

هانیه پویان

مهندس صنایع غذایی

استان تهران | تهران، قلهک | ۰۹۰۰۰۰۰۰۰۰ | samples@gmail.com

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

سوابق کاری

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

۱۳۹۸/۰۳ - اکنون

مسئول بخش طراحی و فرمولاسیون

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 فیزیکی و شیمیایی و عملکردی

۱۳۹۸/۰۲ - ۱۳۹۰/۰۷

مهارت‌ها

دقت بالا | پیشرفته

مسئولیت‌پذیری | حرفه‌ای

حل مسئله | پیشرفته

تفکر تحلیلی | حرفه‌ای

کنترل کیفیت (QC) | پیشرفته

تضمین کیفیت (QA) | پیشرفته

HACCP | حرفه‌ای

ISO 22000 | پیشرفته

GMP و GHP | پیشرفته

مستندسازی سیستم‌های کیفیت | پیشرفته

آزمون‌های شیمیایی و میکروبی | پیشرفته

کالیبراسیون تجهیزات آزمایشگاهی | حرفه‌ای

Microsoft Excel | پیشرفته

تحصیلات

کارشناسی صنایع غذایی

دانشگاه تهران | معدل ۱۸.۴۶

۱۳۹۰/۰۴ - ۱۳۸۶/۰۷

پروژه‌ها

۱۴۰۲/۰۹ - ۱۴۰۲/۰۱

استقرار سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO 22000

- 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

۱۴۰۰/۰۳ - ۱۳۹۹/۱۱

پروژه کاهش ضایعات خط تولید لبنیات

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

دوره‌ها

۱۴۰۰/۱۱ - ۱۴۰۰/۱۰

دوره ممیزی داخلی ISO 22000

۱۳۹۸/۰۸ - ۱۳۹۸/۰۷

دوره GMP و GHP

۱۳۹۶/۰۴ - ۱۳۹۶/۰۲

دوره ISO 22000:2018

۱۳۹۳/۱۰ - ۱۳۹۳/۰۸

دوره HACCP

مدارک، گواهینامه‌ها، افتخارات

۱۴۰۰/۱۱ - بدون انقضا

گواهینامه ممیزی داخلی ISO 22000

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

۱۴۰۳/۰۶ - ۱۴۰۱/۰۳

IELTS Academic

British Council

۱۳۹۸/۰۸ - بدون انقضا

گواهینامه GMP و GHP

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

۱۳۹۶/۰۴ - بدون انقضا

گواهینامه ISO 22000:2018

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

۱۳۹۳/۱۰ - بدون انقضا

گواهینامه HACCP

جهاد دانشگاهی | 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.

“