

CURRICULUM VITAE

**GUERRERO SEGURA
DIANA CAROLINA**



INFORMACIÓN PERSONAL

Nombre	GUERRERO SEGURA, DIANA CAROLINA
Título	MAGISTER EN MEJORAMIENTO DE PROCESOS (En proceso de graduación) INGENIERA EN ALIMENTOS
Domicilio	Cdla. Puerto Azul, Mz MC, Villa 11, Guayas, Guayaquil, Ecuador
Teléfono	+593 99 145 6499
Correo electrónico	dcguerre@gmail.com
Cédula de Identidad	1204302606
Nacionalidad	Ecuatoriana
Estado Civil	Soltera
Fecha de nacimiento	06 / Noviembre / 1987 (32 años)

CAPACIDADES Y APTITUDES PERSONOLÓGICAS

Profesional dinámica, con alto nivel de orientación hacia resultados a través de liderazgo proactivo, construcción de relaciones estratégicas, cohesión de equipos de trabajo, desarrollo de personas, planificación, organización, comunicación efectiva, con capacidad de toma de decisiones bajo incertidumbre.

EXPERIENCIA LABORAL

- Tipo de empresa o sector

PROFESIONAL INDEPENDIENTE

- Fecha

2016- Actualidad (4 años)

Prestadora de servicios profesionales para la implementación de sistemas de inocuidad y calidad Yum FSA, QA, CD, Transporte, BPM, HACCP, HARPC, BRC Food Versión 8; auditorias de primera y segunda parte, capacitación y entrenamiento de profesionales en temas relacionados a inocuidad del alimento, control de calidad, productividad y mejoramiento de procesos productivos.

- Colaboraciones

ENTRENADORA- TRAINING FOOD SOLINAL SCHOOL

Cursos abiertos e in house modalidad presencial y virtual, 320 horas de entrenamiento impartido sobre Buenas Prácticas de manufactura ARCSA 067:2015, Manejo de Alérgenos, Técnicas de auditoria interna basado en ISO 19011:2011, Manejo de no conformidades.

Participantes de instituciones como: Universidad de Riobamba, ESPOL, Industrias lácteas Tony, Zumocacao, Sumesa, entre otras.

EXAMINADORA DE COMPETENCIAS LABORALES- SOLINAL FOOD SCHOOL

Examinadora autorizada por la SETEC para la revisión de la acreditación de competencias laborales para profesionales de la rama de procesamiento de alimentos.

- Tipo de empresa o sector
- Fechas
- Puesto o cargos ocupados
- Numero de personas a cargo
- Principales actividades y responsabilidades

ENTRENADORA - EMBIOECSA

Cursos in house modalidad presencial, sobre HARPC, HACCP, Manejo de no conformidades. Colaboración en proyectos de implementación de normas de gestión de inocuidad. Empresas: Empacreci, El sabor, Beannco

GRUPO KFC- ECUADOR

Empresa dedicada al procesamiento de cárnicos, vegetales y productos cocidos a usarse como materia prima de platos elaborados en cadena líder de comida rápida del Ecuador.

Octubre 2019- Junio 2020 (8 Meses)

JEFE DE PRODUCCIÓN PLANTA CÁRNICOS.

73 personas

Responsabilidades:

Diseñar y desarrollar el programa de producción.

Planificar abastecimiento de materias primas

Administrar de recursos disponibles.

Identificar, desarrollar y ejecutar proyectos de mejora en líneas de producción.

Velar por el cumplimiento de programas de gestión de inocuidad y calidad aplicables a los procesos productivos y administrativos del área a cargo.

Logros:

- Implementación del uso de estándares de producción en la planificación de la producción y abastecimiento de materias primas.
- Disminución del 10% en generación de producto no conforme en líneas de producción.
- Recertificación HACCP en líneas de procesamiento de cárnicos.
- Mantenimiento de Nivel 1 en auditorias de la franquicia YUM brands

Mayo 2012- septiembre 2019 (7.4 años)

JEFE DE GESTIÓN DE CALIDAD PLANTA KFC GUAYAQUIL

Responsabilidades:

Mantener certificaciones de sistemas de inocuidad Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP (Codex Alimentarius), lineamientos YUM Brands

Liderar proyectos de mejora continua en procesos productivos y calidad

Administrar de recursos asignados para el control y mantenimiento de los sistemas de inocuidad y programa de monitoreo ambiental de patógenos (65.0000 USD)

Gestionar programa de auditorías, reclamos de clientes y retiro de productos del mercado.

Logros:

- Certificación de Buenas prácticas de manufactura y HACCP en líneas de procesamiento de cárnicos frescos, productos cocidos, Vegetales, y salsas listas para comer.
- Aprobación con Nivel 1 Yum Brands FSA, QA, CD y Transporte para plantas de producción y centro de distribución de Planta KFC Guayaquil.
- Reducción de costos de laboratorio mediante la implementación de nuevos métodos de análisis y validación de reducción de frecuencias. Ahorro acumulado 36.000 USD.
- Investigación y estandarización de parámetros de proceso de inyección de pollo.

Mayo 2011 – Mayo 2012 (1 año)

SUPERVISORA DE CALIDAD EN LINEA DE PROCESAMIENTO POLLO.

25 personas operativas.

Supervisión de la línea de corte, fileteado, inyección y marinado de aves

Desarrollo de herramientas para el control de procesos y levantamiento de indicadores

- Fechas
- Puesto o cargos ocupados
- Principales actividades y responsabilidades

- Fechas
- Puesto o cargo ocupados
- Numero de personas a cargo
- Principales actividades y responsabilidades

- Nombre de la empresa
- Tipo de empresa o sector

TORRIBAS S.A, Barcelona, España

Empresa dedicada al envasado de patatas y cebollas frescas, así como productos vegetales de origen ecológico.

- Fechas
- Puesto o cargo ocupados

Febrero- agosto 2010 (6 meses)

PRÁCTICAS PROFESIONALES (BECA INTERNACIONAL)- AUXILIAR DE CONTROL DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTO EN PROCESO Y PRODUCTO FINAL, AUXILIAR EN GESTION DE CALIDAD.

- Principales actividades y responsabilidades

Mejoramiento de manuales de calidad y procedimientos de aplicación de buenas prácticas de manufactura, SSOP y HACCP. Desarrollo de información para recertificación de las normas ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, y normas europeas IFS y BRC.

- Nombre de la empresa
- Tipo de empresa o sector

DELISODA S.A- (Actual CBC)

Industria de bebidas y refrescos

- Fechas
- Puesto o cargo ocupados

Mayo – Noviembre 2009 (6 Meses)

PRÁCTICAS PROFESIONALES- AUXILIAR DE CONTROL DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO EN PROCESO

- Principales actividades y responsabilidades

Levantamiento Manuales y procedimientos de aplicación de buenas prácticas de manufactura, SSOP y HACCP. Análisis fisicoquímicos de productos en diferentes etapas de la línea de producción. Estudio de la posibilidad de mejoramiento del tratamiento térmico en una línea de Jugos.

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN FUNDAMENTAL

- Fecha
- Nombre de organización
- Carrera
- Título de formación a obtener
- Contenido del programa

2016 - 2018

ESPOL – Facultad de Ingeniería Mecánica y Ciencias de la Producción (FIMCP)
Maestría en Mejoramiento de Procesos (*En proceso de graduación*)

Máster en Mejoramiento de Procesos

Metodología Seis Sigma, Manufactura esbelta, análisis estadístico de procesos, análisis de procesos logísticos, diseño de planta y planificación de la producción como herramientas para el mejoramiento de procesos. Gestión de la mejora continua: Análisis de problemas e identificación de causas raíz.

- Fecha
- Nombre de organización
- Carrera
- Título de formación obtenido
- Reconocimientos recibidos

2005 - 2010

ESPOL – Facultad de Ingeniería Mecánica y Ciencias de la Producción (FIMCP)
Ingeniería en Alimentos, Graduada.

Ingeniera en Alimentos.

Becaria en el programa “Proyecto Andino Ecuador 2010 – VI Edición”, convenio VAE-ESPOL (Barcelona, España), 2010

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN CONTINUA

- Fecha – Duración
- Título de formación obtenida

Mayo 2020, 32 horas

Gestión de Producción y operaciones TOC – FIMCP – ESPOL

- Fecha – Duración
- Título de formación obtenida

Julio 2019, 8 horas

Evaluación de riesgos - Curso oficial BRC

- Fecha – Duración
- Título de formación obtenida

Junio 2019, 16 horas

Formador de Formadores - TBL

- Fecha – Duración
- Título de formación obtenida

Abril 2019, 4 horas

Programa de Monitoreo Ambiental para industrias de Alimentos.

<ul style="list-style-type: none"> • Fecha – Duración 	Febrero 2019, 4 horas
<ul style="list-style-type: none"> • Título de formación obtenida • Fecha – Duración 	Implementación de programa de cultura de Inocuidad Alimentaria Noviembre 2018, 16 horas BRC, Global Standard for Food Safety Issue 8: Sites Training
<ul style="list-style-type: none"> • Fecha – Duración 	Julio 2018, 16 horas
<ul style="list-style-type: none"> • Título de formación obtenida 	Gestión de Riesgos en la Industria Alimentaria con énfasis en Food Defence, Food Fraud
<ul style="list-style-type: none"> • Fecha – Duración 	Enero 2018, 16 horas
<ul style="list-style-type: none"> • Título de formación obtenida 	Controles preventivos en Alimentos HARPC, Food Knowledge
<ul style="list-style-type: none"> • Fecha – Duración 	Enero 2018, 20 horas
<ul style="list-style-type: none"> • Título de formación obtenida 	FSPCA Preventive Controls for Human Food, SM&R consultores
<ul style="list-style-type: none"> • Fecha – Duración 	Octubre 2016, 140 horas
<ul style="list-style-type: none"> • Título de formación obtenida 	Microbiología Alimentaria- laboratorio Virtual, Universidad de Salamanca, España
<ul style="list-style-type: none"> • Fecha – Duración 	Agosto 2015, 32 horas
<ul style="list-style-type: none"> • Título de formación obtenida 	Gerencia de operaciones aplicado a la industria, SOLINAL
<ul style="list-style-type: none"> • Fecha – Duración 	Junio 2015, 16 horas
<ul style="list-style-type: none"> • Título de formación obtenida 	Seminario Taller HACCP II: Monitoreo, validación y verificación, FPI- Food Knowledge
<ul style="list-style-type: none"> • Fecha – Duración 	Junio 2014, 40 horas
<ul style="list-style-type: none"> • Título de formación obtenida 	Auditor Líder en sistemas de gestión de calidad basados en el estándar ISO 9001:2008, Bureau Veritas- Certificado por IRCA
<ul style="list-style-type: none"> • Fecha – Duración 	Mayo 2014, 40 horas
<ul style="list-style-type: none"> • Título de formación obtenida 	Formación especializada: Liderazgo y dirección de personas, TBL- Universidad de Buenos Aires
<ul style="list-style-type: none"> • Fecha – Duración 	Mayo 2013, 16 horas
<ul style="list-style-type: none"> • Título de formación obtenida 	Seminario taller de inspección de la normativa vigente de BPM's, Decreto ejecutivo 3253, Registro Oficial 696 del 4 de noviembre 2002, Food Knowledge- AIB
<ul style="list-style-type: none"> • Fecha – Duración 	Abril 2013, 16 horas
<ul style="list-style-type: none"> • Título de formación obtenida 	Quality Assurance College, YUM Brands, Lima, Perú
<ul style="list-style-type: none"> • Fecha – Duración 	Marzo - Mayo 2012, 68 horas
<ul style="list-style-type: none"> • Título de formación obtenida 	Programa Calidad Total : Administración de documentos y archivos aplicando Herramientas de calidad, Herramientas para la calidad, Gestión por procesos, Calidad total y Normas ISO, CEC- ESPOL
<ul style="list-style-type: none"> • Fecha – Duración 	Junio 2011, 24 horas
<ul style="list-style-type: none"> • Título de formación obtenida 	Auditor interno HACCP, SGS
<ul style="list-style-type: none"> • Fecha – Duración 	Enero 2011– 151 horas (3 meses)
<ul style="list-style-type: none"> • Título de formación obtenida 	Programa de liderazgo y desarrollo de actitudes conscientes - DARCON (6 módulos), Empresa DESCUBRIR
<ul style="list-style-type: none"> • Fecha – Duración 	Febrero 2010, 4 meses
<ul style="list-style-type: none"> • Título de formación obtenida 	Curso de Almacenamiento y manutención de almacenes, Programa de maestría en logística y transporte- Universidad Politécnica de Cataluña , Barcelona, España
<ul style="list-style-type: none"> • Fecha – Duración 	Febrero 2010, 4 meses
<ul style="list-style-type: none"> • Título de formación obtenida 	Curso de Administración de empresas, Programa de maestría en logística y transporte-

Universidad Politécnica de Cataluña , Barcelona, España

- Fecha – Duración Febrero 2010, 4 meses
- Título de formación obtenida **Curso de Control de calidad en sistemas logísticos, Programa de maestría en logística y transporte- Universidad Politécnica de Cataluña , Barcelona, España**

- Fecha – Duración Agosto 2008, 32 horas
- Título de formación obtenida **Envasado Aséptico de Alimentos, Facultad de Ingeniería Química- Universidad de Guayaquil.**

- | | |
|------------------|---------------------------|
| • Lectura | Inglés
Avanzado |
| • Escritura | Intermedio |
| • Expresión oral | Intermedio |

CAPACIDADES TÉCNICAS

Manejo de Programas Utilitarios (Word, Excel, Power point, Visio)
Manejo de herramientas de análisis de datos: Stat Graphics, Curve expert, Minitab, R, Microsoft PowerBI, GAMS
Manejo de herramientas de simulación de procesos: Flexim.
Coordinación y gestión de proyectos

REFERENCIAS PROFESIONALES

- Ing. Alan Lyon Sullivan
Gerente Regional de Planta- Chile / Argentina, DEGASA
Cel.: +56 9 5408 7670
- MSc. Leyla Solorzano
Gerente Técnico, EMBIOECSA S.A.
Cel.: +593 99 948 8895
- Ing. Nahin Bedrán León
Gerente de Planta - Zumocacao
Cel.: +593 99 530 0897
- Ing. Lenin Maingon
Gerente Propietario – Training Solinal Food School
Cel.: +593 99 111 5726