico Villarreal"
 Por cuanto: El Consejo de Facultad de Ingeniería Industrial y de Sistemas...
 con fecha 20 de Enero del 2014 ha aprobado

el otorgamiento del Grado de Bachiller en Ingeniería Agrícola

A Linda Lady Zambrano Zuñiga



Y, el Consejo Universitario con fecha 26 de Marzo del 2014
 le ha conferido el Grado correspondiente.

Por tanto: se expide el presente Diploma para que se le reconozca como tal.
 Dado en la ciudad de Lima, a los 26 días del mes de Marzo del 2014

RECTOR
 LIMA
 SECRETARIO GENERAL



INTERESADO

Registrado a fojas 22 del Libro 36 respectivo con el No. 102227



UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS

(Universidad del Perú Decana de América)

Facultad de Ciencias Económicas



Centro de Actualización Profesional y Desarrollo Empresarial



DIPLOMA OTORGADO AL

Linda Lady Zambano Sayas



Por haber concluido y aprobado satisfactoriamente la Especialización Profesional en:

“Sistema de Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional”

Desarrollado por el Centro de Actualización Profesional y Desarrollo Empresarial – CAPDEM, en coordinación con la facultad de Ciencias Económicas a través de su Centro de Extensión Universitaria y Proyección Social – CEUPS, del 28 de setiembre de 2013 al 15 de febrero de 2014, con una duración de 408 horas académicas

Por Tanto: Se expide el presente Diploma de Certificación calificándole como especialista en el área.



Mg. Jorge Guillermo Osorio Vaccaro
DECANO FCE
UNMSM



Escobar José Antonio Zaconetti
DIRECTOR DEL CEUPS
UNMSM



Lima, Marzo de 2014
Yessse Madel Egoavil Chumpitaz
GERENTE GENERAL
CAPDEM



IPAL

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO PERUANO ALEMÁN

R.M. N° 1221-83-ED/R.M. N° 213-84-ED/R.V.M. N° 0801-87 (SALUD)
R.D. N° 213-91-ED/R.D. N° 536-94-ED/R.S. N° 360-96-ED.

LA DIRECTORA DEL PROGRAMA DE EXTENSIÓN EDUCATIVA DEL
INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO "*Peruano
Alemán*", Que suscribe:



CERTIFICA:

Que, la alumna **ZAMBRANO SAYAS, Linda lady**,
registrada con el código N° 12-024062, estudió en nuestra Institución, cursos de
capacitación de **COMPUTACIÓN** en el programa de Extensión Educativa,
concluyendo satisfactoriamente los siguientes:

<u>CURSOS</u>	<u>PROMEDIOS</u>
* WINDOWS	14 (CATORCE)
* MICROSOFT WORD	19 (DIECINUEVE)
* MICROSOFT EXCEL	18 (DIECIOCHO)
* COREL DRAW	18 (DIECIOCHO)
* ADOBE PHOTO SHOP	16 (DIECISEIS)
* ADOBE PAGE MAKER	17 (DIECISIETE)
* OUT LOOK	15 (QUINCE)
* DREAM WAVER	17 (DIECISIETE)
* FRONT PAGE	16 (DIECISEIS)

Los mencionados cursos se desarrollaron los días Domingos, en el
horario de 08:00am. á 11:00am., cuyo inicio fue el 10/10/2004 y el término
26/03/2006, con un total de **234** horas académicas.

Se extiende el presente CERTIFICADO, a solicitud de la interesada
para los fines que estime conveniente.

Lima, Mayo 07 de 2,006



MARIA VILLANUEVA LASTRA
DIRECTORA DE EXTENSIÓN
EDUCATIVA



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
OFICINA DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA Y PROYECCIÓN SOCIAL

CERTIFICADO

Otorgado a

LINDA LADY ZAMBRANO SAYAS

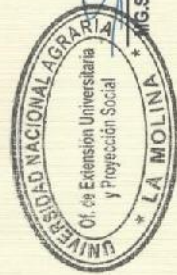
Por su PARTICIPACIÓN Y APROBACION del curso taller:

**"IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS
AFINES Y ELABORACIÓN DEL MANUAL DE BPM Y DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y
SANEAMIENTO BASADOS EN R.M. 822-2018/MINSA Y SISTEMA HACCP"**

Organizado por: La O.A.E.P.S. en coordinación con la Facultad de Pesquería.

Del 9 al 12 de Julio del 2019, con una duración de 20 horas lectivas.

Lima - Perú
Reg N° 6497-123401



Segundo Gamarra Carrillo
ING. SC. SEGUNDO GAMARRA CARRILLO
JEFE, O.A.E.P.S.



Daniel Rojas H.P.

ING. MG. SC. DANIEL ROJAS HURTADO
COORDINADOR DEL CURSO

036025

CURSO - TALLER

INSPECCIÓN SANITARIA EN RESTAURANTES, HOTELES Y SERVICIOS AFINES



CERTIFICADO

CONCEDIDO A: Linda Lady Zambrano Sayas

Por su participación como **ASISTENTE** en el **CURSO TALLER: "INSPECCIÓN SANITARIA EN RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES, RM. N° 822-2018/MINSA"**, realizado el 09 y 10 de julio del 2019, en la Universidad Nacional Agraria la Molina.



ING. MIGUEL MONTENEGRO GARCÍA
DIRECTOR
HORECA FORMACIÓN PROFESIONAL



LIC. RUTH ZURKAMA RODRÍGUEZ VILLANDEVA
GERENTE GENERAL
FOOD & HEALT CONSULTING S.A.C.

ORGANIZAN

Food & Health
Consulting S.A.C.

AUSPICIAN

Revista
Industria
alimentar

HORECA

inoqua

VOL
CUBOCHOCOLATE



EHS & SG E.I.R.L

Seguridad, Salud y Ambiente
y Servicios Generales

CERTIFICADO

Se otorga a:

LINDA LADY ZAMBRANO SAYAS

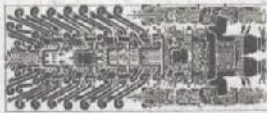
Por haber participado en el Curso - Taller

MONITOREO DE AGENTES OCUPACIONALES FISICOS, QUIMICOS Y DISERGONOMICOS

Realizado el día 22 de Octubre del 2016, con una duración de 08 hrs; en las instalaciones de la empresa EHS&SG EIRL


Francisco Escobar Navajo
Instructor


EHS&SG EIRL
Linda Lady Zambrano Sayas
Coordinadora General



**UNIVERSIDAD NACIONAL FEDERICO VILLARREAL
FACULTAD DE INGENIERIA INDUSTRIAL Y DE SISTEMAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL**



DIPLOMA DE PARTICIPACIÓN a *Linda Lady Zambrano Sayas*

Por su intervención exitosa como ASISTENTE en el curso:

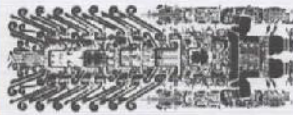
“INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 14001:2004”

Con duración de 32 horas lectivas (válido por 02 créditos extracurriculares),
Impartido desde 09 hasta el 30 de Abril del 2013

Lima, 03 de Mayo del 2013



Cristina Marchena
Ing. CRISTINA MARCHENA
Instructora



UNIVERSIDAD NACIONAL FEDERICO VILLARREAL
FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL Y DE SISTEMAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL



DIPLOMA OTORGADO A:

ZAMBRANO SAYAS, LINDA LADY

Por su participación exitosa como ASISTENTE en el curso:

“SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN”

Con duración de 32 horas lectivas (válido por 02 créditos extracurriculares),
 Impartido desde el 08 de Junio hasta el 20 de Julio del 2013.

Lima, 19 de Agosto del 2013.



Ing. Pedro Alvarado Ignacio
 Jefe del Departamento Académico
 Ingeniería Agroindustrial



M.A. Ing. Carlos Salinas Salinas
 Director de la Escuela Profesional de
 Ingeniería Agroindustrial



Dra. Cristina Asunción Alzamora Rivero
 Decana de la Facultad de Ingeniería
 Industrial y de Sistemas
 LIMA-PERU



La Molina Consultores

Asesores y Consultores - Gestión y Aseguramiento de la Calidad

DIP. N° 046-02 LMC




DIPLOMA

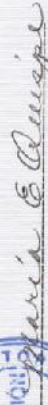
Otorgado a: **LINDA LADY ZAMBRANO SAYAS**

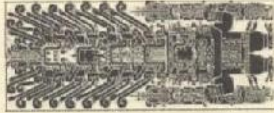
Por su participación en el Curso: "DETERMINACIÓN DE VIDA UTIL DE LOS ALIMENTOS", realizado los días 18 al 20 de Febrero, en las instalaciones de LMC - UNALM, con una duración de 10 horas.

La Molina, Febrero del 2013.


Ph.D. Fernando Vargas Delgado
Expositor




Ing. M. Sc. María E. Quispe Salas
Directora



**UNIVERSIDAD NACIONAL FEDERICO VILLARREAL
FACULTAD DE INGENIERIA INDUSTRIAL Y DE SISTEMAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL**

DIPLOMA DE PARTICIPACIÓN a

Linda Lady Zambrano Sayas

Por su intervención exitosa como ASISTENTE en el curso:

**“ANÁLISIS DE RIESGO Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL
EN LA AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA (H.A.C.C.P.)”**

Con duración de 32 horas lectivas (válido por 02 créditos extracurriculares),
Impartido desde 14 de Septiembre hasta el 12 de Octubre del 2012

Lima, 26 de Octubre del 2012





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS



CERTIFICADO

Otorgado a:

LINDA LADY ZAMBRANO SAYAS

Por haber participado en el Curso - Taller
MODULO III

“HACCP - EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS
CRÍTICOS DE CONTROL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”

desarrollado del 21 al 24 de Junio de 2011, con una duración de dieciséis (16) horas.

La Molina, 24 de Junio de 2011



Mg.Sc. JENNY VALDEZ ARANA
Docente FIAL-CINALM
EXPOSITORA



Dr. DAVID CAMPOS GUTIÉRREZ
Decano
FIAL-CINALM



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS



CERTIFICADO

Otorgado a:

LINDA LADY ZAMBRANO SAYAS

Por haber participado en el Curso - Taller
MODULO I

“BPM – Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos”

desarrollado del 26 al 29 de Abril de 2011, con una duración de dieciséis (16) horas.

La Molina, 29 de Abril de 2011



Mg. Sc. JENNY VADEZ ARANA
Docente FIAL-UNALM
EXPOSITORA



D. DAVID CAMPOS GUTIERREZ
Decano
FIAL-UNALM

CERTIFICADO DE TRABAJO


Por medio del presente certificamos que el Sr.(a) ZAMBRANO SAYAS LINDA LADY identificado con DNI Nro 45795343 laboró en nuestra empresa desde el 30 de marzo de 2021 hasta el 01 de marzo de 2022 desempeñando el cargo de SUPERVISOR DE CALIDAD.

Se expide el presente certificado a solicitud del interesado para los fines que estime pertinentes.

Lima, 01 de marzo de 2022.

sodexo PERU S.A.C
Verónica Pacheco
VERONICA PACHECO REBAZA
Directora de Recursos Humanos

Linda Lady Zambrano Sayas
LINDA LADY ZAMBRANO SAYAS
DNI: 45795343



Dirección:

Jirón Los Alguaciles 395, Santiago de Surco, Lima.

Teléfono:

(01) 480 0175

Email:

contacto@corporacionpanaservice.com

CERTIFICADO DE TRABAJO:

Quien suscribe, Sr. URBINA OKUMURA DIEGO ALONSO, Gerente de Recursos Humanos de la empresa CORPORACION PANASERVICE SAC

Que, el Sr(a)(ita). ZAMBRANO SAYAS, LINDA LADY con DNI 45795343 ha

laborado en nuestra empresa en calidad de SUPERVISOR DE CALIDAD desde el

01 de Diciembre del 2019 al 10 de Setiembre del 2020.

Por lo cual se le extiende el presente documento a solicitud del interesado para que se le reconozca como tal y pueda ser utilizado en los fines que estime conveniente.

miércoles, 28 de Octubre de 2020



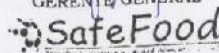
CERTIFICADO DE TRABAJO

Se hace constancia por el presente documento que la Srta. **Linda Lady Zambrano Sayas** identificada con DNI N° 45795343 laboro en nuestra empresa **SAFEFOOD TECNOLOGIA ASESORIA Y CALIDAD ALIMENTARIA SAC** desde el 01 de Noviembre del 2014 hasta el 8 de Mayo del 2018 como **COORDINADORA GENERAL**, cumpliendo satisfactoriamente con las labores encomendadas.

Se extiende la presente constancia a solicitud del interesado para los fines que considere convenientes.

Los Olivos, 15 de mayo del 2018


Luis Miguel Armas Castillo
GERENTE GENERAL


SafeFood

Innovando la Seguridad Alimentaria ...



Promoción De La Industria Responsable Y Del Compromiso Climático

CONSTANCIA DE TRABAJO

El que suscribe, en representación de **INNOVA GESTION ALIMENTARIA SAC** con **RUC 20546925791**

CERTIFICA

Que, **ZAMBRANO SAYAS, LINDA LADY** identificado con D.N.I. N° 45795343, ha laborado en esta empresa, desde el 14-05-2014 hasta el 15-11-2014.

La, Srta. **ZAMBRANO SAYAS, LINDA LADY**, durante el tiempo de su permanencia, ha demostrado puntualidad, honestidad y responsabilidad en las labores encomendadas.

Se expide el presente documento, de acuerdo a Ley, para los fines que el interesado crea conveniente.

INNOVA GESTION ALIMENTARIA S.A.C.


Julio L. Cardenas Capcha
Gerente General

Av. José de la Riva Aguero N° 266 San Miguel
jcardenas.grupoinnovaperu@gmail.com

RPC: 987217225

www.innovagestionalimentaria.com

CERTIFICADO DE TRABAJO

Por el presente documento, se deja constancia que la Srta. **LINDA LADY ZAMBRANO SAYAS**, identificada con DNI N° 45795343, ha laborado en nuestra empresa Corporación Roots S.A. desde el 18 de Agosto del 2013 hasta el 28 de Febrero del 2014, desempeñándose como **ASISTENTE DE RECURSOS HUMANOS**, cumpliendo con eficiencia y responsabilidad las labores encomendadas.

Se extiende la presente constancia a solicitud de la interesada para los fines que considere convenientes.


CORPORACIÓN ROOTS S.A.
KAREN MONTALVAN ZULOAGA
Gerente de Recursos Humanos

San Isidro 28 de Febrero del 2014

CERTIFICADO DE TRABAJO

Se deja constancia que la Srta. **ZAMBRANO SAYAS LINDA LADY** con DNI N° 45795343 laboró en nuestra empresa desde el 03 de Marzo del 2014 hasta el 12 de Mayo del 2014 desempeñándose como **Asistente de Remuneraciones**.

Cabe indicar que durante este tiempo la señorita demostró en todo momento cumplimiento, puntualidad y eficiencia en sus funciones.

Se expide el presente documento a solicitud de la interesada, para los fines que estime pertinente.

Lima, 12 de Mayo del 2014.

LA CUSTODIA INVESTMENT S.A.


Janet Estrada Yalico
Jefe de Remuneraciones



*Municipalidad Distrital de
Los Olivos*

CONSTANCIA

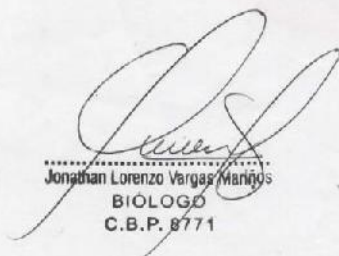
AREA DE SALUBRIDAD Y SANEAMIENTO AMBIENTAL

HACE CONSTAR:

Que la Srta. ZAMBRANO SAYAS, LINDA LADY identificada con DNI N° 45795343, realizó sus prácticas PRE-Profesionales en la GERENCIA DE SERVICIOS A LA CIUDAD- SUBGERENCIA DE GESTION AMBIENTAL - Área de Salubridad y Saneamiento Ambiental de la Municipalidad Distrital de Los Olivos, en calidad de PRACTICANTE, desde el 13 de octubre del 2011 hasta el 23 de marzo del 2012, demostrando eficiencia y puntualidad.

Se emite el presente documento para los fines que la interesada estime conveniente.

Los Olivos, 03 Mayo del 2012



Jonathan Lorenzo Vargas Manijos
BIOLOGO
C.B.P. 8771