

## **QFB. Roberto Carlos Salvatierra Islas**

---



### **Resumen**

Soy un gerente de control y aseguramiento de calidad, especialista en inocuidad microbiana, análisis fisicoquímicos, analíticos, seguridad e higiene y obtención de certificaciones en distintos tipos de industrias líderes nacionales y globales. Cuento con maestría en administración de negocios y amplia experiencia de 16 años de trayectoria profesional en la administración de recursos, dirección de equipos de trabajo, administración y planeación de proyectos así como en negociación. He sido especialmente efectivo en la rentabilidad de mis operaciones reduciendo costos y aumentando confiabilidad. Las organizaciones con las cuales contribuí mostraron un sólido aumento en la satisfacción de clientes e importantes beneficios económicos. Algunos de mis puntos fuertes son el enfoque a resultados, el servicio al cliente, el desarrollo de equipos multidisciplinarios que solucionan problemas y aumentan la satisfacción, aparte de ser amante de los retos.

### ***Hortalizas Argamán, S.A. de C.V.***

#### ***Gerente de Calidad e Inocuidad (Industria de Alimentos)***

*Diciembre 2015 a la fecha*

#### **Responsabilidades:**

Administrar, controlar y dirigir los departamentos de calidad e inocuidad. Auditor Interno SQF.

#### **Logros:**

- Logré la re certificación de la empresa en SQF nivel 2 para la exportación de producto
- Logré la re certificación de la empresa en los adendum de Wal-Mart y Costco
- Logré la certificación de la empresa en auditorias de comercio ético SMETA 4 pilares y FAIR TRADE USA
- Reduje en el primer semestre a un 10% el nivel de quejas y reclamaciones externas
- Implementé el sistema de medición del desempeño en base a objetivos de los departamento a mi cargo
- Implementé un manual de imagen de calidad de productos.
- Implementé el control estadístico de variables de calidad del proceso.
- Desarrollé proveedorías alternas para los insumos químicos críticos, reducción un 20 % anual en su costo.

### ***Adama México, S.A. de C.V.***

#### ***Gerente Control y Aseguramiento de Calidad (Industria de Agroquímicos)***

*Marzo 2011 a Agosto 2015*

#### **Responsabilidades:**

Administración y control de los laboratorios de control y aseguramiento de calidad en Plantas de la Ciudad de México y Poncitlan Jalisco. Auditor interno ISO 9001.

#### **Logros:**

- Disminuí el alto índice de rotación de personal, generando un ambiente favorable para el desempeño de las actividades.

## **QFB. Roberto Carlos Salvatierra Islas**

- Aumente la satisfacción de clientes finales al disminuir los tiempos de entrega de certificados de análisis, generando herramientas automáticas para su generación.
- Solucioné el alto costo de compra de reactivos y consumibles en laboratorios.
- Generé un ahorro a la compañía en el primer semestre del 2015 de 5 MDP por insumos próximos a caducar llevando una re evaluación analítica y planes de acción con proveedores.
- Logré disminuir Q, R, y D de clientes del 2012 al 2014 en un 95% por mal desempeño y apariencia del producto.
- Reduje el tiempo de inactividad de operación implementado planes de inspección y liberación de insumos para su rápida disposición, menor a 24 hrs.
- Asegure el abasto de insumos críticos, desarrollando el conjunto con compras proveedurías alternas.
- Automatice análisis de ingrediente activo crítico para la compañía, lo que redujo en 20% los análisis manuales, 50% el costo por análisis y aumento la precisión y exactitud por arriba del 99.5%
- Redujo en un 80% el número de re procesos y re trabajos causados por errores analíticos.
- Aumente en 10% la confiabilidad analítica año contra año.
- Redujo la plantilla de personal a mi cargo en un 40%, teniendo como beneficio un ahorro en mi heatcount mayor al 50%.
- Contribuí en la re estructura de los procesos del SGC convirtiéndolos en macro procesos integrando la mayor participación de las áreas.
- Implemente el uso de herramientas estadísticas para el monitoreo y toma de decisión en áreas de calidad y operaciones.
- Inicié operaciones de un nuevo laboratorio de control de calidad fisicoquímica y analítica en Poncitlán Jalisco.

### ***Kimberly Clark de México, S.A.B. de C.V.***

#### **Jefe de Microbiología (Industria de Productos al Consumidor - Cosmética)**

*Junio 2001 a Diciembre 2010*

##### **Responsabilidades:**

Administrar laboratorio de microbiología en la planta de Tlaxcala y laboratorio químico en Texmelucan Puebla. Responsable de control microbiológico integral en plantas de toallas húmedas, pañal infantil, pañal para adulto, protección femenina, jabón y shampoo para niños. Coordinador de seguridad e higiene industrial, Auditor interno ISO 9001.

##### **Logros:**

- Arranqué el primer laboratorio de microbiología de la compañía en México para el control de sus procesos.
- Implemente las Buenas Prácticas de Manufactura en líneas de producción de toallas húmedas para obtener siete años consecutivos sin rechazos por contaminación microbiológica de producto.
- Implemente las Buenas Prácticas de Manufactura en líneas de producción cosmética de jabón líquido, shampoo y gel alcohol para lanzamiento de nuevos productos a nivel nacional.
- Implemente las Buenas Prácticas de Manufactura a líneas de producción de No Tejidos y Productos Infantiles.
- Logre la certificación de planta como Clase Mundial en el Sistema de Administración y Evaluación de Seguridad (SAES/SMART) por 5 años consecutivos.
- Me certifique como auditor líder ISO-9001:2000
- Implemente el programa 5's en planta
- Contribuí en la implementación del HACCP en líneas de producción de toallas húmedas.
- Implemente las metodologías para los análisis microbiológicos de producto terminado, materias primas, ambiente, personal, en producciones de toallas húmedas, jabón líquido, shampoo y gel alcohol.

## **QFB. Roberto Carlos Salvatierra Islas**

***Servicios Profesionales Químico Bilógicos, S.A. de C.V.***

**Jefe de Microbiología. Signatario EMA y COFEPRIS (Laboratorio Tercero Autorizado)**

*Enero 2011 a Mayo 2012 (Asesor externo)*

### **Logros:**

- Implemente 5'S en laboratorios de análisis y áreas administrativas
- Acredite el área de microbiología en las auditorías de certificación de EMA y COFEPRIS
- Me certifiqué como signatario ante EMA y COFEPRIS.
- Implemente programas de capacitación y asesoría para manipuladores de alimentos y bebidas en empresas del ramo alimenticio y turismo.
- Realice programas de implementación y seguimiento de APPCC para empresas del ramo de alimentos y turismo.
- Implemente un sistema de administración y evaluación de seguridad e higiene.

### **Habilidades y Competencias:**

Liderazgo, análisis y solución de problemas, facilidad de aprendizaje, trabajo bajo presión,

Administración de Recursos, Administración y planeación de proyectos, Dirección de equipos de trabajo.

### **Formación Académica**

Febrero 2014 – Diciembre 2015	<b><i>Maestría en Administración de Negocios</i></b> Universidad de Guadalajara
Enero 2001 – Julio 2001	<b><i>Especialidad en Inocuidad Microbiana de Alimentos</i></b> Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
Otoño 1996 – Verano 2000	<b><i>Químico farmacobiólogo</i></b> Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

### **Idiomas y Software.**

Inglés Nivel Avanzado,  
Writing 80%, Speaking 80%, Listening 80%, Reading 80%

Microsoft Windows, Paquetes Microsoft Office, AS400, QAD  
/ MFG, SAP SBO.

### **Experiencia internacional.**

- Entrenamiento en calidad y proceso de Wet Wipes  
Kimberly Clark Corp. Maumelle Arkansas, 288 hrs.
- Entrenamiento en calidad y proceso de productos  
cosméticos Kimberly Clark Corp. San Antonio Texas, 200 hrs.

### **Cursos/certificaciones.**

Buenas Prácticas de Manufactura  
CANIFARMA. México, DF. 24 hrs

SQF Auditor Interno  
NSF Internacional, 8hrs

Metodología Zurich  
Zurich. México, DF. 16 hrs.

Formación de auditores internos ISO 9001:2008  
Bureau Veritas Mexicana, S.A. de C.V., 32 hrs