

email@cvonline.me

666 999 333

Cali

/in/felipe-navarro-martinez

GERENTE DE CALIDAD Y RISEGOS LABORALES

FELIPE NAVARRO
MARTÍNEZ



Cursos



Gestión Avanzada de la Calidad en la Industria Alimentaria - SGS Academy

Auditoría Interna ISO 22000:2018 - BSI Group

Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP) - Instituto Nacional de Salud Pública

Control Estadístico de Procesos (CEP) para Alimentos - Universidad Nacional de Colombia

Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios - Pontificia Universidad Javeriana

Habilidades



Gestión y aseguramiento de la calidad

Análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP)

Normativas ISO 9001 y ISO 22000

Manejo de herramientas estadísticas para el control de calidad

Auditoría interna de procesos

Procesos de producción

Conocimientos en procesos de pasteurización y esterilización

Gestión de equipos multidisciplinarios

Idiomas



Español - Nativo

Inglés - Avanzado

Francés - Intermedio

Referencias



Andrea Jiménez | **Gerente de Calidad** - NutriSabor S.A.

andrea.jimenez@nutrisabor.co

Perfil Profesional



Con una carrera de 10 años de trayectoria en la industria alimentaria me he especializado en la supervisión y mejora continua de la calidad en los procesos de producción y la seguridad alimentaria.

Experiencia Profesional



SUPERVISOR DE CALIDAD

01/2020 - Presente

NUTRISABOR S.A.

En NutriSabor S.A., he sido esencial para garantizar la excelencia en nuestros productos. Lideré un equipo dedicado a mantener y mejorar los estándares de calidad.

- **Capacitación:** Desarrollé un programa de capacitación que mejoró la eficiencia operativa en un 25%.
- **Innovación:** Colaboré con I+D para lanzar 5 nuevos productos exitosos cumpliendo regulaciones.
- **Auditorías:** Dirigí auditorías internas y externas, logrando un 100% en cumplimiento normativo.

ANALISTA DE CONTROL DE CALIDAD SENIOR

06/2015 - 12/2019

DELICIAS ANDINAS

En Delicias Andinas, fortalecí el departamento de control de calidad con mi experiencia técnica y habilidades analíticas.

- **Seguimiento:** Implementé un sistema de seguimiento de la calidad en tiempo real, aumentando la trazabilidad en un 35%.
- **Optimización:** Optimicé procedimientos de control de calidad, reduciendo la tasa de error de producción en un 30%.
- **Certificaciones:** Jugué un papel clave en la renovación de las certificaciones ISO 9001 e ISO 22000.

TÉCNICO DE CALIDAD JR.

05/2010 - 05/2015

SABORES DEL VALLE S.A.

Comencé mi carrera en Sabores del Valle S.A., contribuyendo al crecimiento y consolidación de los estándares de calidad.

- **HACCP:** Contribuí en la implementación del Sistema HACCP, mejorando la seguridad alimentaria.
- **Pruebas de Calidad:** Ejecuté pruebas de calidad y análisis sensoriales, reduciendo el índice de productos no conformes en un 20%.
- **Certificación:** Participé en la estandarización de procedimientos, facilitando la certificación ISO 9001 en mi primer año.

Formación académica



Ingeniería de Alimentos

01/2006 - 12/2009

UNIVERSIDAD DEL VALLE

GPA: 4.2/5.0

Bachillerato en Ciencias

01/2002 - 12/2005

COLEGIO SANTA HELENA

Top 10% de la promoción