



Maritza Mercedes Zambrano Intriago

593-999623802



Av. José de la cuadra y avenida 1S



marymary023@hotmail.com





<https://www.linkedin.com/in/maritza-mercedes-zambrano-intriago-77059a4a>



“Instructora y consultora en SGIA y SGC”

Desde hace 12 años, consultora, y entrenadora a nivel nacional sobre normativas de inocuidad alimentaria. Soy trainer oficial de HACCP Seafood Alliance, Product Safety Alliance (PSA) y Auditor Líder FSSC22000v5. He servido a más de 40 Organizaciones entre públicas y privadas, en la industria, el comercio, la hotelería y otros. Estoy vinculada a varias empresas reconocidas de entrenamiento como facilitadora calificada desde el año 2008. Experiencia avalizada con más de 100 horas entre auditorías de certificación ISO 22000 / ISO 9001 y 1800 horas dictadas de formación y capacitación a nivel nacional en temas reacionados a la inocuidad y calidad alimentaria: FSSC22000, BRC, HACCP, FSMA, PSA,

HABILIDADES E IDIOMAS

- Trabajo en equipo
 - Comunicación
 - Capacidad para identificar y resolver problemas
- Español 
- Inglés 
- Software:** Excel, Word, PowerPoint, Outlook, Photoshop.

EDUCACIÓN

- 2015 - 2018
Guayaquil, Ecuador
- Magister en Ciencia de los Alimentos**
Escuela Superior Politécnica del Litoral
- 2004 - 2008
Guayaquil, Ecuador
- Ingeniera Agrícola mención Agroindustrial**
Universidad Agraria del Ecuador
- 1999 - 2000
Guayaquil, Ecuador
- Diplomado en Biotecnología vegetal**
Escuela Superior Politécnica del Litoral
- 1997 - 2000
Guayaquil, Ecuador
- Tecnóloga en Alimentos**
Escuela Superior Politécnica del Litoral

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- Mayo 2016 – presente
Guayaquil, Ecuador
- SM y R Consultores**
Consultora y Entrenadora en SGIA y HACCP en Ecuador y Perú
- Empresas productoras agrícolas y empaques de frutas
 - Empresas de empaques alimentarios
 - Empresas dedicadas a la elaboración de conservas de pescados y productos del mar.
- Nov. 2017– presente
Guayaquil, Ecuador
- America Certification Group (ACG)**
Auditor Líder norma ISO 22000 e ISO 9001 (área educativa)
- Procesos de puré y flakes de banano
 - Educación de tercer nivel
- Junio 2017 – presente
Guayaquil, Ecuador
- Solinal - Escuela de Formación y Capacitación (SETEC)**
Entrenadora
- ISO 22000 y FSSC22000
 - Defensa y Fraude Alimentario

<p>Junio 2018 – presente Guayaquil, Ecuador</p>	<p>Certificadora LL-c (República Checa) Auditor Líder HACCP de Codex Alimentarius en Ecuador</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empresas de harina de banano; y empresa de queso fresco, semi-maduro y madurados.
<p>Marzo 2018 – presente Guayaquil, Cuenca y Machala - Ecuador</p>	<p>Diversey Colombia Auditor Food Safety Restaurantes Mc Donalds</p> <ul style="list-style-type: none"> • Locales de Guayaquil • Locales Cuenca y Manta
<p>Oct. 2019 – feb. 2020 Durán, Ecuador</p>	<p>DIANAAQUA S.A. Consultora y entrenadora norma GMP+b2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procesos de hidrolizados de líquidos de vísceras de pescado • Proceso de hidrolizados en polvo de cáscara de camarón.
<p>Oct. 2018 – junio 2019 Manta, Ecuador</p>	<p>Industria de Conservas de Pescados IDEAL Cia Ltda. Consultora y Entrenadora, BRC v 7 y BRC Start</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proceso de enlatado de atún tipo pouch
<p>Oct. 2018 – julio 2019 Guayaquil, Ecuador</p>	<p>GRANOTEC S.A. Asesora y Entrenadora en la norma FSSC 22000 versión 4.1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procesos de mezclas de aditivos alimentarios • Procesos de almacenamiento y distribución
<p>Feb. 2019 – oct. 2019 Guayaquil, Ecuador</p>	<p>RESIQUIM S.A. Consultora y Entrenadora en el Sistema HACCP de Codex Alimentarius</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proceso de almacenamiento • Proceso de Transporte • Implementación de manejo de aditivos que contienen alérgenos, POES, trazabilidad y retiro de productos.
<p>Junio 2016 – enero 2017 Machala, Ecuador</p>	<p>DIANAFOOD S.A. Consultora y Entrenadora en la norma FSSC22000 v3.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procesos de flakes y polvo de banano • Proceso de puré de banano.
<p>Mayo 2011 – 2015 Guayaquil, Ecuador</p>	<p>Corporación ACERFIM Instructora en BPM y HACCP en Ecuador – duración 400 horas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empresas emparadoras de camarón • Servicios de alimentación colectiva: hoteles y empresas de alimentación • Empresas de harina de pescado
<p>Sept. 2014 – agosto 2016 Guayaquil, Ecuador</p>	<p>Universidad Agraria del Ecuador Docente de Nivelación Química e Introducción Comunicación Académica (ICA)</p>

- Carreras de Ingeniería Agroindustrial
- Ingeniería en Computación
- Ingeniería Agronómica

Junio 2013 – junio 2014
Guayaquil, Ecuador

Instituto Técnico Superior Vicente Rocafuerte

Docente de Nutrición Humana niveles I, II y III ; Seguridad alimentaria

- Promotores de Salud
- Técnicos en Hotelería y Turismo

Mayo 2004 – sept. 2013
Guayaquil, Ecuador

ALIRAP S.A. (Burger King)

Jefe Nacional de Capacitación Técnica

- Lanzamiento de nuevos productos en el menú
- Entrenamiento oficial de la franquicia al personal de gerentes, sub-gerentes, líderes de cocina, manipuladores de alimentos, cajeros y motorizados.
- Elaboración de material visual para Entrenamientos
- Acompañamiento al Jefe de Calidad en auditoría a proveedores

Nov. 2003 – enero 2004
Guayaquil, Ecuador

Dunkin Donuts

Administradora Locales San Marino

- Responsable del manejo del personal
- Plan de Incentivos acorde a las ventas
- Higiene y Limpieza de los locales
- Responsable de Costos, caja chica e inventario de bodega.

Agosto 2002 – agosto 2003
Durán, Ecuador

IL GELATO S.A.

Asistente de la Jefatura de Operaciones y Coordinadora BPM

- Procesos de frutas congeladas: piña, mango, banano, frutilla y mora
- Proceso de congelación de banana con coberturas de chocolate negro, blanco, con maní, manjar con coco rallado.

Abril 2001 – mayo 2002
Chongon, Ecuador

CONECUA S.A.

Coord. Sistema HACCP / Jefe de Producción / Supervisora de Aseg. calidad

- Procesos de frutas congeladas: piña, mango, banano, frutilla y mora
- Proceso de congelación de banana con coberturas de chocolate negro, blanco, con maní, manjar con coco rallado.

FORMACIÓN

23 – 25 febrero 2020
New York City, USA

**Entrenadora Oficial para curso HACCP productos del mar Alliance (USA).
Presencial. P Aprobado. 24 horas**
AFDO – HACCP ALLIANCE

Nov. 11 – 15, 2019
Guadalajara, México

Auditor Líder FSSC22000 versión 5. Presencial. Aprobado. 40 horas
Halal Consulting. Centro de Entrenamiento Aprobado

14 agosto 2019
Guayaquil, Ecuador

Identificación de Adulteración Intencional y Explicación de las estrategias de mitigación. On line. Aprobado. 4 horas.
FSPCA

12 agosto 2019
Guayaquil, Ecuador

Conduciendo Análisis de Vulnerabilidad usando tipos de actividad clave (KAT). On line. Aprobado. 4 horas.

	<i>FSPCA</i>
03 - 05 abril 2019 Guayaquil, Ecuador	Global Standard for Food Safety Issue 8: Sites Training. Asistencia. 24 horas. <i>BRC Global Standards</i>
03 junio 2018 Guayaquil, Ecuador	Validación y Verificación. Aprobado. 8 horas. <i>BRC Global Standards</i>
02 junio 2018 Guayaquil, Ecuador	Análisis de Riesgos. Aprobado. 8 horas. <i>BRC Global Standards</i>
25 - 26 junio 2018 Guayaquil, Ecuador	Train the Trainer Product Safety Alliance. 16 horas. Trainer ID 50494 <i>PSA and AFDO / Clase # ECU-180625-INT</i>
2 y 3 febrero 2018 Guayaquil, Ecuador	Workshop en Defensa Alimentaria. Presencial. Asistido. 16 horas <i>Bqb Cert.</i>
18 sept. 2017 Guayaquil, Ecuador	Workshop – actualización FSSC22000 v 4.1. Presencial. Asistido. 8 horas. <i>Bqb Cert.</i>
9 y 10 marzo 2017 Guayaquil, Ecuador	Actualización ISO 9001:2015. Presencial. Aprobado. 16 horas. <i>SMR Consultores</i>
20 julio 2017 Guayaquil, Ecuador	Focus Day FSSC22000 versión 4. Presencial. Asistido. 8 horas. <i>Global Forum</i>
22 – 24 agosto 2017 Guayaquil, Ecuador	HACCP Básico para productos de mar (Seafood HACCP Alliance). Presencial. Aprobado. 24 horas <i>SMR Consultores</i>
7, 8 y 9 sept. 2016 Guayaquil, Ecuador	Controles Preventivos para Alimentos de consumo humano (FSPCA). Presencial. Aprobado. 24 horas <i>SMR Consultores</i>
12 – 17 abril 2015 Guayaquil, Ecuador	Auditor Interno BRC versión 7. Presencial. Aprobado. 40 horas <i>Agroquality</i>
28 julio – 1 agosto 2014 Guayaquil, Ecuador	Auditor Líder FSSC22000 versión 3. Presencial. Asistido. 40 horas. <i>SGS del Ecuador</i>
5 - 27 enero 2012 Guayaquil, Ecuador	Formador de Formadores. Presencial. Aprobado. 60 horas. <i>Universidad Metropolitana</i>
18 febrero 2010 Guayaquil, Ecuador	Formador de Formadores Internacional. Presencial. Asistido. 12 horas <i>LIDERAZGO</i>
28 mayo – 27 ag. 2008 Guayaquil, Ecuador	Instructor de Seguridad Alimentaria. Presencial. Aprobado. 68 horas. <i>Universidad Metropolitana</i>

Cursos Impartidos	EMPRESA	Lugar/Fecha	Duración horas
Trazabilidad (On Line)	BIMBO Perú	16 julio 2020	4
POES Técnico (On Line)	SM y R Consultores	7 julio 2020	8
BPM (On Line)	SM y R Consultores	3 y 4 julio 2020	8
HACCP Seafood Perú (On Line)	SM y R Consultores	3,4, 5 y 10 junio 2020	16
FSSC22000 versión 5 (On Line)	Solinal	13 y 14 junio 2020	16
Defensa y Fraude Alimentario (On Line)	Solinal	6 y 7 junio 2020	16
POES Técnico (On Line)	Cofimar	2 junio 2020	8
BPM – POES (On Line)	SM y R Consultores	28 mayo y 10 junio 2020	8
HACCP Seafood (On Line)	Cofimar	20, 21 y 22 mayo 2020	12
Alérgenos On Line	SM y R Consultores	12 mayo 2020	8
Microbiología: emergencia sanitaria On Line	SM y R Consultores	12 mayo 2020	8
Auditor interno BPM	SM y R Consultores	Guayaquil, 17 y 18 febrero 2020	16
FSSC22000 versión 5	Granotec	Guayaquil, 7 y 14 febrero 2020	16
FSSC22000 versión 5	SM y R Consultores	Quito, 22 y 23 enero 2020	16
HACCP Avanzado	SM y R Consultores	Guayaquil, 17 y 18 diciembre 2019	16
Auditor interno HACCP	SM y R Consultores	Manta, 11 y 12 diciembre 2019	16
BPM empaques	Tonicorp	Guayaquil, 26, 29, 30 noviembre / 3 y 4 diciembre 2019	20
HACCP	Expotuna	Guayaquil, 6 y 7 noviembre 2019.	16
ISO 9001:2015	Mundo Sano	Guayaquil, 26 octubre 2019	8
Auditor interno HACCP	Resiquim	Guayaquil, 17 agosto y 28 septiembre 2019	16
Auditor interno GMP+ B2	Dianaqua	Durán, 12 y 13 septiembre 2019	16
BPM empaques de alimentos	Incarpalm	Machala, 28 y 29 agosto, 6 septiembre de 2019	24
GMP+ B2	Dianaqua	Durán, 24 agosto 2019	8
HACCP Avanzado	Tadel	Manta, 27 julio 2019	8
Auditor interno BRC e IFS	Marbelize	Manta, 4 y 5 julio 2019	16
Manipulador de alimentos	Asoalibaba	Babahoyo, 22 junio 2019	4
FSSC22000 versión 4.1	Solinal	Guayaquil, 6, 7, 8 junio 2019	16
BPM	SM y R Consultores	Guayaquil, 29 y 30 mayo 2019	16
Defensa y Fraude alimentario	Solinal	Guayaquil, 10 y 11 mayo 2019	16
Fraude alimentario	Galapesca	Guayaquil, 27 abril 2019	8
Cultura de Inocuidad	Empacadora camarón	Guayaquil, 16 marzo 2019	8
BRC versión 8	Galapesca	Guayaquil, 23 enero 2019	8
Introducción HACCP	Cipomar	Manta, 16 enero 2019	8
Auditor interno FSSC22000 versión 4.1	Granotec	Guayaquil, 28 febrero y 13 marzo 2019	12
Interpretación FSSC22000 versión 4.1	Granotec	Guayaquil, noviembre 2019	8
Buenas Prácticas de Manufactura Normativa Codex y ARCSA	SM y R Consultores	Guayaquil, diciembre 18, 2018	8

Buenas Prácticas de Manufactura Normativa Codex y ARCSA	SM y R Consultores	Guayaquil Diciembre 18, 2018	8
Seguridad Alimentaria para personal operativo	Marecuador	Machala	8

		13 noviembre 2018	
Gestión de la Calidad para personal operativo	Marecuador	Machala 14 noviembre 2018	8
HACCP Básico	Marecuador	Machala 15 noviembre 2018	8
Auditor Interno HACCP	SOLINAL	Guayaquil, 30 noviembre 1 y 2 diciembre 2018	24
BRC Packing	PANASA	Marcelino Maridueña 27 noviembre 2018	8
Norma IFS versión 7	Proceconsa	Quito, 16 al 18 noviembre 2018	24
FSSC22000 versión 4.1	AMCOR	Guayaquil, 25 y 26 octubre 2018	16
BRC versión 4.1	Galapesca	Guayaquil, 13 y 27 octubre 2018	8
HACCP Básico y Avanzado	SM y R Consultores	Manta octubre 19 y 20 del 2018	16
HACCP Básico y Avanzado	TADEL	Manta 1 y 2 septiembre 2018	16
HACCP Básico y Avanzado	Plastlit	25 y 26 septiembre 2018	8
Auditor interno HACCP	PROMARISCO	Durán 20 y 21 agosto 2018	16
Auditor interno HACCP	CRUSTAMAR	Guayaquil, 6, 8 y 9 agosto 2018	24
Defensa Alimentaria	COFIMAR	Guayaquil, 25 julio 2018	8
Control de Plagas	CRUSTAMAR	Guayaquil, 24 julio 2018	8
BPM Normativa Codex y ARCSA	CRUSTAMAR	Guayaquil 6 y 7 julio 2018	16
BPM		Guayaquil, 30 junio 2018	8
BPM para empaques de alimentos	AR CONSULTING Plásticos ecuatorianos	Guayaquil, 12, 13, 19, 20, 30 junio / 26, 30 julio / 3, 7, 15, 23, 27 agosto y 4, 8, 12 septiembre 2018	48
HACCP	SOLINAL	Guayaquil, 7 y 8 junio 2018	16
Las Cinco S	COFIMAR	Guayaquil, 9 junio 2018	8
ISO 9001:2015	COFIMAR	Guayaquil, 3, 4 mayo 2018	16
BPM	SM y R Consultores	Guayaquil, 8 mayo 2018	8
HACCP BÁSICO	COFIMAR	Guayaquil, 26 Y 27 abril 2018	16
Auditor interno FSSC22000	SOLINAL	Guayaquil, 5 al 7 febrero 2018	24