



شیرین هداوندخانی

پست الکترونیک: Shirin.hadavand7@gmail.com

اطلاعات شخصی

تاریخ تولد: ۱۳۶۰/۰۳/۲۷

محل تولد: تهران

تحصیلات

کارشناسی مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی
مهر ۱۳۸۲ - تیر ۱۳۸۶، دانشگاه آزاد اسلامی - واحد شهریار شهر قدس

سابقه کار

- همکاری با شرکت SGS به عنوان ممیز (پاره وقت) فروردین ۹۱ - تاکنون
- همکاری با شرکت توف رایلند به عنوان ممیز (پاره وقت) شهریور ۸۹ - دی ماه ۹۰
- شرکت صنعتی پارس مینو - مدیر تضمین کیفیت در دو سیستم مدیریت کیفیت، ایمنی مواد غذایی و مدیریت محیط زیست، کیلومتر ۱۰ جاده مخصوص کرج، در حال حاضر
- شرکت صنعتی پارس مینو - مدیر آموزش، کیلومتر ۱۰ جاده مخصوص کرج، در حال حاضر
- شرکت صنعتی پارس مینو - نماینده مدیریت و رئیس تیم ایمنی، کیلومتر ۱۰ جاده مخصوص کرج، در حال حاضر
- شرکت صنعتی پارس مینو - کارشناس فرآیند، کیلومتر ۱۰ جاده مخصوص کرج، فروردین ۱۳۸۶ - بهمن ۱۳۸۷
- شرکت صنعتی پارس مینو - کارآموزی در واحد فنی و مهندسی، آزمایشگاه های شیمی و میکروبیولوژی و خطوط تولید، کیلومتر ۱۰ جاده مخصوص کرج، تیرماه ۱۳۸۵ - فروردین ۱۳۸۶

تحقیقات و تجربیات حرفه ای

- طراحی، پیاده سازی و استقرار سیستم های مدیریت the ISO 9001:2008, ISO 22000: 2005 & HACCP در کارگاه های آدامس، شکلات، اسنک و پلت در شرکت پارس مینو
- آشنایی کامل با استانداردهای IFS 2007, PAS 220: 2008 & SQF
- مشاوره در زمینه طراحی و استقرار سیستم مدیریت کیفیت ISO 9001:2008 در شرکت دارویی، بهداشتی مینو
- آموزش مبانی و مستندسازی استاندارد ISO 9001:2008 در شرکت دارویی، بهداشتی مینو
- آموزش GMP و بهداشت فردی در شرکت پارس مینو
- آشنایی کامل با استانداردهای BS ISO 22716: 2007 و GMP در صنعت دارو
- آشنایی با سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی در صنعت کیتینگ
- آشنایی کامل با فرآیند ساخت شکلات و ماشین آلات شکلات

- اجرای موفق تست آزمایشی کنجینگ خشک در کارگاه شکلات، شرکت صنعتی مینو
- تحقیق در ارتباط با فرآیند شکلات و تدوین ۲ مستند در ارتباط با فرآیند ساخت شکلات
- آشنایی با فرآیند ساخت ویفر و بیسکویت و تحقیق در ارتباط با فرآیند ساخت آنها
- تحقیق در ارتباط با اسید فیتیک آرد در برابر جذب آهن در بدن
- آشنایی کامل با فرآیند ساخت پیتزا (فرآیند ساخت و ماشین آلات)
- آشنایی کامل با فرآیند ساخت اسنک، پلت، پفک و آدامس
- تحقیق در ارتباط با آرد و گندم مورد استفاده در پیتزا، سس کچاپ و پنیر پیتزا
- آشنایی کامل با فرآیند چای، چای آماده و چای سرد
- تحقیق در ارتباط با Smart Packaging & Active Packaging
- انجام ممیزی داخلی و ممیزی خارجی (شخص سوم) ISO 14001: 2004، ISO 9001:2008، ISO 22000:2005، OHSAS 18001، HACCP

نرم افزارهای کامپیوتری

- Windows XP, Windows Vista, Windows 7
- Microsoft Office (Word, Power point, Excel)
- Internet

زبان

انگلیسی - مسلط

اسپانیایی - آشنا