

# SINTESIS CURRICULAR

**APELLIDOS - NOMBRE :** Supelano Cárdenas, Yudithmilex

**CÉDULA IDENTIDAD :** V-4.630.790



**LUGAR DE NACIMIENTO:** San Cristóbal Edo. Táchira, Venezuela.

**DIRECCIÓN:** Urb. Las Chimeneas . Valencia, Edo. Carabobo. Venezuela.

**TELÉFONOS:** 0241-8422268- Celular: 0414-4331708

## **ESTUDIOS REALIZADOS**

- Tecnólogo de Alimentos I.U.T Region los Andes .1977
- Ingeniero de Alimentos- Universidad Simón Rodríguez (1985).
- Post Grado Ingeniería Industrial Mención Gerencia- Universidad Carabobo (1990-1992).

## **EXPERIENCIA LABORAL**

- **Universidad: Simón Rodríguez.** Cargo: Profesora de Microbiología General. Período: 1979 – 1986.
- **Empresa: Atlantis Venezolana.** Cargo: Gerente de Control de Calidad. Período: 1984 – 1988.
- **Empresa: Reckitt & Colman.** Cargo: Gerente de Control de Calidad e Investigación y Desarrollo. Período: 1988- 1990.
- **Empresa: Grupo Souto.** Cargo: Gerente Corporativo de Control de Calidad. Período: 1990 – 1996.
- **Empresa: Alimentos Polar.**

Cargos:

- Jefe de Auditoría de Calidad.
- Jefe de Aseguramiento de la Calidad.
- Coordinadora Nacional de Calidad Sanitaria, Plantas, Clientes y Proveedores, Venezuela y Colombia.
- Gerente Regional Territorio Oriente
- Gerente Regional Territorio Centro.
- Gerente Regional Centro Occidente y Andes.

Reportando a: Avelino Rodríguez Período: 1996-2012.

## LOGROS

---

- Certificación de laboratorios según Norma 2534, Alimentos Concentrado Souto
- Participación en la discusión de la Norma Venezolana de Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).
- Participación en la discusión de la Norma Venezolana Directrices de HACCP.
- Adecuación de Plantas de Manufacturas con de esquema de BPF. Alimentos Polar.
- 14 Implementaciones de Programas de HACCP en Plantas de Manufacturas de Alimentos Polar.
- Adecuación e Implementación de la Buenas Prácticas de Almacenamiento y Transporte en todas las Sucursales y Agencias de Alimentos, Cerveza y Refrescos.
- 6000 Horas/Hombres como Auditor en Plantas, Sucursales, Copakers y Proveedores.
- Implementación del Programa Aliados de la Calidad en el Canal Comercial.
- Participación en Programas de Pasión de la Mejora bajo el esquema de Mejoramiento continuo logrando por 3 años consecutivos Reconocimientos de Excelencias.
- Disminución de las Devoluciones en más del 10% en el Territorio de Oriente.
- Impacto en optimizar los niveles Sanitarios de Plantas de Alimentos como de Sucursales. A nivel nacional.
- Implementación de Estrategias en Puntos de Ventas con un esquema de Adecuación de los Almacenes Logrando minimizar las Devoluciones y Reclamos. A nivel nacional.
- Implementación de un Esquema de Facilitador con Técnicas de Entrenamiento para los Sistemas de Gestión de la Calidad.

## ADISTRAMIENTOSRELEVANTES

---

- Acreditación como Auditor FSSC 22000:2010 TUV-SUD. Monterrey Mexico. 2013

- Acreditación en Programas de Food Defense Instituto Catalan Itabe . Barcelona España. Noviembre 2014.
  - Aplicación de los Sistemas de Gestión Alimentaria . IFS, BRC y FSSC 22000, Instituto Catalan Itabe Barcelona España Enero 2016
  - Acreditación como Auditor líder de HACCP (Análisis de Peligros y Punto de Crítico Control) por la Asociación Australiana de Calidad. QSA.2001
  - Acreditación como Auditor de Sistema de Calidad. AFNOR (Asoc. Francesa de Normalización) ISO 9000-
  - Gerencia y Gestión de Calidad Fondonorma Caracas.
  - Calidad. Serie 9000. Fondonorma Caracas.
  - Auditor ISO, 10011- Universidad de Carabobo
  - Implementación del Sistema ISO 9001 - 9002, Perry Johnson - Caracas.
  - Formación como Facilitador Acreditado por INSALUD en los cursos de manipulación de Alimentos.
  - Motivación a la Calidad Total - U. C.
  - Conservación de Granos e impacto Geográfico en la Industria de Alimentos.
  - La Calidad del Pollo Beneficiado de la Universidad Simón Bolívar.
  - La Calidad del Pollo Beneficiado de la Universidad Simón Bolívar.
- 
- Control Estadístico de Proceso – Fundametal.
  - Curso de Liderazgo y Coaching. Polar.
  - El Lenguaje: clave del éxito Organizacional – Polar.
  - Acreditación como facilitador en condiciones aceleradas. Polar.
  - PDFS - Desarrollo de la Función Supervisora – Polar.
  - Entrenamiento en Técnicas de Microbiología de Alimentos, CIEP.
  - Administración de la Calidad Colegio de Ingenieros – Caracas
  - Jornadas de Buenas Prácticas de Fabricación- M.S.A.S.
  - Discusión de la Gaceta Oficial Compendio B.P.F.
  - Window XP- Excel- Word - Power Point
  - Biotecnología de Alimentos- Altes Maracay
  - Curso de Ingles - 7to Nivel - U.C.
  - Implementación de Programas de Mejoramientos continuos (Pasión por la Mejora)
  - Técnicas Gerenciales de Kem Blanchard. Polar.
  - Microbiología de Alimentos- Valencia –
  - Implementación de programas de Mantenimiento Integral de Plagas. AIB
  - Instalación de Programas de requisitos por la AIB
  - Conservación de frutas y Hortalizas en la Industria Alimentaria y sus Avances - U. C. V.

## **CONOCIMIENTOS- HABILIDADES-DESTREZAS**

---

- Planificación Implementación y administración en las Estrategias de los Sistemas de Calidad e Inocuidad
- Aseguramiento y control y seguridad de producto.
- Auditor y Certificador de Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad
- Acredita Auditores Internos en Programas de Inocuidad FSSC 22000.

- Participación e involucramiento en estrategias de Implementación y Optimización Gerenciales y Corporativas de Manufactura a Nivel Nacional.
- Proceso de mejoramiento continuo.
- Diseño e implementación de manuales para la certificación de Laboratorios.
- Participación en revisión de normas venezolanas en comité técnico, armonización de especificaciones.
- Participación en estrategias gerenciales en el canal comercial (ventas y servicios al cliente).
- Estrategia de desempeño para los logros de la Calidad en situaciones críticas.
- Reorganización de personal y sistemas de Calidad para adecuarlo, a los costos operacionales manteniendo la seguridad del Producto.
- Facilitador e instructor de los sistemas de Calidad.
- Adecuaciones logísticas de los materiales en almacenes.
- Desarrollo de Personal bajo esquemas motivacionales.
- Manejo de Sistemas de inventario de Materiales.
- Adecuación e implementación de programas de HACCP (Análisis de Peligros y Punto de Críticos de Control)
- Adecuación e implementación de programas de HACCP (Análisis de Peligros y Punto de Críticos de Control).

## **SEMINARIOS INTERNACIONALES**

---

- Auditor Interno FSSC 22000:2010 TUV-Monterrey-México
- Congreso Mundial de la Industria Avícola - Atlanta U.S.A. 1993.
- Congreso Mundial de la Industria Avícola - Atlanta U.S.A. 1995.
- Nuevas tendencias de HACCP en Santiago, Queretaro.México. AIB..
- HACCP Pierson- Gravany- Bogotá- Colombia.
- Optimización en el uso de Minerales Industrias Colombo Venezolanas. Barranquilla Colombia.
- Control de Calidad y Uso de la Soya. Asociación Americana de Soya.- Colombia.
- Curso - Taller HACCP (AIB Food Safety / Higiene) Florida U.S.A.
- Curso GMPs/Sanidad para Plantas de Alimentos. Florida U.S.A. AIB.
- Cromatografía H.P.L.C. Kemin - IOWA U.S.A.
- Seminario de Metionina Cancún México.

## **PARTICIPACIÓN COMO INSTRUCTOR**

---

- Higiene y Saneamiento en la Industria de Alimentos- CIEPE- Yaracuy.
- Aplicación de azul de Comassie en la Evaluación de Productos de Soya A.S.A. Asociación Americana de Soya Maracay.
- Conservación de Granos y Cereales- Sociedad Venezolana de Veterinaria - Maracay.
- Aseguramiento de Calidad en Despacho y Distribución – Polar.

- Conferencia de B.P.F. (Ministerio de Sanidad ) – Maracay.
- Conferencia de Calidad (Universidad de Carabobo)– Valencia.
- Conferencia de Calidad (Universidad Simón Rodríguez)– Valencia.
- Estrategias de Servicio al Cliente/Intercontinental.
- Taller de Manipulación de Alimentos Polar Alimentos 1996 al 2012.
- Curso de Formación de Auditores de Calidad. Polar
- Conferencia HACCP. Fondonorma.
- Seminario Latinoamericano de Seguridad Alimentaria/Empresas Polar/ ILSI.
- Congreso de la Fuerza de Ventas y Servicios al Cliente sobre Manejo de Alimentos.
- Conferencia de Calidad IUT Región Los Andes.
- Conferencia de Implementación de Sistema de Calidad en el Área de Post-grado de la IUFAN. San Cristobal.
- Conferencia de Implementación de Indicadores de Calidad en el Área de Pots-grado UNITEC.
- Conferencia sobre un modelo de Programas de Inocuidad en una Planta Manufacturera. UCV.
- Conferencia sobre un modelo de implementación de BPF (Buenas Practicas de Fabricación y Manufactura).

## **PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN**

---

- Enlatado de Pescado Mechado de Río.
- Migración de Solvente Orgánico en empaques asépticos flexibles.

## **TUTORÍAS**

---

- Implementación de un sistema de Calidad en la industria Molinera.
- Verificación de un sistema de HACCP en la Industria de Alimentos.
- Costos de la Mala Calidad.
- Sistemas de Análisis de Peligros en Plantas de Mayonesa

## ----- REERENCIAS -----

- ALBERTO SOUTO. Telf. 0414-3496171, Gerente General del Grupo SOUTO.
- JESUS FARRERAS. Telf.: 0424-2336525. Gerente Nacional de Inocuidad de Alimentos Polar.
- JORGE SAINT- AUBYN. Gerente Nacional de RiegositySeguridad de Alimentos Polar.
- AVELINO RODRIGUEZ. Telf.: 0414-3552121. Gerente Nacional de Calidad de Alimentos Polar.

# ACTUALMENTE DIRECTOR GENERAL ASISTECSSERVICEYS C.A

---

## **VALORES Y PRINCIPIOS**

---

*Orientación al Logro*

*Respeto Mutuo*

*Excezlencia*

*Pasión por el bien*

*Libertad Responsable*

*Justicia*

*Iniciativa*

*Alegría*