



EXPERIENCIA PROFESIONAL

- *Nombre de la Empresa: Fiesta Kitty, S. A. de C. V. Línea chocolates Oyereli*
Periodo de labores: 2012-2014, 2015- actual

Actividades:

1. Diseño y formulación de una línea de producción para malvavisco semi-automática.
2. Compra de maquinaria para transformar algunos procesos manuales a semi-automático.
3. Incremento de agenda de proveedores de esencias y chocolate.
4. Capacitación de administración de la producción.
5. Capacitación de personal en el uso de maquinaria y de procesos semi-automáticos.

- *Nombre de la Empresa: Productora de Golosinas, S. A. de C. V.*
Periodo de labores: 2005-2007, 2012

Actividades:

1. Desarrollo de Nuevos Productos
2. Diseño del Sistema de Gestión de Calidad
 - a. Revisión y especificaciones de formulaciones.
 - b. Procedimientos de trazabilidad, limpieza y elaboración de productos
 - c. Especificaciones de materias primas, materiales de envase y empaque, y producto terminado.
 - d. Supervisión a pie de máquina de impresión de nuevos diseños.
3. Sustitución temporal en la supervisión de producción.

- *Nombre de la Empresa: Servicios de Integración y Desarrollo, S. A. de C. V.*
Área de dulces y chocolates.

Periodo de labores: 1996-2005

Actividades:

1. Supervisión en la producción de dulces, confitados, coberturas y Chocolates
2. Participación en los controles de trazabilidad en el área de producción.
3. Desarrollo de nuevos productos.
4. Supervisión y capacitación, para el seguimiento del sistema de gestión de Calidad.
5. Elaboración de especificaciones de materias primas y materiales de empaque.
6. Elaboración y supervisión de procedimientos de recepción de materias primas.
7. Elaboración y supervisión de procedimientos de técnicas de laboratorio fisicoquímica y microbiológica, aplicada a materias primas, producto en proceso y terminado.
8. Participación en la elaboración de procedimientos de limpieza y formulaciones.

➤ *Nombre de la empresa: Dulces Gómez, S. A. de C. V.*

Periodo de labores: 1990-1992

Actividades:

1. Elaboración de procedimiento para pintado de confitados de chicle
2. Supervisión en la elaboración de centros de chicle y confitado en las diferentes fábricas de su firma.
3. Mejora en la calidad de los productos de acuerdo a comentarios del cliente.

➤ *Nombre de la empresa: La Cubana, S. A. de C. V.*

Periodo de labores: 1988-1990

Actividades:

1. Elaboración de un plano con la ubicación de la maquinaria en las diferentes áreas.
2. Adquisición de maquinaria para mayor eficiencia de producción.
3. Especificaciones de formulaciones.
4. Puesta en marcha de maquinaria para automatizar proceso de colado en almidón.
5. Manuales de operación de equipos del área de chocolate.
6. Reubicación de vestidores y baños para los empleados, fuera del área de producción, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura.
7. Reubicación, control y organización de primeras entradas y primeras salidas del almacén de materias primas.

EDUCACIÓN

1. Ingeniería de Alimentos

Institución: Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán. Universidad Nacional Autónoma de México Periodo: 1982-1986

2. Institución: Quality Corporation

Nivel Acreditado: Auditor interno del Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2000 Certificado No.: POCA-0305-01-001 Periodo: Abril 2005

PARTICIPACIÓN EN CURSOS

- ✓ Círculos de Calidad

Institución: UNAM

Periodo: Julio 1986

- ✓ Desarrollo de Nuevos Productos

Institución: UNAM

Periodo: Agosto 1988

- ✓ Seminario Latinoamericano en México de Chocolates y Confeitería

Institución: Droven & Fabry GMBH

Periodo: Noviembre 1998

✓ Optimismo Inteligente
Institución: Servicios de Integración y Desarrollo, S. A. de C. V.
Periodo: Junio 2005

✓ Inicie o Mejore su Empresa
Institución: Fundación ProEmpleo Productivo, A. C.
Periodo: Julio 2008

✓ Planeación Estratégica
Institución: Universo PyMe y CANACO
Periodo: Mayo 2009

✓ ¿Cómo definir el precio de su producto o servicio?
Institución: Universo PyMe y CANACO
Periodo: Junio 2009

✓ Descubriendo el chocolate
Institución: Academy Callebaut México
Periodo: Julio 2018