

هانیه پویان

مهندس صنایع غذایی

استان تهران | تهران، قلهک | ۰۹۰۰۰۰۰۰۰۰ | samples@gmail.com
خانم | متاهل | ۱۳۶۸/۱۰/۱۳ | حداقل حقوق درخواستی: توافقی

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

زبان‌های خارجی

انگلیسی | حرفه‌ای | ترکی استانبولی | پیشرفته

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

۱۳۹۹ / ۱۱ - ۱۴۰۰ / ۰۳

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.