

# Arturo Andreve Gutierrez

Panameño

Fecha de Nacimiento: 19-Octubre-1972

Cédula: 8 – 444 - 145

## Contacto:

Tel : (507) 6788-1293  
(507) 391-9632

e-mail : [arturoandreve@hotmail.com](mailto:arturoandreve@hotmail.com)

Licencia de conducir:  
Tipo D

## Dirección:

Panamá, Ciudad de Panamá, Don Bosco; Urb. La Riviera, calle 2da, casa B-29

## Objetivo:

Instituir una relación laboral estable y a largo plazo con una Empresa que permita desarrollar mi capacidad y destrezas en una buena posición de forma que pueda con mi desempeño alcanzar metas y formar parte de un equipo de alto rendimiento.

## Educación:

2000

**Licenciatura en Biología con Orientación en Microbiología y Parasitología.**

Universidad Nacional de Panamá

**Idoneidad N° 1380**

1990

**Bachiller en Ciencias**

Colegio Elena Chávez de Pinate

## Manejo de Software:

- Microsoft Office Word.
- Microsoft office Excel
- Microsoft Office Power Point
- Series Navigator

## Experiencia Laboral:

### **Martin Brower y Compañía**

**Gestor de Cumplimiento y Calidad**

**Mayo 2018 – Noviembre 2019**

- Velar por el cumplimiento de los procesos establecidos en el Centro de Distribución (CD).
- Verificar la Calidad de todos los atributos de los productos que se reciben en el CD.
- Verificar el almacenamiento, manejo, selección y embarque de los productos en el CD.
- Verificar la conformidad del cliente en la entrega del producto.
- Manejar los procesos de no conformidad.
- Implementar, Mantener y Evaluar los Planes y Manuales de Calidad que son requisitos para las Auditorias de la Corporación y Clientes. (SSOP, BPD, HACCP, Contingencia, Seguridad y Salud ocupacional, Ambiental, otros)
- Establecer CAPA para las no conformidades de la operación, de Auditorias y Mejora Continua.
- Realizar Proyectos Green Belt o Yellow Belt

**PANABLASTING**  
**Supervisor de Calidad**

**Agosto 2020 – Actualmente**

- Velar por el cumplimiento de los procesos de limpieza y desinfección en la Planta Procesadora.
- Realizar la verificación de los resultados finales.
- Implementar Análisis de Causa Raíz y CAPA ante desviaciones e inconformidades.
- Capacitación del personal.
- Generar Reportes Diarios de la operación.
- Manejo de los implementos e insumos.
- Generar la documentación que el cliente necesite según los requerimientos de Calidad.
- Supervisión del personal.
- Verificación de las concentraciones.
- Implementar, mantener y verificar el cumplimiento de los Procesos de Limpieza y Desinfección.
- Participar en la toma de muestras para la verificación de la Limpieza y análisis microbiológicos.

**Salad Power Panamá, S.A.**  
**Aseguramiento de la Calidad**

**Diciembre 2011 – Abril 2018**

- Crear, Implementar, Mantener y Evaluar los Programas relacionados con la Calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos como lo son: HACCP, Seguridad de los Alimentos, GMP, SSOP, Trazabilidad, Recuperación de Productos, Manejo de Crisis, Aprobación de Proveedores, Manual de Calidad, Manual de Especificaciones, Control de Plagas, KPI, Mantenimiento relacionado a la Seguridad de los Alimentos, Políticas de Vidrios, Control de Documentos entre otros.
- Entrenamiento, Calibración, Capacitación y Supervisión de todo el Personal.
- Manejo de los Lineamientos para la aprobación de Auditorias.
- Inspección y Evaluación de Procesos e Instalaciones.
- Realizar Auditorías Internas y Externas.
- Atender y dar respuestas a las Auditorias de los Clientes.
- Mantener Mejoras Continuas de la Gestión de Calidad, Procesos e Instalaciones.

**Alimentos Prácticos, S.A.**

**Jefe de Salud, Seguridad, Ambiente y Calidad. (HSEQ)**

**Junio 2010– Octubre 2011**

- Planificar, coordinar, establecer y asegurarse que se mantiene un Sistema de Gestión de la Calidad acorde a los requisitos de la Norma.
- Apoyar a las Gerencias y Jefaturas en las actividades relacionadas con el SGC del Grupo.
- Encargado de la Gestión Ambiental, Seguridad Industrial y Salud Ocupacional

**COPEG**

**Supervisor de Control de Calidad**

**Noviembre 2007 – Mayo 2010**

- Supervisión de pruebas y datos de Control de Calidad.
- Manejo de personal

**Grupo Farallón****Asistente de Aseguramiento de la Calidad****Abril 2006 – Noviembre 2007**

- Seguridad Alimentaria
- Inocuidad
- Control de Calidad

**Grupo Melo****Supervisor de Aseguramiento de Calidad****Marzo 2004 – Abril 2006**

- Ejecución del Sistema HACCP
- Ejecución del Programa SSOP
- Análisis Microbiológico de la materia prima, el producto terminado, superficies de contactos, ambiental y manos del personal.
- Capacitación del personal en los Sistemas de Calidad e Inocuidad.
- Control y Gestión de la documentación requerida por el MINSA.

**Embutidos Kierner****Encargado de Control de Calidad y Laboratorio****Ene 2001 – Ene 2004**

- Análisis microbiológico
- Análisis químico
- Sistema HACCP
- Sistema de Calidad
- Inspección del Proceso, personal e Instalaciones.

**Compañía Glidden****Control de Calidad****Mayo 1993 – Enero 1997**

- Análisis físico – químico.
- Control y Estudio de todas las especificaciones de los productos.

**Logros Obtenidos:**

- Aprobación de Auditorías de Calidad e Inocuidad
- Aprobación de Auditorías de Responsabilidad Social
- Certificación de la British Retail Consortium (BRC) para Planta Procesadora.
- Realización de Proyecto Green Belt.
- Creación de Plan HACCP.
- Actualización y Adecuación de manuales de Calidad.
- Actualización y Adecuación de manuales de Seguridad Industrial.
- Mejoras estructurales y operativas en Plantas Procesadoras.
- Aprobación de Auditorías para certificaciones

#### Entrenamientos, Cursos y Seminarios:

- **Lean Six Sigma Green Belt and Yellow Belt Training** – Global Operational Excellence and Sustainability
- **Interpretación de la Norma ISO 17025:2005.** – SGS
- **Auditor Interno de Sistemas de Gestión basado en ISO 19011:2011** – Eduardo Motta R. Consultor / Auditor de Sistemas de Gestión.
- **Jornada Científica de Bioseguridad.** – Comisión Regional de Bioseguridad.
- **Capacitación y Actualización en Protección Radiológica.** – COPEG
- **Gestión Empresarial y Buenas Prácticas de Manufactura** – FUNDES / CADENA DE FRIO
- **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control** – Agro & Food Integrity
- **Food Safety Modernization Act Comprendiendo los Requisitos de la Nueva Ley de Modernización. HACCP, HARPC y Controles Preventivos** – Grupo Delcen, Food Safety Consulting Group.
- **Análisis de Riesgos de Puntos Críticos de Control HACCP.** – Tyson Food
- **Auditor Interno en BRC Global Standard Food, Version 4.** – INSPECTORATE
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Análisis de Riesgos y Puntos Críticos (HACCP) en Empresas de Servicios de Alimentos.** – SENACYT
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Análisis de Riesgo y Puntos Críticos en Industria Agroalimentaria.** – SENACYT
- **Procedimientos de Limpieza y Sanitización. Manejo Integral de Plagas.** – ingenieros de Alimentos – Consultores
- **Ecodiseño: Innovación Ambiental y Competitividad se Entrelazan.** – CEGESTI
- **Curso de Producción Más Limpia: Beneficios y técnicas para uso eficiente de energía y agua.** – CEGESTI
- **Producción más Limpia: Diagnóstico, Herramientas y Beneficios de la Gestión Ambiental en PyMES.** - CONEP
- **Avances de la Microbiología en el Área Alimentaria, Ambiental y su Aplicabilidad con la Norma ISO 17025.** – Expert-Lab., Inc.
- **Alimentos Seguros es tu Sello de Confianza ISO 22000:2005.** – Grupo Morbere
- **Control de Insectos Voladores.** – Truly Nolen

#### Idiomas

**Español** (nativo)

**Inglés**(Medio)

#### \*\*Nota Especial:

Estoy en entera disposición de viajar si mi posición lo requiere.