

# ROSA ICELA ACOSTA NIÑO

## INGENIERA EN ALIMENTOS



Residencia +593 4 6001677

Celular: +593 981019865



rosaicelacosta@hotmail.com



Km 3.5. Vía Samborondon –  
Conjunto Residencial Belice  
Guayaquil – Ecuador

Profesional especializado en sistemas de calidad, con competencias técnicas senior principalmente en el desarrollo y gestión de centros de producción y logística en plantas de procesamiento de cárnicos. Persona habituada a trabajar en entornos dinámicos y altamente exigentes, liderando equipos de alto desempeño.

## EDUCACIÓN

Maestría: Escuela de Posgrados Newman - MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS  
Mayo 2024 - Mayo 2025 Modalidad en línea (Perú)

Especialización: Universidad Santo Tomas en convenio con el Icontec Especialista en  
Administración y Gerencia de Sistemas de Calidad.  
Enero a diciembre de 2012 – Bogotá (Colombia)

Diplomado : Sistemas de Gestión Ambiental ISO 14001  
Septiembre a diciembre 2009 – Bogotá (Colombia)

Universitarios : Fundación Universidad Agraria de Colombia Ingeniero de Alimentos  
Año de terminación 1995 – Bogotá (Colombia)

## EXPERIENCIA LABORAL

### Gerente de Aseguramiento de Calidad Corporativo

Agosto 2022 - Actualidad

Corporación Fernández: (Granjas aves, cerdo, feedlot, Incubadora, Plantas de balanceados y Procesamiento la cual está conformada por el Camal, Faena de aves, área de Embutidos, área de Desposte, Almacenamiento y Distribución, Retail (31 puntos de venta) y restaurantes (6 en total) e Investigación y Desarrollo.

Principales funciones:

- Actualice las técnicas y metodología en los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los laboratorios de la Corporación, generando un ahorro del 30% anual.

- Obtuve concepto favorable al poco tiempo de mi ingreso a la compañía con cero no conformidades en la auditoria de seguimiento y recertificación de BPM, auditoria de seguimiento de la normativa de Agrocalidad para camales, auditoria de recertificación BPM para alimento de mascotas y planta de harina aviar, auditoria de seguimiento HACCP.
- Reorganice el área, creando el cargo de Coordinador de Laboratorio, Supervisor Aseguramiento de Calidad para Restaurantes y área Pecuaria, dando el enfoque corporativo al área.
- Reemplace la documentación del sistema de calidad, cambiando de manuales a documentos cortos, claros y precisos, con enfoque en FSSC22000
- Optimice los programas de Limpieza y Desinfección, Manejo Integrado de Plagas, con la contratación de empresas multinacionales como lo son Diversey y Truly Nolen, lo que permitió mejorar el costo de estos gastos en un 30% anual.
- Facilité el ascenso de dos (2) Supervisores de Aseguramiento de Calidad de mi equipo a cargos de mayor responsabilidad y jerarquía dentro de la misma área.
- Implemente auditorias de BPM en granjas de aves con enfoque en Bioseguridad.
- Implemente auditorias de BPM en los puntos de venta y restaurantes.
- Revise y actualice el estatus normativo de la compañía con los entes gubernamentales como son Agrocalidad, ARCSA, CONCEP.
- Reorganice el área de Investigación y Desarrollo
- Estandarice las fichas técnicas de los productos cárnicos de la compañía (pollo, res, cerdo y embutidos)
- Optimice formulas, procesos y empaques de productos cárnicos (crudos y procesados)
- Desarrolle proyecto de merma de pollo crudo (Desde la faena hasta la distribución)

## **Gerente de Aseguramiento de Calidad Corporativo (Ecuador)** **Febrero 2017 - Julio 2022**

Corporación Superior: Plantas de Galletas, Mezclas secas, Pastas, Snack, Molinos y Centros de Distribución a nivel nacional.

Principales funciones:

- Implementé las políticas de calidad del cliente Mondelez Internacional en 6 meses, recibiendo la auditoria internacional con cero no conformidades mayores, superando el resultado de la última auditoria, donde se obtuvo una no conformidad mayor.
- Reorganice el área, separando los analistas de proceso y los analistas de laboratorio, creando el cargo de Coordinador de Laboratorio, lo que permitió al área ser más eficiente en sus procesos.
- Obtuve durante cuatros años consecutivos concepto favorable con cero no conformidades en la auditoria de seguimiento y recertificación de la certificación FSSC 22000 (Food Safety System Certification) para las plantas de Quito y Molino de Manta.
- Desarrollé el nuevo sistema de documentación del sistema de calidad de la corporación, con documentos cortos, claros y precisos.

- Mejoré los programas de limpieza y desinfección, manejo integrado de plagas, con la contratación de empresas multinacionales como lo son Ecolab y Truly Nolen lo que permitió mejora el costo de estos gastos en un 20% anual.
- Facilité el ascenso de dos Supervisores de Aseguramiento de Calidad de mi equipo a cargos de mayor responsabilidad y jerarquía en dentro de la misma área

## **Jefe Nacional de Aseguramiento de Calidad**

**2013 - 2017**

Pronaca Ecuador: Area de consumo humano de las plantas de aves, cerdos, embutidos, congelados y platos preparados, arroz, clasificadora de huevos, conservas y centros de distribución a nivel nacional.

Principales funciones:

- Desarrollé un mecanismo de comunicación directo entre las gerencias de los centros de producción y logística con el área de Aseguramiento de Calidad, permitiendo de esta forma que el área fuera más eficiente y eficaz ante los requerimientos de los clientes internos.
- Unifiqué el programa de manejo integrado de plagas a nivel nacional contratando a una empresa de renombre internacional como lo es Truly Nolen, generando un ahorro en este gasto del 20% anual.
- Lideré la participación del área de aseguramiento de calidad en los diferentes comités establecidos por la compañía, lo que nos hizo más visibles como un área de apoyo técnico.
- Participé en la reestructuración del área de Aseguramiento de la Calidad a nivel corporativo, generando una optimización del área en su recurso humano.

## **Gerente de Desarrollo del Negocio para Colombia**

**2005 - 2013**

Pronaca Colombia.

Principales funciones:

- Hice parte activa del equipo de trabajo que puso en marcha la única planta de procesos cárnicos de Pronaca en Colombia.
- Lideré el proceso de certificación en HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), de la planta de procesos ante el Invima (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos), luego de ocho meses de iniciada la producción y mantuve la certificación con cero no conformidades, durante los nueve años que la planta estuvo operando. -
- Obtuve la certificación para la planta de procesos, como proveedor del producto Hamburguesa de Res, para Latinoamérica del cliente McDonald's, logrando por tres años consecutivos la certificación de la planta de procesos en el sistema de calidad SQMS de McDonald's.

- Desarrollé los cuatro principales frigoríficos de Colombia clase I, como proveedores claves de materia prima cárnica para Latinoamérica para McDonald's, certifiqué los sistemas de calidad establecidos por el cliente McDonald's (B.P.M., Haccp, Manejo de material de riesgo, Bienestar Animal).
- Creé y puse en marcha el departamento ambiental de la planta de procesos, logrando cumplir con la normatividad establecida por el gobierno.
- Fortalecí las relaciones entre los diferentes entes gubernamentales del país (Invima, Ministerio de Salud, Icontec, Federación Nacional de Ganaderos, ICA, Ministerio de Medio Ambiente) y la compañía, lo que nos permitió el cumplimiento de la normativa y la visibilidad de la empresa como un socio estratégico.

## **Jefe Nacional de Aseguramiento de Calidad de las regionales del país (Costa Atlántica, Antioquia, Santander, Boyacá, Cundinamarca)**

**Colombia 1999 – 2005**

Avidesa Mac Pollo S.A.

Principales funciones:

- Implementé las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y Haccp (Hazard Analysis and Critical Control Points), de los 122 puntos de venta y 20 distribuidoras en las diferentes regionales (Costa Atlántica, Antioquia, Santander, Boyacá, Cundinamarca).
- Obtuve la primera certificación de BPM que otorgaba el Invima a puntos de venta a nivel Nacional.
- Desarrollé el esquema para la implementación del plan de capacitación continuo, constante y permanente para las 300 personas que laboraban en la Distribuidora – Bogotá, lo que permitió que todo el personal contara con los conceptos de Higiene y Manipulación de Alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura.
- Creé los cargos de Supervisores de Aseguramiento de Calidad para las diferentes regionales (Costa Atlántica, Antioquia, Santander, Boyacá, Cundinamarca). Lo que permitía contar con un recurso técnico que apoyaba la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP.

## **LOGROS**

Gallo de Oro Al mejor equipo de trabajo - Comité Haccp Pronaca Colombia S.A.  
Abril 2010

Gallo de oro Al mejor Administrativo 2007 Pronaca Colombia S.A.  
Noviembre 06 de 2008

Mención de Honor. Por liderazgo en las actividades de Formación Profesional Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos - SENA  
Diciembre 5 de 1998.

## ESTUDIOS ADICIONALES

- ✓ Curso Norma HACCP y BPM
- ✓ Curso para obtención de certificado Representante Técnico comercialización de Insumos Pecuarios ✓ Seminario Taller actualización FSSC 22000 V 5.1 – 8 horas
- ✓ Seminario Taller Programa de control de alérgenos – 8 horas.
- ✓ Seminario taller Auditor Interno FSSC 22000 V 5 - 16 horas.
- ✓ Seminario Taller Food Defense – 8 horas.
- ✓ Seminario Taller Food Fraude - 8 horas.
- ✓ Curso - FSPCA Preventive Controls for Human Food – Certificado de Individuo Calificado - 24 horas. ✓ Program the Bullet Proof Manager - Crestcom - enero 2015 a marzo 2017.
- ✓ Auditor Interno de Sistemas de Gestión de Calidad - enero a diciembre 2012.
- ✓ Entrenamiento en Bienestar Animal, Salvaguardas de Material de Riesgo y Sistema HACCP/GMP's en Bovino - 40 horas.
- ✓ Auditor Interno ISO 14001:2004 - noviembre a diciembre 2009.
- ✓ Implementación del HACCP en la industria - 40 horas.