



YOLANDA ANDRADE GARCÍA

Calle Genovevo de la O, #22, Colonia Estanislao Muñoz.
6481092474 | yola_idr@msn.com

Objetivo

Desarrollar y aportar mis conocimientos en la empresa, emprendiendo y mejorando los sistemas de gestión implementados.

Experiencia Profesional

- Productora internacional de bebidas** Mayo 2019 - Diciembre 2019
Gerente de aseguramiento de calidad
Salida voluntaria.
- Ramos Hermanos Internacional** Junio 2017 - Octubre 2018
Gerente de Inocuidad
Administrativamente me dieron las gracias.
- Servicios en inocuidad y calidad de México (SINCAMEX)** Enero 2016 - Mayo 2017
Coordinador de inocuidad
Salida voluntaria

Educación

- Universidad autónoma del estado de Morelos** 2008 / 2012
Ingeniería en Desarrollo Rural
9.0
- Colegio de bachilleres del estado de Morelos** 2005 / 2008
Técnico en informática y económico administrativo
- Secundaria General Cuauhtémoc** 2002 / 2005
Secundaria
- Escuela primaria Hermenegildo Galeana** 1996 / 2002
Primaria

Habilidades

- Trabajo en equipo
- Liderazgo
- Toma de decisiones
- Facilidad de palabra
- Solución de problemas

Logros Y Premios

- Curso de "Supervisor de seguridad Industrial, Salud y Medio ambiente", Octubre 2020
- Curso de la NOM-018-STPS-2015. Sistema armonizado para la identificación y comunicación de peligros y riesgos por sustancia químicas peligrosas en los centros de trabajo. Octubre 2020
- Curso de NOM-009-STPS "Trabajos en alturas."
- Curso de la NOM-033-STPS-2015 "Seguridad en el trabajo en espacios confinados"
- Curso de la NOM-035-STPS-2018 "Factores de riesgo psicosocial en el trabajo".
- Desarrollo y mejora de bitácoras en el sistema de gestión integral de la empresa PIB.
- Aprobé y tome el curso de auditor interno en la NOM ISO 9000-2015, en la empresa PIB.
- Curse y aprobé el curso de requerimientos para implementar el código SQF Ed. 8

- Curse y aprobé el certificado de entrenamiento de individuo calificado en controles preventivos para alimentos de consumo humano (FSPCA) de acuerdo a la ley de modernización de la inocuidad de los alimentos (FSMA) de la FDA.
- Curso avanzado de microbiología alimentaria con aspectos en producción primaria.
- Estructuración, desarrollo y mejora del sistema HACCP en la empresa Ramos Hermanos.
- Asesoramiento, capacitación y desarrollo de productores confiables (campo)
- Realización de muestras ambientales y toma de productos para incubar y determinación de bacterias
- Elaboración, coordinación e impartición de clases en el diplomado "" Inocuidad alimentaria"" con opción a titulación en la Universidad Autónoma del estado de Morelos campus Xalostoc.

Información Personal

- Fecha de nacimiento : 02/09/1990
- Estado civil : Casada
- Nacionalidad : Mexicana