



María Cristina Cueva Chaves

Profesional en la industria alimentaria y hostelería con más de 18 años de experiencia en gestión de calidad, seguridad alimentaria y mejora continua. Especializada en implementación de sistemas integrados de gestión (ISO 9001, ISO 22000, ISO 45001, ISO 14001), optimización de costos y desarrollo de proyectos estratégicos. He liderado equipos de alto rendimiento, logrando reducir costos de gestión en un 35% y aumentar la eficiencia operativa en más de un 20%.

INFORMACIÓN PERSONAL

Ciudad: Quito - Ecuador

Teléfono de contacto: (593) 099 802 0070

Correo electrónico: mariac.cueva@gmail.com

EXPERIENCIA LABORAL

Universidad de las Américas- UDLA

Docente de posgrado

Sistemas de gestión de calidad

Dic 2023 – Actualidad
Quito-Ecuador

Hanaska Catering

Industria Alimenticia

Gerente de Sistemas integrados de gestión

Jul 2018 – Actualidad
Quito-Ecuador

Funciones

- Asesor estratégico / board member
- Líder de proyectos estratégicos de mejora e innovación
- Administración de indicadores gerenciales
- Implementación, mantenimiento y mejora de sistemas integrados (calidad, SSO, ambiente)
- Cumplimiento de normativa legal vigente
- Líder de procesos de auditorías internas y externas
- Gestión, servicio y fidelización de clientes
- Manejo y control de presupuestos

Logros alcanzados

- Logré la implementación de planificación estratégica y un modelo de cultura organizacional
- Logré la certificación BPMS en 3 plantas de producción y la certificación SMETA 4P, mejorando la competitividad de la empresa.
- Reduje costos del sistema de gestión en un 35% mediante la optimización de procesos y recursos.
- Reduje el 25% de incidentes y accidentes del sistema de gestión
- Desarrollé más de 10 aplicaciones tecnológicas para optimizar el sistema de calidad.

Moderna Alimentos S.A
Industria Alimenticia
Jefe de Aseguramiento de calidad

Mar 2018 – Julio 2018
Quito-Ecuador

Funciones

- Implementación de sistemas de calidad y seguridad alimentaria
- Auditorías internas y externas
- Desarrollo de nuevos productos
- Administración de sistemas de inocuidad y calidad (BPM, HACCP)
- Proyectos de mejora continua KAIZEN y eficiencia operativa
- Gestión de reclamos y servicio al cliente
- Control de calidad en procesos de plantas industriales: procesamiento de harina y subproductos

Logros alcanzados

- Reduje en 10% los reclamos de calidad en producto terminado mediante la implementación de controles de calidad más estrictos.
- Implementé y optimicé procedimientos de inocuidad alimentaria, asegurando el cumplimiento de BPM y HACCP.
- Lideré el desarrollo y lanzamiento de 3 productos de consumo masivo, cumpliendo con estándares de calidad y expectativas del mercado.

Grupo KFC
Industria Alimenticia
Jefe nacional calidad restaurantes

Oct 2014 – Mar 2018
Quito-Ecuador

Funciones

- Implementación de sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria
- Control de calidad en procesos de más de 400 puntos de servicio a nivel nacional
- Proyectos de mejora continua
- Desarrollo de nuevos productos
- Administración de calidad total
- Gestión de reclamos y servicio al cliente
- Negociación con proveedores
- Eficiencia operativa

Logros alcanzados

- Diseñé y ejecuté el Sistema de Gestión de Calidad en más de 400 puntos de servicio a nivel nacional, mejorando los estándares de inocuidad y eficiencia.
- Logré la certificación Quito Turismo en 35 restaurantes, garantizando el cumplimiento de estándares de seguridad alimentaria.
- Reduje en 20% el costo del sistema de gestión de calidad al optimizar procesos y recursos sin comprometer estándares.
- Acompañé el desarrollo y lanzamiento de 50 nuevos productos, asegurando calidad y cumplimiento normativo.

Int. Food Services (Grupo KFC)
Industria Alimenticia
Jefe de calidad plantas industriales

Funciones

Abr 2011 - Oct 2014
Quito- Ecuador

- Implementación y administración de sistemas de calidad y seguridad alimentaria (BPMS, HACCP)
- Gestión de proyectos
- Auditorías internas y externas
- Desarrollo de nuevos productos
- Administración de sistemas de inocuidad y calidad (BPM, HACCP, ISO 9001:2008)
- Proyectos de mejora continua
- Control de calidad en procesos de plantas industriales: cárnicos, vegetales, salsas, mariscos – pescados, productos cocidos; y centros de distribución-logística

Logros alcanzados

- Alcancé la certificación BPMS e ISO HACCP para plantas de producción de vegetales, salsas, cárnicos y productos terminados, asegurando altos estándares de seguridad alimentaria.
- Garantizamos un 100% de cumplimiento en auditorías de la franquicia KFC, obteniendo reconocimiento a nivel regional.
- Implementé controles de calidad avanzados que redujeron los rechazos en producción en un 15%.

Int. Food Service (Grupo KFC) Industria Alimenticia Supervisor de calidad planta industrial

Nov 2010 - Mar 2011
Quito-Ecuador

Funciones

- Supervisión de procesos productivos
- Manejo e implementación de herramientas de calidad
- Gestión administrativa
- Control de calidad en plantas industriales de vegetales y salsas
- Control de calidad en plantas industriales de mariscos y pescados

Logros alcanzados

- Lideré la implementación y puesta en marcha de la planta de producción de mariscos y pescados, asegurando cumplimiento normativo desde el inicio.
- Diseñé e implementé nuevos protocolos de calidad y seguridad que redujeron fallas en la línea de producción en un 10%.

Extractos Andinos Industrial Alimenticia Gerente de cuenta

Abr 2010 - Oct 2010
Quito-Ecuador

Funciones

- Asistencia técnica a empresas productoras de alimentos y laboratorios farmacéuticos en el uso de aditivos alimentarios
- Ejecutivo de ventas técnicas
- Desarrollo de nuevos productos
- Ventas consumos industriales
- Gestión de reclamos y servicio al cliente

Logros alcanzados

- Aumenté en 10% las ventas de aditivos alimentarios en la región centro-norte de Ecuador, mediante estrategias de fidelización y venta técnica.
- Brindé asistencia técnica especializada a empresas del sector alimentario y farmacéutico, mejorando la formulación de productos.

Chipotle (Filial Mc Donald's)
Industria Alimenticia
Supervisor restaurante

Mar 2009 - Sep 2009
Las Vegas- USA

Funciones

- Administración de procesos productivos de restaurante
- Control de calidad de materias primas y producto terminado
- Excelencia operativa
- Manejo de sistemas de producción
- Control de inventarios y venta
- Servicio al cliente

Logros alcanzados

- Incrementé en 15% las ventas de productos terminados mediante la optimización del servicio y fidelización de clientes.
- Implementé un control riguroso de inventarios y calidad, reduciendo mermas en un 12%.

Panera Bread
Industria Alimenticia
Coordinador de catering

Mar 2009 - Sep 2009
Las Vegas- USA

Funciones

- Coordinación de catering
- Administración de procesos
- Excelencia operativa
- Control de calidad de materias primas y productos terminados
- Control de inventarios y venta
- Servicio al cliente

Logros alcanzados

- Reduje el desperdicio de producto terminado en un 20% mediante un control más eficiente de insumos y demanda.
- Implementé mejoras en la coordinación de eventos, logrando una mayor satisfacción del cliente y optimización de tiempos de entrega

Carideon Hotel
Industria Hotelera
Administrador

Mar 2008 - Sep 2008
New Jersey-USA

Funciones

- Administración hotelera
- Excelencia operativa
- Supervisión de áreas en general
- Supervisión de personal
- Servicio al cliente

Logros alcanzados

- Mejoré en 10% la satisfacción del cliente mediante la optimización del servicio y atención personalizada.
- Lideré la implementación de una nueva área de lavandería y front desk, mejorando la eficiencia operativa del hotel.

FORMACIÓN ACADÉMICA

HABILIDADES Y CONOCIMIENTOS

Universidad Internacional/ Universidad Nebrija Maestría en Gerencia e innovación Nivel de estudios: Masterado	Mar 2021- Mayo 2022
Universidad San Francisco de Quito Certificación internacional en habilidades gerenciales Nivel de estudios: Posgrado	Oct 2018- Abril 2019
Universidad Zamorano Diplomado en seguridad alimentaria Nivel de estudios: Posgrado	Jun 2016- Nov 2016
Universidad de las Américas Maestría en Dirección de operaciones y sistemas integrados de gestión Nivel de estudios: Masterado	May 2014 – May 2016
Tecnológico de Monterrey Diplomado en calidad y productividad Nivel de estudios: Posgrado	Agst 2013 - Feb 2014
Universidad Tecnológica Equinoccial Ingeniera en industrialización de alimentos Nivel de estudios: Tercer nivel (Universitario)	Oct 2007 - Dic 2013
Instituto Ecuatoriano de Productividad Tecnólogo en alimentos Nivel de estudios: Tecnología	Mar 2004 - Jul 2007

Habilidades técnicas

- Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad (ISO 9001, ISO 22000, HACCP, BPMS)
- Auditor interno certificado en ISO 14001, ISO 45001
- Desarrollo y optimización de procesos industriales
- Uso de herramientas de gestión: SAP, Power BI, MS Project

Habilidades blandas

- Liderazgo y gestión de equipos
- Toma de decisiones estratégicas
- Comunicación efectiva y negociación
- Resolución de conflictos
- Persuasión e influencia
- Enfoque a resultados

REFERENCIAS PERSONALES

Referencias personales a solicitud