



# CAMILO GIRALDO TELLEZ

## CONSULTOR-GERENTE DE PRODUCCION

 (502) 3552 5203 GUATEMALA  
 (57) 300 929 3289 COLOMBIA  
 camilo.giraldot3  
 camilo.giraldo3@gmail.com  
 Ciudad de Guatemala  
 [linkedin.com/in/camilogiraldo3](https://linkedin.com/in/camilogiraldo3)

### PERFIL PROFESIONAL

Ingeniero Químico, Especialista en Gerencia de Producción, con más de 9 años de trayectoria laboral desarrollada en la de industria de alimentos y en procesos de consultoría, contribuyendo a la optimización de procesos y generación de valor agregado a través de la planeación y programación de producción; coordinación de procesos industriales, control de operaciones, inventarios y desarrollo de auditorías.

Destacado por tener amplia experiencia en montajes y arranques de plantas y procesos industriales de derivados cárnicos, harinas y grasas de origen animal, aplicando conocimientos de inocuidad y sistemas de control de calidad; generación de productos en desarrollo y optimización de materias primas; producción de cárnicos y manejo de procesos de costeo de producto a detalle.

Habil en el análisis integral de las compañías, visionario e innovador en la búsqueda de procesos de mejoramiento continuo y reducción de costos, con habilidades para conformar y motivar equipos de alto desempeño encaminados a la consecución de los objetivos propuestos con creatividad y profesionalismo.

### EXPERIENCIA PROFESIONAL

#### Consultor

#### PLEXUS BUSINESS SOLUTIONS

Sector: Consultoría – Reingeniería de procesos (**Julio 2018 – Actualmente**) LATINOAMERICA

**Objetivo:** Desarrollar sistemas de trabajo que aseguren la excelencia operacional y eficiencia corporativa en las diferentes compañías. Dando garantía de la aplicación de buenas prácticas y reingeniería de procesos para la optimización de recursos.

#### Logros Destacados:

- Optimización de las estructuras organizacionales en compañía del sector retail, asegurando la productividad en tienda y un decremento en el gasto de un 5% aproximado a nivel Centro América.
- Diseño un sistema de racionalización de gastos en empresas de producción de camarón y ajuste del modelo de abastecimiento (Procurement) logrando un retorno de la inversión de ROI 4:1.

#### Procesos Desarrollados:

#### Proyecto: Walmart CAM

*Proyecto de Racionalización del Gasto, Compras Centralizadas y Merma*

**Área:** Productividad de Operaciones – Control de Merma

**Fecha:** Diciembre 2018 - Actualmente.

**País:** Centro América (Guatemala, Costa Rica, Salvador, Nicaragua, Honduras)

**Proyecto: Produmar - Limbomar S.A.**

*Fortalecimiento de Prácticas Eficiencia y Control de los Recursos Críticos*

**Área:** Control y Racionalización del Gasto – Procurement

**Fecha:** Agosto 2018 diciembre 2018

**País:** Ecuador

**Diagnóstico:** Grupo Karims - Pride Manufacturing

**Área:** Diagnóstico

**Fecha:** Julio 2018

**País:** Honduras

## **Jefe de Planta Procesados**

**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ARETAMA S.A.**

Sector: Alimentario (**Agosto 2017 – Julio 2018**) COLOMBIA

**Objetivo:** Planear y organizar eficientemente la producción mediante el manejo y control óptimo de los inventarios, costes y recursos del área. Además de buscar la mejora continua de la línea de productos procesados cárnicos y la consolidación de nuevos productos.

**Logros Destacados:**

- Diseño de una nueva línea de productos maridados empleando de forma eficiente los subproductos.
- Implementación de nuevos controles a los procesos de producción mejorando la trazabilidad en la verificación de variables.

## **Jefe de Planta – Derivados Cárnicos**

**AGROPECUARIA ALIAR S.A. LA FAZENDA**

Sector: Alimentario (**Mayo 2016 – Febrero 2017**) COLOMBIA

**Objetivo:** Planificar de forma óptima la producción de la planta siendo el encargado del manejo de todos los recursos, garantizando el control y mejoramiento eficiente de los procesos, costos e inventarios a través de las políticas de inocuidad y los lineamientos del plan HACCP. Igualmente coordinar todo lo relacionado con las líneas de productos en desarrollo.

**Logros Destacados:**

- Puesta en marcha de la nueva Planta Derivados Cárnicos mediante la utilización exitosa de nuevas tecnologías en la fabricación de embutidos lo que permitió un aumento del 70% de la producción.
- Formulación y ejecución de un nuevo sistema de trazabilidad consiguiendo el estudio y análisis de todas las variables del proceso productivo además de estandarizar el mismo, permitiendo decrecer el número de errores en un 35%.

## **Supervisor de Procesos Cárnicos**

**AGROPECUARIA ALIAR S.A. LA FAZENDA**

Sector: Alimentario (**Agosto 2011 – Abril 2016**) COLOMBIA

**Objetivo:** Corroborar la óptima gestión, mantenimiento y control de calidad de toda la producción de la línea de carnes frías en la compañía, utilizando correctamente todas las políticas y lineamientos del plan HACCP con el fin de ejecutar a cabalidad los programas de producción.

**Logros Destacados:**

- Disminución del 55% en el número de no conformidades de producto terminado, optimizando las variables de proceso y procedimientos en la fabricación de embutidos y generando mejoras en las características del producto y la inocuidad del producto terminado.
- Incremento de la variedad de productos en el portafolio navideño, por medio del desarrollo de nuevos productos para el portafolio de especialidades de la marca comercial La Fazenda en conjunto con las gerencias corporativas.

## Coordinador de Producción

### PROTEICOL S.A.

Sector Alimentario (**Junio 2010 – Agosto 2011**) COLOMBIA

**Objetivo:** Coordinar el correcto funcionamiento de cuatro líneas de producción (Carne y Huesos, Sebos, Plumas Hidrolizadas y Sangre Coagulada/ Rendering), siendo el encargado de los programas de producción, operación y la asignación optima de insumos.

#### Logros Destacados:

- Disminución de los tiempos de producción en un 32% implementando un control de tiempos de proceso para la producción de sebos industriales.
- Incremento de la producción en un 40% y mejoras de la calidad del sebo, gracias al diseño e implementación de un proceso de separación sólido líquido para su posterior refinación.

## Analista de Laboratorio

### PROTEICOL S.A.

Sector Alimentario (Noviembre 2009 – Junio 2010) COLOMBIA

**Objetivo:** Verificar las condiciones de producción de harinas en la línea de subproductos de origen animal para la fabricación de concentrados, mediante la implementación de análisis bromatológico y fisicoquímico establecidos en la normatividad vigente.

#### Logros Destacados:

- Montaje y actualización de un programa de control e inspección de materias primas, alcanzando un aumento del 75% en la respuesta de mejora por parte de los proveedores.
- Mejoras en el sistema de aseguramiento de la calidad, por medio del procesamiento de la información de resultados de análisis de laboratorio y control estadístico.

## FORMACION ACADEMICA

### Ingeniero Químico

Universidad De América. (COLOMBIA)

2010

### Especialista en Gerencia de Producción y Productividad

Universidad del Bosque. (COLOMBIA)

2016

## OTROS ESTUDIOS

- Tecnología de Productos Cárnicos Frescos y Cocidos. IRTA -ASOPORK COLOMBIA-CENIPORCINO (2016).
- ISO 22000:2005 Auditor Interno BPM. SGS (Colombia) (2015).
- Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos HACCP. UNIAGRARIA (2014).

## IDIOMAS

**Español** Lengua Nativa.

**Inglés** Nivel Intermedio.

## AREAS DE TRABAJO

- Consultoría
- Reingeniería de Procesos
- Planeación de Producción
- Administración de Plantas
- Coordinación de Planta

## COMPETENCIAS

- Administración y Gerencia de Proyectos
- Liderazgo
- Manejo de personal
- Proactividad
- Orientación al logro
- Trabajo en equipo

## CONOCIMIENTOS ESPECIFICOS

- Planeación y Montaje de Plantas
- Consultoría y Reingeniería de procesos
- Coordinación de proyectos industriales
- Optimización de recursos de producción
- Control de calidad e inocuidad
- Formulación y Desarrollo de Productos Cárnicos

## PARTICIPACIONES E INVESTIGACIONES

### Mención de Honor:

Otorgado por el Consejo Directivo Universidad El Bosque. Trabajo de Investigación: Propuesta a la cadena de abastecimiento de frutas prioritarias en Bogotá frente al componente de disponibilidad de seguridad alimentaria (2015).

### Investigaciones:

**Fundación Universidad de América:** Diseño Conceptual de Ingeniería para el secado por atomización de sulfato de zinc en solución en minerales exclusivos S.A. (2010).

**Universidad El Bosque:** Propuesta a la cadena de abastecimiento de frutas prioritarias en Bogotá frente al componente de disponibilidad de seguridad alimentaria (2015).

## REFERENCIAS

### FRANK HAUSER

Gerente de Procesos Cárnicos- Agropecuaria Aliar S.A. La Fazenda  
Tel. (57 1) 7427580

### MANUEL VASQUEZ MORA

Director de Planta - PROTEICOL S.A.  
Tel. (57 1) 7198080

### ANGELICA MARIA ALZATE BENITEZ

Especialista Comunicaciones -Organización internacional para las migraciones OIM  
Tels. (57) 311 707 2633