

هانیه پویان

مهندس صنایع غذایی

۰۹۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰

samples@gmail.com

استان تهران | تهران، قلهک

حداقل حقوق درخواستی: توافقی | متاهل | خانم | ۱۳۶۸/۱۰/۱۳

سوابق کاری

۱۳۹۸ / ۰۳ - اکنون

مهندس صنایع غذایی

شرکت فراورده‌های لبنی ایرانیان

پایش و کنترل کیفیت بیش از ۱۲۰۰ تن محصول در ماه مطابق الزامات ISO 22000 و HACCP
کاهش ۲۱ درصدی ضایعات تولید با تحلیل علل عدم انطباق و اجرای اقدامات اصلاحی
انجام بیش از ۴۵۰ ممیزی داخلی خطوط تولید، انبار و آزمایشگاه
تهیه و بازنگری بیش از ۳۲۰ دستورالعمل و فرم کنترل کیفیت
همکاری در دریافت و تمدید ۸ ممیزی موفق از سازمان غذا و دارو و شرکت‌های مشتری
رسیدگی و تحلیل بیش از ۱۸۰ شکایت مشتریان و کاهش ۳۰ درصدی تکرار عدم انطباق‌ها
آموزش الزامات GMP و بهداشت فردی به بیش از ۱۴۰ نفر از کارکنان تولید

مسئول بخش طراحی و فرمولاسیون

۱۳۹۸ / ۰۲ - ۱۳۹۰ / ۰۷

شرکت فراورده‌های غذایی ایرانیان

طراحی و اصلاح فرمولاسیون بیش از ۳۵ محصول در گروه لبنی، نوشیدنی و فراورده‌های غذایی
مشارکت در تولید آزمایشی (Pilot) بیش از ۵۰ نمونه محصول پیش از ورود به تولید انبوه
کاهش ۱۵ درصدی هزینه مواد اولیه با جایگزینی مواد اولیه مناسب بدون افت کیفیت محصول
افزایش ۲۰ درصدی ماندگاری ۸ محصول از طریق بهینه‌سازی فرمولاسیون و فرآیند تولید
همکاری با واحد تولید برای انتقال موفق ۲۸ محصول جدید از مرحله تحقیق و توسعه به تولید انبوه
ارزیابی و تایید بیش از ۱۲۰ ماده اولیه جدید از نظر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و عملکردی

مهارت‌ها

دقت بالا	■ ■ ■ ■ ■
تفکر تحلیلی	■ ■ ■ ■ ■
کنترل کیفیت (QC)	■ ■ ■ ■ ■
تضمین کیفیت (QA)	■ ■ ■ ■ ■
HACCP	■ ■ ■ ■ ■
ISO 22000	■ ■ ■ ■ ■
GMP و GHP	■ ■ ■ ■ ■
آزمون‌های شیمیایی و میکروبی	■ ■ ■ ■ ■
کالبراسیون تجهیزات آزمایشگاهی	■ ■ ■ ■ ■
حل مسئله	■ ■ ■ ■ ■
مستندسازی سیستم‌های کیفیت	■ ■ ■ ■ ■

تحصیلات



کارشناسی صنایع غذایی

۱۳۸۶ / ۰۴ - ۱۳۹۰ / ۰۷

دانشگاه تهران | معدل ۱۸.۴۶

زبان‌های خارجی

ترکی استانبولی

■ ■ ■ ■

انگلیسی

■ ■ ■ ■

پروژه‌ها

استقرار سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO 22000

۱۴۰۲ / ۰۹ - ۱۴۰۲ / ۰۱

استقرار کامل الزامات استاندارد در ۴ واحد تولیدی
کاهش ۲۶ درصدی عدم انطباق‌های ممیزی
آموزش بیش از ۹۰ نفر از کارکنان تولید و کنترل کیفیت

پروژه کاهش ضایعات خط تولید لبنیات

۱۳۹۹ / ۱۱ - ۱۴۰۰ / ۰۳

کاهش ۱۹ درصدی ضایعات مواد اولیه
افزایش ۱۲ درصدی راندمان تولید
بهبود فرآیند کنترل کیفیت در ۳ خط تولید

دوره‌ها

دوره ممیزی داخلی ISO 22000

۱۴۰۰ / ۱۱ - ۱۴۰۰ / ۱۰

دوره GMP و GHP

۱۳۹۸ / ۰۸ - ۱۳۹۸ / ۰۷

دوره ISO 22000:2018

۱۳۹۶ / ۰۴ - ۱۳۹۶ / ۰۲

دوره HACCP

۱۳۹۳ / ۱۰ - ۱۳۹۳ / ۰۸

مدارک، گواهینامه‌ها، افتخارات

گواهینامه ممیزی داخلی ISO 22000

۱۴۰۰ / بدون انقضا

مرکز آموزش صنایع غذایی | شماره (سریال) الف / 22.23.11

IELTS Academic

۱۴۰۱ / ۰۶ - ۱۴۰۳ / ۱۱

British Council

گواهینامه GMP و GHP

۱۳۹۸ / بدون انقضا

سازمان فنی و حرفه‌ای | شماره (سریال) الف / 22.23.11

لینک‌ها | نمونه کارها

www.linkedin.com/linkedin 

توضیحات

مهندس صنایع غذایی با بیش از ۱۲ سال سابقه در صنایع لبنی، نوشیدنی و مواد غذایی و به کنترل کیفیت، ایمنی مواد غذایی، بهینه‌سازی فرآیندهای تولید و استقرار سیستم‌های مدیریت کیفیت مسلط هستم.