



# ANDRÉS VELÁZQUEZ

INGENIERO EN  
INDUSTRIAS DE LA  
ALIMENTACIÓN

(Matrícula IA - 49, C.P.I.Q.)

Soy un profesional que acepta los desafíos y trabajo mucho para superarlos. Me integro fácilmente y me gusta formar equipos de alto desempeño.

 2604384678

 Pilar centro, Buenos Aires  
(Posibilidad de cambiar residencia y trabajar en hs rotativos).

 velazquezandres838@gmail.com

## CAPACIDADES



## ESTUDIOS

DIPLOMATURA EN GESTIÓN INTEGRAL DE LA CALIDAD (Julio/2020 – Junio 2021)

F.R.RE. – UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

ING. EN INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN

F.C.A.I. – UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

TÉCNICO QUÍMICO INDUSTRIAL

BERNARDINO IZUEL N° 4-017

## EXPERIENCIA LABORAL

### ATANOR: GRUPO ALBAUGH - OPERARIO

Noviembre 2020 a la actualidad.

Operaciones de envasado de glifosato, bidones de 20 L, 5 L y 1 L. Estivado. Manejo de autoelevador. Descarga de sustancias peligrosas.

### BATTAGLIO ARGENTINA - SUPERVISOR DE CALIDAD

Junio del 2017 a Febrero 2020 – 4 pers. a cargo.

Programación de la producción, controles de fruta a proveedores y clientes. Elaboración de informes de calidad.

**Logro: a través de un estudio de mercado, logre aumentar las ventas.**

### TOTAL S.A. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Agosto 2014 a Mayo del 2017

Implementación de los sistemas de calidad en la planta: aumento de la “eficiencia y la eficacia”. Normas de calidad: ejecución y auditoria B.P.M y P.O.E.S. Utilización de herramientas: No conformidades, Programas de producción.

**Logro: aumento de la eficiencia y la eficacia, en tareas de laboratorio y producción.**

### LA CALANDRIA S.R.L. - SUPERVISOR DE PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD

Enero 2012 a Mayo 2014 – 30 pers. a cargo.

Encargado de controlar Materia Prima, calidad en la elaboración, planificación de la producción, Optimizar rendimientos. Responsable de la asignación de tareas, control y coaching al personal (B.P.M. y P.O.E.S.).

**Logro: optimización de rendimientos – aumente la producción del turno en un 30%.**

**INOCUIDAD ALIMENTARIA**  
**ISO 9001**

**AUDITORIA DE CALIDAD**

**CURSOS**

**CAPACITACIONES**

HERRAMIENTAS DE CALIDAD: CICLO PHVA, ANALISIS BASADO EN RIESGOS, PLANIFICACIÓN – IMPLEMENTACIÓN – MEDICIÓN DE AUDITORIAS DE CALIDAD, TRAZABILIDAD, EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO Y MEJORA CONTINUA.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.

ANALISIS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL.

CONTROL ESTADÍSTICO DE PROCESO Y ANÁLISIS DE DATOS.

ESTANDARIZAR ACTIVIDADES POR DOCUMENTACIÓN.

MEDIR Y MONITORIZAR EL DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS Y DE SER NECESARIO DISMINUIR RE-PROCESOS.

INCREMENTAR LA EFICACIA Y/O EFICIENCIA DE LA ORGANIZACIÓN EN EL LOGRO DE SUS OBJETIVOS.

---

GESTIÓN DE LAS EMPRESAS ALIMENTICIAS Y BEBIDAS;  
UNIVERSIDAD BOCCONI (UNIVERSIDAD DE ITALIA)

CURSO DE LÁCTEOS Y QUESOS; FCAI-UNCUYO

INGENIERÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS; FCAI-UNCUYO

LEGISLACIÓN BROMATOLÓGICA; FCAI-UNCUYO

CONTROL DE PROCESOS CONTROL DE INSTALACIONES,  
MAQUINARIA Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL;  
SPIRAX SARCO.

LA GESTIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS EN LA  
ACTIVIDAD PROFESIONAL; FCAI-UNCUYO