

# Rivelino Bustamante Fuentes

<b>Educación</b>	<p>1989 - 1993 <i>Escuela Superior de Ingeniería Química e Industrias Extractivas.</i>          Instituto Politécnico Nacional.  <i>Unidad Zacatenco, México, D.F.</i></p> <p>Ingeniería Química Industrial</p>
<b>Experiencia profesional</b>	<p><b>Mar-08 – Actual</b>  <b>Consultor Externo</b></p> <p><b>AyCSIC, Asesoría y Consultoría en Sistemas de Inocuidad y Calidad.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Curso de BPM'S y HACCP para ISO 22000, para Agusa, S.A. de C.V.</li> <li>▪ Curso de Interpretación de la norma ISO 22000:2005, para Innoval, S.A. de C.V.</li> <li>▪ Asesoría en la solución de las No Conformidades levantadas en la Auditoría de Certificación y Auditoría de Re-certificación en ISO 22000:2005, para Innoval, S.A. de C.V.</li> </ul> <p><b>QSP, S.A. de C.V. (Nov-09 - Actual).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Curso de Auditor Interno ISO 9001:2008, para Hammond Solutions, en Monterrey. Curso para SGS.</li> <li>▪ Curso Abierto de Auditor Interno en ISO 22000:2005, para Millipore, Sabormex y SGS, en la Ciudad de México. Curso para SGS.</li> <li>▪ Curso de Auditor Interno en ISO 9001:2008, para Pemex Distribución, en la Ciudad de México. Curso para SGS.</li> <li>▪ Curso de Auditor Interno en ISO 9001:2008, para Sensient Colors, en la Ciudad de México.</li> </ul> <p><b>Bureau Veritas Mexicana, S.A. de C.V. (Mar-08 – Actual)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Asesoría en ISO 9001:2008 para Nestlé Centros de Distribución.</li> <li>▪ Asesoría en ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005, para Bepensa plantas Cancún y Mérida.</li> <li>▪ Cursos HACCP – PAS 220, para Valle Redondo.</li> <li>▪ Consultor Externo para la implementación de un Sistema de Gestión Integral el cual comprende las siguientes normas: <u>ISO 9001:2000</u>, <u>ISO 14001:2004</u>, <u>ISO 22000:2005</u>, <u>OHSAS 18001:2007</u>, en las 3 Plantas del Grupo Nestlé México ubicadas en Lagos de Moreno, Jalisco.</li> <li>▪ Interpretación de las Normas <u>ISO 9001:2000</u>, <u>ISO 14001:2004</u>, <u>ISO 22000:2005</u>, <u>OHSAS 18001:2007</u>, Mapeos de Procesos y Auditor Interno Integral.             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nestlé AyN Lagos    ▪ CPW Lagos    ▪ Nestlé Cafés    ▪ Nestlé Helados</li> </ul> </li> <li>▪ Curso de Auditor Interno del SGI             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nestlé Chiapas    ▪ Nestlé Chocolates (2 eventos)    ▪ Nestlé Coatepec    ▪ Valle Redondo Solo ISO 22000</li> </ul> </li> <li>▪ Curso de la Interpretación de la Norma ISO 22000:2005 a:             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sales del Istmo en Minatitlán, Veracruz.</li> <li>▪ CHR Hansen    ▪ Nestlé Tlaxcala    ▪ Gerber Querétaro</li> <li>▪ Alcan Packaging, Plantas: Zacapu, Tlaquepaque y Monterrey.</li> </ul> </li> <li>▪ Curso de Implementación de un sistema HACCP para ISO 22000 a:             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grupo Dipasa en Tuxtepec, Oaxaca    ▪ Frutexport, en Zamora, Michoacán</li> <li>▪ Nestlé Tlaxcala    ▪ Herdez San Luis Potosí.    ▪ Herdez México (2 Eventos)</li> <li>▪ Nestlé Ocotlán    ▪ Nestlé Cafés    ▪ Nestlé Chiapas</li> <li>▪ Alcan Tlaquepaque    ▪ Alcan Monterrey    ▪ Alcan Zacapú</li> <li>▪ Danone Distribución    ▪ Industrias Negromex    ▪</li> </ul> </li> <li>▪ Curso de Implementación de un sistema HACCP para FSSC, PAS 220 a: BEPENSA, Coca Cola Mérida.</li> <li>▪ Realización de diagnóstico para implementación de ISO 9001:2000 y HACCP, a Envases Rio Verde, Rio Verde, San Luis Potosí.</li> <li>▪ Realización de pre-auditoría para ISO 22000:2005 al grupo Innopack, plantas:             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ León    ▪ Coatepec    ▪ Guadalajara</li> </ul> </li> </ul>

- León FEMSA
- Los Mochis
- Morelia
- Torreón
- Tijuana

- Apoyo en la Auditoria de Certificación del SGI en CPW Lagos de Moreno.
- Curso de Interpretación de la Norma ISO 9001:2008 y Mapeo de Procesos en Dragados Servicios Industriales (Termoeléctrica), en Durango, Durango.
- Curso de Auditor Interno Integral ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005 a Ingenios Azucareros
  - La Providencia, Córdoba, Veracruz
  - Emiliano Zapata, Zacatepec, Morelos
  - El Modelo, Cardel, Veracruz
- Diagnóstico para implementación de HACCP para ISO 22000:2005, a Industrias Negromex, Altamira, Tamaulipas.

**Ago-09 – Jul-10**

**H. Ayuntamiento de Xonacatlán.  
Plaza Juárez # 1, Col. Centro  
Xonacatlán, Estado de México.**

**Asesor Planeación**

- Asesor en el área de planeación, para la elaboración del Plan Municipal de Desarrollo 2009 – 2012, Plan de 100 días, indicadores de las áreas, Primer Informe de Gobierno.
- Documentación de las áreas de atención al público acorde al esquema de un sistema de gestión de calidad.

**Ago-07– Nov-07**

**Sigpack, S.A. de C.V.  
San Pedro Totoltepec, Toluca, Estado de México.**

**Jefe de Aseguramiento de Calidad (Out Sourcing)**

- Responsable de los análisis de insumos, producto en proceso y producto terminado; atención a las quejas de clientes, control de producto no conforme y, rastreabilidad de producto.
- Implementación del ISO 9001:2000, en Aseguramiento de Calidad para lograr la certificación.

**Mayo 2006 – Nov. 2006**

**Chocolates La Corona Toluca  
San Lorenzo Tepaltitlan, Toluca, Estado de México.**

**Asesor Out Sourcing Supervisor de Producción**

- Planeación, programación y fabricación de los productos, controlando y administrando los procesos y recursos, logrando aumento de producción en la línea de Huevito en un 35 %.
- Parametrización y documentación de la línea de producción “Huevito Pinto de Chocolate”; generando la documentación necesaria para cumplir con los sistemas de calidad.

**Mayo 2003 – Abril 2005**

**Barcel, S.A. de C.V.  
Lerma, Estado de México.**

**Jefe de Aseguramiento de Calidad**

- Responsable de análisis de insumos y PT, calificación de producto, atención de quejas de clientes; rastreabilidad del producto, revisión y actualización de documentación.
- Implementación en Aseguramiento de Calidad, del ISO 9001:2000 y, de la norma IFS (International Food Standard).
- Implementación, en Aseguramiento de Calidad, del HACCP, elaboré 3 Planes HACCP (maíz nacional, maíz de exportación y papa).

**Súper usuario del ERP-Oracle, en la adaptación de mejoras al sistema.**

- Parametrización y arranque del nuevo modelo en el ERP, en las tres plantas: Mérida, Atitalaquia y Lerma, apoyando en la identificación y solución de las diferencias encontradas en el reporte Teórico-Real.
- Elaboración de fórmulas autorizadas bajo el nuevo modelo de batches.

**Mayo 2002 – Mayo 2003**

**Barcel, S.A. de C.V.  
Lerma, Estado de México.**

**Súper usuario del ERP-Oracle**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Implementación del ERP en Barcel Lerma de los módulos de BOM y WIP, y del mantenimiento de las rutas y las formulas de fabricación.</li> <li>▪ Dominio de los módulos correspondientes a manufactura: WIP, BOM, ENG y QUA.</li> </ul> <p><b>2000 – 2002</b> <span style="float: right;"><b>Barcel, S.A. de C.V.</b> <b>Lerma, Estado de México.</b></span></p> <p><b>Jefe / Supervisor de Producción</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planeación, programación y fabricación de los productos en las diferentes líneas, cumpliendo con las cantidades solicitadas por el área de Despacho; controlando y administrando los procesos y recursos, para lograr la mayor eficiencia de las líneas de producción.</li> <li>▪ Documentación para la evaluación QBA a finales del 2001, obteniendo la más alta calificación en el área de producción en los últimos 3 años, que fue de 96.5.</li> <li>▪ Suplencia al Jefe de Planta en 3 ocasiones.</li> <li>▪ Líneas de producción a cargo: 6 líneas con una capacidad total aprox. de 3,550 Kg/h.</li> </ul> <p><b>1998 – 2000</b> <span style="float: right;"><b>Barcel, S.A. de C.V.</b> <b>Lerma, Estado de México.</b></span></p> <p><b>Integrante del EISFAB</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ EISFAB: Equipo implantador del SIA Fabrica.</li> <li>▪ SIA: Sistema Integral de Agencia, Sistema de liquidación de la venta del producto, plataforma inicial para el uso de Hand Helds por parte del área de ventas.</li> <li>▪ Implantación de este sistema, en el modulo de Despacho-Distribución, a las 114 Agencias de la Marca Barcel a nivel nacional.</li> <li>▪ Capacitación de aprox. 200 personas; arranque de la operación en 25 agencias; apoyo vía red a las agencias y certificación de la operación a aproximadamente el 30 % de las agencias.</li> <li>▪ Se termino de instalar el sistema en 1 año real vs. 1.5 años programado.</li> </ul> <p><b>1995 – 1998</b> <span style="float: right;"><b>Barcel, S.A. de C.V.</b> <b>Lerma, Estado de México.</b></span></p> <p><b>Supervisor de Despacho (Almacén de Producto Terminado)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coordinar la recepción, almacenaje y distribución de producto terminado, para abastecer a ventas en: Cantidad, Calidad y Oportunidad; administre y controle del producto de devolución, del equipo vacío de empaque y embalaje del producto.</li> <li>▪ Coordinar la salida oportuna de los transportes, evitando los retrasos en las salidas de los mismos.</li> <li>▪ Reducción del tiempo extra en un 30 % en 1996 con respecto a 1995.</li> </ul>
<b>Objetivo</b>	<p>Como en todo momento busco la superación personal, laboral y económica; comprometiéndonos a dar mi mejor esfuerzo para el cumplimiento de las metas y objetivos planteados; buscando la mejora continua, aprendiendo de los demás y aplicando las experiencias obtenidas; teniendo en mente ser siempre más productivos, sin olvidar que somos parte en el equilibrio de la naturaleza</p>

## **CURSOS:**

- |   |  |
|---|--|
| 1. Trainne for trainers   | Bureau Veritas Mexicana                        |
| 2. Actualización de la Norma ISO 9001:2008                          | Bureau Veritas Mexicana                        |
| 3. Curso Auditor Líder IRCA ISO 22000:2005                          | Bureau Veritas Mexicana                        |
| 4. Interpretación de la Norma ISO 22000:2005                        | Bureau Veritas Mexicana                        |
| 5. Taller HACCP   | aib International                              |
| 6. Programa de Capacitación: Empresa – Fútbol Excediendo resultados | IDM  |
| 7. Auditoria Interna ISO 9001:2000, para Auditados                  | EDP  |
| 8. Formación de Auditores del Sistema de Seguridad en Alimentos     | GIBSA  |
| 9. Microbiología Básica   | Laboratorio de Especialidades Microbiológicas. |
| 10. Auditor Interno ISO 9001:2000                                   | EDP  |
| 11. ISO 9001:2000   | EDP  |
| 12. Taller HACCP  | EDP  |
| 13. Higiene y Sanidad en los Procesos alimentarios                  | Vaqueiro Garibay y Asociados                   |
| 14. Actitud proactiva   | Global   |
| 15. Introduction to the 7 habits                                    | Barcel, S.A.                                   |