**Ing. Bioquímico Luis Manuel Zambrano Reynoso**

Dirección: 1-E · 23 Col. San José de la Escalera, México, D.F.

Teléfono: Cel. +52 (461) 111 8806, Fijo +52 (55) 76905901

[luis1401\_za@hotmail.com](mailto:luis1401_za@hotmail.com)

**LO QUE OFREZCO A TRAVES DE MIS HABILIDADES DIRECTIVAS**

* Orientación estratégica y visión de negocio.
* Dirección y administración de proyectos.
* Manejo de equipos interdisciplinarios, enfoque en coaching y desarrollo de personal.
* Liderazgo.
* Análisis y solución de problemas. Toma de decisiones.

**FORTALEZAS**

* Profesional con 30 años de experiencia en el sector de alimentos y bebidas.
* Alto compromiso y profesionalismo.
* Capacidad probada de organización y adaptación.
* Habilidades y preparación técnica en manejo de materiales, cadena de suministro, procesos térmicos, extrusión, secado y empacado con especialización en procesos inocuos y de clase mundial.
* Manejo de Software Office, Outlook, SAP.

**EXPERIENCIA LABORAL**

**Gerente de Planta y Operaciones** – Cereales y Pastas, S.A. de C.V., Celaya, Gto., Mex.

**Abril 2008 a Nov 2017**

* Control, ejecución y administración de los procesos de Manufactura para la elaboración de cereal para desayuno. Responsable de Indicadores Clave del Negocio en Manufactura y Almacenes con 300 operarios y 15 mandos gerenciales e intermedios.
* Gestión y coordinación de recursos para la preparación, puesta en marcha y validación de 4 líneas de elaboración de cereal para desayuno listo para consumo por medio de extrusión y una línea dual de fabricación de cereal y granola en un periodo de 6 años ampliando 4 veces la capacidad de fabricación.
* Coordinación de recursos para ampliación de capacidad de empacado, puesta en marcha y validación de 10 líneas de empaque de cereal para desayuno listo para consumo del tipo automático y semiautomático con embolsadoras verticales form, fill and seal y para empaques preformados.
* Justificación para ampliación de capacidad e implantación de almacenes de producto en proceso, material de empaque y producto terminado con almacenamiento dinámico y selectivo para una capacidad de 9000 pallets.
* Implantación y estabilización de SAP ERP 6.0 en un año (PP, QM y Mii) para procesos continuos y repetitivos de manufactura, planeación de la demanda y producción y almacenes de producto en proceso de tipo IM y WM. Adaptación de Mii para monitoreo de variables de operación, indicadores de desempeño y reporteo en tiempo real.
* Implantación, certificación y sostenimiento de Sistema de Gestión Integral de la Calidad, Certificación de HACCP y SQF Nivel II, en áreas de Manufactura y Producto en proceso en un periodo de un año.
* Dirección y ejecución de recursos humanos y materiales para Re recertificación por 4 años consecutivos en SQF Nivel II con calificaciones aprobatorias.
* Gestión y ejecución de procesos y recursos humanos y materiales para aprobación continua de auditorías al Sistema de Gestión de Calidad durante 9 años consecutivos con dependencias gubernamentales nacionales (Cofepris, DIF), extranjeras (FDA) y clientes principales de Autoservicio, Mayoristas, Compañías manufactureras.
* Actualización e implantación en 6 meses del Programa Maestro de Sanidad para soportar el Sistema de Inocuidad y Food Defense.
* Desarrollo e implantación en tiempo real de CEP para variables y atributos en los procesos de manufactura. Área de producción en 3 meses y Empaque en 6 meses.
* Establecimiento y ejecución de herramientas de Mejora Continua, 5 S`s, TPM, OEE y SMED.
* Preparación y control de presupuestos anuales de MOD, gastos de fabricación y estrategia de Manufactura.
* Desarrollo e implantación de Procedimientos operativos estándar en Manufactura y Almacenes.
* Reducción de Mermas en proceso y empaque en un 20%.
* Reducción de desperdicios de empaque en 25%.
* Ahorro y control de Mano de Obra Directa en área de empaque en 10% y adecuación en función de estacionalidad.
* Mejora sostenida de productividad en procesos de fabricación y empaque en 10% los últimos 5 años.
* Desarrollo y sostenimiento de plan anual de capacitación técnica en procesos de extrusión, secado y empacado.
* Gestión y administración de recursos en las áreas de Atención a Clientes, Planeación, Logística y CEDIS. 40 operarios y 12 mandos gerenciales e intermedios.
* Implantación y ejecución de inventarios cíclicos en almacenes de producto con proceso automático y uso de Hand held en un periodo de 3 meses.
* Validación de la planificación de la demanda y producción anual, mensual y diaria.
* Establecimiento de métricas y despliegue en tiempo real del nivel de servicio a clientes.
* Desarrollo de 7 líneas trasportistas para ampliación de cartera de proveedores logísticos.
* Soporte y ejecución del mantenimiento de la parametrización de SKUs para optimización de ocupación de almacenes y disminución de inventarios.

**Director de Planta** – Griffith Foods, Atitalaquia, Hgo.- Monterrey, N.L., Mex.

**May. 1994 – Feb. 2006**

* Control, ejecución y administración del área de Operaciones para la producción de Condimentos, Salsas, Aderezos y Harinas para pizza, Planta Atitalaquia y Monterrey. Responsable de Indicadores Clave del Negocio en el área de Operaciones con 200 operarios y 25 mandos gerenciales y supervisores de primera línea.
* Arranque y estabilización de Planta Nueva en Atitalaquia, Hgo., Mex. Para la fabricación de Salsas, Aderezos, Condimentos y Harinas para pizza.
* Coordinación y estabilización de recursos para migración al 100 % de equipo e instalaciones de planta Edo. de México y equipo parcial de Planta Monterrey a Atitalaquia, Hgo.
* Planeación, coordinación, ejecución, puesta en marcha y estabilización de línea de manufactura y degustación de harinas para pizza en un periodo de 6 meses.
* Colaboración en el proceso de adquisición de compra de Mullins Foods Product México coordinando la migración de activos y la vinculación y capacitación del personal.
* Implantación y ejecución en 4 meses de Proyecto Lean Manufacturing: Mini business, TPM, OEE, CEP.
* Establecimiento de ERP BaaN y Código de Barras, Modulo Mfg y Almacenes de materia prima y semiterminados en 1 año.
* Coordinación de logística para servicios de irradiación de materia prima ante ININ y proveedor particular de fuente ionizante de rayos gamma.
* Reducción de rechazos internos de 4.5% a 1.0%.
* Disminución y control de inventario de producto No Conforme del 5% al 0.5%.
* Control y sostenimiento de nivel de servicio hacia cliente principal de la compañía en el 99%.
* Implantación del Sistema de Gestión de Calidad FPA SAFE en áreas de Manufactura y Almacenes de materia prima y producto en proceso en un periodo de 1 año.
* Validación de programación de la producción.
* Elaboración, ejecución y control de presupuestos de manufactura e inversión.

**Jefe de Producción** –Philip Morris - Kraft Foods. Ecatepec, Edo. de México, Mex.

**Feb. 1991 – Abr 1994**

* Gestión, control y administración de Planta de Proceso de Café en polvo y de Bebidas dulces en polvo. Responsable de Indicadores clave del negocio con 400 operarios y 7 coordinadores de primera línea.
* Mejora en Rendimiento de Planta de café soluble del 36% al 38.5%.
* Cambio de imagen y mejora con actualización y ejecución de Plan Maestro de limpieza de equipo e instalaciones en áreas de extracción, evaporación, secado y llenadoras.
* Creación e implantación de procedimientos estándar para manejo de producto para reproceso.
* Coordinación y ejecución de migración de embolsadoras horizontales de baja a alta velocidad en un periodo de 4 meses.
* Coordinación y ejecución de ensamble manual de sobres individuales por lotes a ensamble continuo en 3 meses.

**Maestro Cervecero** – Cervecería Modelo S.A. de C.V. Ciudad de Mex., Mex.

**Oct. 1985 -Feb. 1991**

* Gestión, control y administración de los procesos de elaboración de mosto y fermentación. 45 operarios calificados, 5 jefes de turno y supervisores de primera línea.
* Coach permanente en la preparación y desarrollo de jefes de turno y supervisores de primera línea para los procesos de Casa de Cocimientos y Fermentación.
* Conservación y propagación de cultivo de levadura de nivel planta piloto a gran escala.
* Validación y liberación de finalización de fermentación de primera etapa en fermentadores.
* Control y Aseguramiento de Calidad en todo el proceso de elaboración hasta fermentación primaria.
* Puesta en marcha y validación de fermentadores -tanques de reposo en recipientes verticales.
* Validación semanal de CIP para limpieza y sanitización de líneas de aire estéril, mosto, levadura y cerveza verde.
* Actualización de procedimientos estándar de operación en procesos de molienda, cocimiento, maceración, filtración, centrifugado, conservación e inoculación de levadura así como en los procesos de llenado de fermentadores, trasiego de cerveza verde, limpieza y desinfección de equipos.

**TRAYECTORIA ACADEMICA**

Formación Técnica

* Diplomado en TPM, Tec de Monterrey, Qro, Qro. Mex. Febrero 2016.
* Tecnología de Extrusión y Secado, Bühler-Aeroglide, Uzwill, Suiza / Minneapolis, USA / Celaya, Gto. Mex, 2016/2013/2012/2011/2009.
* HACCP Avanzado, Merieux, NutriScience, Celaya Gto. Mex, Febrero 2014 / Canacintra León, Celaya, Gto., Mex, Noviembre 2011.
* Implantación de Sistema de Gestión de Calidad SQF, Silliker México, S.A. de C.V., Celaya, Gto., Mex, Febrero 2011.
* Foof Defense, Grupo Delcen, Celaya, Gto., Mex, Diciembre 2011.
* BRC Global Standard for Food Safety, NSF de México, Cuautitlán Estado de Méx, Mex., Mayo 2010
* Fundamentos e Interpretación de Norma ISO 22000:2005, Caysen, Celaya, Gto., Mex, 2009 y 2008.
* Auditor Líder ISO 9000-HACCP, Bulktek, LTD, Monterrey, N.L., Mex. 2000
* Tecnología de Extrusión, planta piloto, Clextral, Tampa, Fl. May 2010
* Control Sensorial en Campo, Kerry, Celaya, Gto., Mex, Febrero 2015 / Griffith Foods, Monterrey, N.L. Mex, 2000.
* Basics of Supply Chain Management, Apics Capityulo Mty, Monterrey, N.L. Mex., Sep 2000.

Formación Gerencial y Personal

* Diplomado Habilidades Gerenciales, Tec de Monterrey, Celaya, Gto., Mex., Junio 2017.
* Camino al Éxito, Programa de Valores ANSPAC, Celaya, Gto, Mex., Enero-Mayo 2016.
* Design Thinking, La Jabonera Centro de Diseño, Querétaro, Qro., Mex. Agosto 2016.
* Trabajo en Equipo, Ricardo Morado, León, Gto., Mex, 2013, 2014.
* Liderazgo Ambiental para la Competitividad, Semarnat-Walmart, Querétaro, Qro., Mex, Julio 2012.
* Team Building, Coaching & Think S.A. de C.V., San Juan del Río, Qro., Mex, Mayo 2011
* Integración y Trabajo en Equipo, Novatec Consultores, San Miguel de Allende, Gto. Mex., Abril 2010.
* The Seven Habits of Highly Effective People, Franklin Covey Co., Monterrey, N.L. 2000.

Formación Académica

* Licenciatura en Ingeniería Bioquímica. ENCB. IPN. Mex. D.F. 1980-1985.
* Inglés nivel avanzado UTT. Hgo. 2006.