



STEFANY ZAPA ÁLVAREZ
INGENIERA DE ALIMENTOS
ESPECIALISTA EN GERENCIA DE LA CALIDAD

Documento de Identidad: C.C. 1066179983 de Chinú - Córdoba

Dirección: Calle 90 · 42 G - 29 Barranquilla

Móvil Personal: 300 400 04 25

Email: stefanyzapa22@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Soy una profesional con conocimiento y experiencia en la planeación, dirección, control y ejecución del manejo post-cosecha, procesamiento, conservación, control de calidad y mercadeo de los alimentos; aplicación de normas de seguridad e higiene industrial y del sistema HACCP y BPM; formación y desarrollo de habilidades y destrezas a manipuladores de alimentos en temas relacionados con higiene, manipulación, conservación de alimentos, hábitos y estilos de vida saludables, entre otros. Poseo conocimientos y manejo en la NTC ISO 9001 2015: Sistemas de gestión de la calidad.

HABILIDADES

Soy una persona proactiva, creativa, responsable, organizada, puntual y con facilidad para trabajar en equipo; soy emprendedora; sé trabajar bajo presión y manejando personal; me caracteriza el compromiso, la atención al detalle y las ganas de aprender y crecer personal y profesionalmente.

SOFTWARES: SIESA, SAP, PPT, Microsoft Office (Power Point, Excel, Word).

FORMACIÓN ACADÉMICA

Ingeniera de Alimentos

Universidad de Córdoba
Montería. Diciembre 22 del 2014.

Especialista en Gerencia de la Calidad

Universidad de Medellín
Medellín. Octubre 13 del 2017.

Media técnica: Procesador de Datos Contables

Servicio de aprendizaje SENA Programa Presencial, 1223 horas.
Regional Montería. Febrero 22 de 2007.

OTROS ESTUDIOS

DIPLOMADO:

Formación de auditores internos en sistemas de gestión de la calidad, NTC ISO 9001:2015.
ICONTEC. Programa Presencial, 80 Horas. Medellín. Febrero 24 del 2017

CURSOS:

- **Aspectos sanitarios en la nutrición y la alimentación**
Servicio de aprendizaje SENA
Programa Virtual, 40 Horas. Regional Quindío. Abril 08 de 2016
- **Asesoría para el uso de las TIC en la formación**
Servicio de aprendizaje SENA
Programa Virtual, 40 Horas. Regional Distrito Capital. Marzo 10 de 2016.
- **Formación tecnopedagógica en ambientes virtuales de aprendizaje BLACKBOARD 9.1**
Servicio de aprendizaje SENA
Programa Virtual, 40 Horas. Regional Risaralda. Marzo 11 de 2016
- **Inducción a procesos pedagógicos**
Servicio de aprendizaje SENA
Programa Virtual, 40 Horas. Regional Cali. Diciembre 28 de 2015.
- **Preparación de conservas de frutas y verduras**
Servicio de aprendizaje SENA
Programa Virtual, 40 Horas. Regional Caldas. Octubre 2 de 2013.
- **Producciones de derivados lácteos**
Servicio de aprendizaje SENA
Programa Virtual, 40 Horas. Regional Valledupar. Diciembre 14 de 2011.
- **ISO 9001:2008 planificación de un sistema de gestión de calidad**
Servicio de aprendizaje SENA
Programa Virtual, 40 Horas. Regional Atlántico. Mayo 17 de 2011.

- **ISO 9001:2008 documentación de un sistema de gestión de calidad**
Servicio de aprendizaje SENA
Programa Virtual, 40 Horas. Regional Bolívar. Abril 25 de 2011.
- **ISO 9001:2008 medición, análisis y mejora de un sistema de gestión de calidad**
Servicio de aprendizaje SENA
Programa Virtual, 40 Horas. Regional del Valle. Abril 22 de 2011.
- **ISO 9001:2008 auditorías internas de calidad**
Servicio de aprendizaje SENA
Programa Virtual, 40 Horas. Regional Bolívar. Abril 22 de 2011.
- **ISO 9001:2008 fundamentación de un sistema de gestión de calidad**
Servicio de aprendizaje SENA
Programa Virtual, 40 Horas. Regional Santander. Abril 14 de 2011.

SEMINARIOS:

- 2° Simposio internacional y 3° nacional agroalimentario Montería. Agosto 9-12 de 2011.
- I Simposio internacional y ii nacional agroalimentario Montería. Septiembre 17-20 de 2008.


EXPERIENCIA LABORAL

FUNDACIÓN ILUSIÓN EN GRANDE– GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA.

Cargo: Ingeniera de alimentos - Apoyo técnico del área de salud ambiental

Duración: 13 de noviembre de 2019 – 15 de diciembre de 2019. Montería.

Funciones: Prestación de servicios para fortalecer, contribuir, vigilar y garantizar la inocuidad de los alimentos y bebidas en el área de salud ambiental a través de estrategias de monitoreo y seguimiento higiénico sanitario a los establecimientos comercializadores, expendedores, manipuladores, transportadores de alimentos y establecimientos de venta, consumo y distribución de bebidas alcohólicas en los municipios de Tierralta y Valencia en el departamento de Córdoba.

 **CARIBBEAN EXQUISITES**, Empresa comercializadora de tajadas de plátano maduro.

Cargo: Asesora en implementación de BPM (Buenas Prácticas de manufactura)

Duración: 15 de septiembre de 2019 – Actualmente. Barranquilla.

Funciones: Documentar los programas requeridos en BPM por la resolución 2674 de 2013.

Jefe Inmediato: José Montoya Martínez - Teléfono: 3107126948

 **INVERSIONES PINO ÁNGEL.**, Empresa comercializadora de agua embotellada.

Cargo: Asesora en implementación de BPM (Buenas Prácticas de manufactura)

Duración: 06 de abril de 2019 – 06 de julio de 2019. Medellín

Funciones:

- Documentar, implementar y revisar los programas requeridos en BPM por la resolución 2674 de 2013.
- Coordinar las actividades de auditorías correspondientes.

Logros:

- Establecer las actividades que garanticen el aseguramiento de la calidad de los procesos y productos fabricados.

Jefe Inmediato: Gustavo Pino, Gerente General - Teléfono: 3108447949

MERCADO MADRID, Sector Comercio al por menor

Cargo: Jefe de calidad

Duración: 23 de agosto de 2017 – 2 de agosto de 2019. Medellín

Funciones:

- Documentar, implementar y revisar los programas requeridos en Buenas Prácticas de Manufactura y capacitar a los manipuladores de alimentos en dichos temas.
- Visitar los puntos de venta, verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y coordinar las actividades de auditorías correspondientes, mediante evaluaciones del perfil higiénico sanitario, a fin de dar cumplimiento a la normativa legal vigente.
- Elaboración de informes de gestión.
- Realizar las compras de la carne de res y de cerdo, garantizando un buen surtido en los expendios.
- Establecer requerimientos de calidad a proveedores.
- Realizar inventarios de materia prima y de producto terminado y garantizar el cumplimiento de las metas programadas de producción y reducción de mermas.
- Realizar y analizar las encuestas de satisfacción de los clientes, a fin de promover la mejora continua en los procesos.

Logros:

- Establecer, coordinar, dirigir y supervisar todas las actividades que garanticen el aseguramiento de la calidad de los procesos y productos elaborados dentro de la compañía, así como de los alimentos comercializados.
- Incremento en la calidad de los alimentos comercializados y en la satisfacción de los clientes.
- Generación de estrategias y de oportunidades de mejora en los procesos.

Jefe Inmediato: Daniel Madrid, Gerente de operaciones - Teléfono: 4442167 ext 35.

QUIPUX - GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

Cargo: Operador Auxiliar – servicio al cliente

Duración: 01 de abril de 2016 – 30 junio de 2017. Medellín

Funciones:

- Servicio al cliente y atención a PQRS
- Diseño y ejecución de estrategias de mercadeo
- Manejo y actualización de bases de datos, mediante el sistema SAP

Logros:

- Incremento en la calidad de los servicios ofrecidos y en la satisfacción de los clientes.
- Generación de estrategias y de oportunidades de mejora en los procesos.

Jefe Inmediato: Elvis Betancur, Coordinador de calidad - Teléfono: 313 710 72 04

UNIÓN TEMPORAL AGG SERVICIAL

Cargo: Ingeniera de Alimentos

Duración: 01 de julio 2015 13 de noviembre 2015. Medellín

Funciones:

- Verificación del cumplimiento de BPM en los restaurantes escolares
- Cualificar a manipuladoras de alimentos en temas relacionados con la inocuidad y seguridad alimentaria.
- Efectuar campañas de información con escolares, a fin de mejorar las necesidades detectadas sobre la alimentación escolar.

Logros:

- Optimización de recursos y estandarización de procedimientos.
- Capacitación a manipuladoras de alimentos y a los escolares en temas relacionados con la inocuidad y seguridad alimentaria.

Jefe Inmediato: Emma Muñoz Ochoa – Ingeniera de Alimentos. Teléfono: 300 746 96 31

GENERACIÓN COLOMBIA S.A.

Cargo: Supervisor de restaurantes escolares

Duración: 07 de abril – 07 de Junio. Medellín

Funciones:

- Realizar visitas seguimiento y de control de calidad y de procedimientos a instituciones educativas, encargadas de la prestación de servicios de alimentación en restaurantes escolares.
- Monitorear el cumplimiento de BPM y supervisar el desempeño y productividad de las manipuladoras de alimentos.
- Realizar inventarios.
- Examinar la ejecución de parámetros contractuales de tipo técnico.

Logros:

- Garantía del cumplimiento de las BPM, estandarización de procedimientos y aumento de la productividad.
- Capacitación a las manipuladoras de alimentos, en temas relacionados con las BPM.

Jefe Inmediato: Elizabeth Rodríguez – Ingeniera de Alimentos

Teléfono: 320 340 52 77 – Email: subgertecgc@gmail.com

CONSORCIO TU FUTURO ES AHORA

Cargo: Apoyo en Salud y Nutrición – Programa PAE. (Reemplazo de maternidad)

Duración: 01 al 31 de julio de 2014. Montería

Funciones:

- Realizar valoración, seguimiento y control al desarrollo infantil de los niños beneficiados en el programa CERO A SIEMPRE.
- Aplicar acciones dirigidas a garantizar su salud y nutrición a través de la promoción del acceso a servicios de salud cuando los niños y niñas lo requieran.

Logros:

- Promover estilos de vida saludables y una alimentación balanceada de acuerdo con la edad de los escolares, promoviendo su desarrollo en un ambiente saludable y en condiciones higiénico-sanitarias óptimas para la salud.

Jefe Inmediato: Yanie Díaz - Psicóloga

Teléfono: 300 510 42 29 - Email: yaniediaz1404@gmail.com

FUNDACIÓN DESARROLLO CARIBE

Cargo: Estudiante Auxiliar: Proyecto: Programa de seguridad alimentaria ReSA® CuNa®, perteneciente al convenio 112 con el Departamento para la Prosperidad Social, DPS, y la Gobernación de Córdoba.

Programa PAE (Programa de Alimentación Escolar)

Duración: 17 de octubre de 2013 – 31 de mayo de 2014

Funciones:

- Apoyar la formulación, implementación y seguimiento de políticas y acciones que permitieron fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional de una población objetivo (2.880 familias con mayores índices de inseguridad alimentaria pertenecientes al Departamento de Córdoba).
- Realizar capacitaciones en temas de higiene, manipulación, conservación de alimentos, hábitos y estilos de vida saludables, entre otros.
- Apoyo en el fortalecimiento de las actividades correspondientes al PAE

Logros:

- Cumplimiento de los requisitos contractuales exigidos, gracias al trabajo realizado en equipo, responsabilidad, iniciativa y compromiso en las actividades desarrolladas.

Jefe Inmediato: Adiela Cordero Rivero – Ingeniera de Alimentos

Teléfono: 3007819620 – Email: adielacorderorivero@gmail.com

CENTRO EDUCATIVO GABRIEL GARCÍA MÁRQUEZ

Cargo: Ingeniera de Alimentos

Duración: 01 de octubre 2012 - 01 de octubre de 2013. Chinú

Funciones:

- Realizar capacitaciones a los padres de familia de los escolares en temas de higiene, manipulación de alimentos, hábitos y estilos de vida saludables, entre otros.

Logros:

- Promoción de hábitos y estilos de vida saludables, que contribuyeron a una mejora en la nutrición y desempeño de los escolares.

Jefe Inmediato: Orfela Lozano – Docente - Teléfono: 765 47 58

REFERENCIAS

- **ELKIN ZAPA PÉREZ, Ingeniero Industrial – MSc. Ingeniería Administrativa, Esp. Gerencia de la calidad**
Docente universitario – ITM. Celular: 312825896 Medellín (Antioquia).
- **ELVIS BETANCUR, Ingeniero de sistemas**
Coordinador de calidad - QUIPUX S.A.S Gobernación de Antioquia. Impuesto de Vehículos. Celular: 313 710 72 04, Medellín (Antioquia).
- **LUIS AVILÉZ ALTAMIRANDA, Ingeniero Industrial – Esp. Alta Gerencia**
Coordinador SGI-Talento humano - Bio-Residuos Celular: 300 538 18 86 Montería (Córdoba).
- **KATERINE TABARES. Administradora de empresas, Esp. en alta Gerencia**
Analista de datos, Quipux. Celular: 317 590 86 95, Medellín (Antioquia).