



CARLOS GONZALEZ

CONSULTOR, AUDITOR, COACH Y CEFISTA

+58 (0414)-698-7673

carlosedurado.gonzalez@gmail.com
mrmcgonzalez1@gmail.com
cgafece@gmail.com

El Vigía, Urb. Domingo Rosa Pérez, Estado Mérida. Venezuela

[@carlos-eduardo-gonzalez-chourio-57066611a](https://www.linkedin.com/in/carlos-eduardo-gonzalez-chourio-57066611a)

RESUMEN

Consultor experimentado y comprometido con más de ocho (8) años de experiencia ayudando a empresas a conocer y superar sus metas de negocios. Aportando experiencia probada en la Dirección de Operaciones y Procesos Productivos, Planificación Estratégica, entre otros ramos de la Industria. Experiencia garantizada en sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad. Destrezas para abordar problemas y complejos, asesorando a las empresas a mejorar los resultados, utilizando herramientas de mejora continua

COMPETENCIAS TÉCNICAS

- Análisis de Procesos para la construcción de manuales de BPF y BPFE, Sistemas HACCP y Sistemas de Gestión de inocuidad.
- Elaboración de Quesos Procesados y Quesos Naturales.
- Experiencia y conocimientos de Gestión de Procesos Productivos.
- Experiencia y conocimientos en manufactura esbelta y Mejora Continua de Procesos.
- Experiencia y conocimiento en Sistemas de Gestión de la Calidad e inocuidad.
- Auditoría de procesos, de Sistema de Gestión, calidad e inocuidad
- Experiencia procesamiento de productos, pesqueros, cárnicos y producción ABA
- Conocimiento en Sistemas de Gestión Ambiental ISO 14001

HABILIDADES

- Capacidad de análisis para la resolución de problemas en la industria.
- Orientación a resultados.
- Proactividad.
- Eficiencia.

IDIOMAS

Español: Nativo
Inglés: Intermedio

FORMACIÓN ACADÉMICA

Universidad Privada Dr. Rafael Bellosó Chacín

M. Sc. Gerencia Empresarial | Zulia-Venezuela
2018

Universidad Nacional Experimental Sur del Lago "Jesús María Semprúm"

Ingeniero en Alimentos | Zulia-Venezuela
2014

EXPERIENCIA LABORAL

Auditor de terceras partes

FONDONORMA 07/2022 - Actualidad

- Evaluador de la conformidad en empresas del sector de producción de alimentos bajo los estándares ISO 9001 e ISO 22000

Encargado de Administración de Emprendimiento.

Emprendimiento Lácteo Flor de la Tierra | 12/2018 - 05/2019

- Responsable de la administración del Emprendimiento (producción lechera y de lácteos).
- Encargado de la elaboración de productos lácteos.

Jefe de Planta

Zulac, S.A (Hacienda Zuleta) | 06/2018 - 12/2018

- Gestionar la elaboración de productos lácteos.
- Mantener y calcular los indicadores de producción.
- Verificar la calidad sensorial de los productos lácteos para la liberación y despacho.
- Coordinar el personal de producción para los procesos operativos.
- Verificar el cumplimiento del sistema HACCP.

Consultor

MRM Consultores, C.A | 2017 - Actualidad

- Llevar a cabo consultorías en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad ISO 9001, ISO 22000, BPF, Auditorías Internas de Sistemas de Gestión de la Calidad, Sistemas de Gestión de Inocuidad, HACCP y BPF.

Director General / Consultor General

Agricultural and Food Engineering, C.A | 2016 - Actualidad

- Prestación de Servicios de asistencia técnica y consultoría, capacitaciones, charlas, talleres de formación y entrenamiento para empresas públicas, privadas, entidades oficiales, en sistemas de Gestión de Inocuidad ISO 9001, ISO 22000, HACCP, Higiene y Manipulación de alimentos, 5S, entre otros temas aplicados a la Industria de Alimentos.
- Realizar Auditorías Internas de Sistemas de Gestión de la Calidad, Sistemas de Gestión de Inocuidad, HACCP y BPF.

CERTIFICACIONES

- Auditor Interno SGC ISO 9001:2015.
Fondo para la Normalización.
- Auditor Interno.
Fondo para la Normalización
- HACCP Avanzado e implementación de Planes.
QUALITY INT.
- Registro de Certificación de Personas RCP otorgado por FONDONORMA
Grado/Grade: AUDITOR
Disciplina(s)/Discipline(s): ISO 9001:2015
Código: 002-4.2-11-2023, Vence: 30-11-2026
- Auditor Líder ISO 22000:2018
Certificado N°: **22000-202406-003**



- Auditor Líder ISO 9001:2015
Certificado N°: **9001-202408-001**



- Auditor Líder FSSC 22000 V6.0
ABENDI RAC Reg. N°56-10994



- COACH INTEGRAL - VENCOACH
39249467662154 – 80817308703164



- LIDER DESARROLLADOR- MODELO MAPS
68993116343268



- CEFISTA.
FACILITADOR ACREDITADO BAJO METODOLOGÍA CEFE
Cod. AC: VE1125_242 Noviembre de 2025
- ISO IEC 17025 LEAD AUDITOR
Registro ABENDI RAC N.º 56-12281. Diciembre de 2025



Supervisor de Producción

General de Alimentos NISA, C.A | 2015 - 2016

- Organizar, supervisar y controlar las actividades del proceso productivo monitoreando los parámetros de productividad y calidad.
- Controlar e inspeccionar la materia prima e insumos utilizados para garantizar su correcto procesamiento y control de mermas.
- Organizar y supervisar el recurso humano, para garantizar la productividad y reducción de tiempos improductivos.
- Controlar el orden y limpieza de las líneas de producción, chequeando el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad.



Ingeniero Entrenante

General de Alimentos NISA, C.A | 2014 - 2015

Elaboración de manuales descriptivos de área, instrucciones de trabajo y procedimientos para el arranque de equipos de líneas de producción.
Elaboración de diagramas de producción en tiempo y capacidad.
Elaboración y formulación de recetas para la producción de quesos naturales.



EXPERIENCIA EN CONSULTORIA



IMPEX, C.A (Empresa Certificada) 2017-2018 (12 meses)

Línea de producción de Tapas para envases de uso alimenticio, farmacéutico y químicos de limpieza.

- Diseño, desarrollo e implementación de Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad Norma ISO 9001 e ISO 22000. Líder del proyecto en la norma ISO 22000.

INSOLAC, S.A 2017-2018 (12 meses)

Líneas de producción de Lácteos.

- Diseño, desarrollo e implementación de Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad Norma ISO 9001.

PROPESCA, C.A 2017-2018 (12 meses)

Líneas de producción de camarones enteros con o sin concha, camarones desvenados, camarones con o sin cola, camarones hidratados.

- Diseño, desarrollo e implementación de Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad Norma ISO 9001 e ISO 22000. Asesor del proyecto y Líder en la norma ISO 22000.

PRODALMAR, C.A 2017-2018 (8 meses)

Líneas de producción de camarones enteros con o sin concha, camarones desvenados, camarones con o sin cola, camarones hidratados.

- Diseño, desarrollo e implementación de Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad Norma ISO 22000. Como líder del proyecto.

ZULAC, C.A 2020-2021 (8 meses)

Líneas de producción de productos Lácteos.

- Diseño, desarrollo e implementación de Gestor Documental y Gestión de procesos. Líder del proyecto

INMARVENCO, C.A (Empresa Certificada) 2021-2022 (18 meses)

Líneas de servicios marinos y submarinos. Servicios en tierra de mantenimiento y construcción.

- Diseño, desarrollo e implementación de Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad Norma ISO 9001. Líder del Proyecto.

PROPORCA (Empresa Certificada) 2021-2023 (18 meses)

Líneas de producción de alimentos Balanceados para Animales.

- Diseño, desarrollo e implementación de Sistema de Gestión Integrado (Calidad e Inocuidad) Norma ISO 9001 y 22000, como líder del proyecto en la Norma ISO 22000.

MIEMBRO DE

- Club de la Calidad e Innovación del Zulia. Credencial 004.
- Red Latinoamericana de Líderes de Inocuidad en Acción (LINEA).
- STAFF de facilitadores de la cámara Empresarial de Maracaibo y San Francisco (CEZIMAR).
- *Fondo para la Normalización*
STAFF de Auditores y Facilitadores de FONDONORMA
- COMITÉ TECNICO 23. Participación en elaboración de la Norma Técnica FONDONORMA: NTF 4073:2022 "SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL. REQUISITOS"
- Cámara Venezolana de Consultores

FORMACIÓN TÉCNICA

- Diplomados
 - Diplomado en Sistema de Gestión de la Calidad.
 - Diplomado en Ciencia y Tecnología de Lácteos y Cárnicos.
 - Diplomado en Ronas y Destilados
- Cursos
 - Tecnología Química aplicada a la fabricación del ron y cerveza.
 - Programación Modular y Desarrollo de Habilidades Supervisoras.
 - Tecnología de elaboración de Quesos. Rendimiento, Calidad e Inocuidad.
 - Seminario de Gerencia y Tecnología en el procesamiento de alimentos.
 - SGC ISO 9001, HACCP, ISO 22000, Fraude y Defensa Alimentaria, BPF.
 - Gestión de los recursos de seguimiento y medición. Trazabilidad de las mediciones según la norma ISO/IEC 9001:2015
 - Certificación de Consultores profesionales.
 - Cultura de Inocuidad
 - Esquema FSSC 22000 Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria Versión 6.0
 - Interpretación de los Requisitos de la Norma ISO 22000:2018 "Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria"
 - ENTEC001 Posadas. Requisitos para la prestación del servicio.
 - Diseño y desarrollo de los productos y servicios según la norma ISO 9001:2015
 - Ruta de Calidad en la elaboración de Ron de Venezuela. Denominación de origen Controlada.
 - El cambio climático y su incorporación e importancia en los sistemas de gestión.
 - Auditoria de sistemas de gestión de la calidad ISO 19011:2018
 - Inteligencia artificial generativa para calidad e inocuidad. Curso práctico
 - Gestión de requisitos Legales en las auditorías de Sistemas de Gestión. FONDONORMA.
 - Programa de Auditores en Sistemas de Gestión Ambiental (Auditores de terceras partes). 56 horas. FONDONORMA
 - Sistema de Gestión Ambiental. Requisitos. ISO 14001-2015.
 - Sistema de Gestión Ambiental. Requisitos. ISO 14001-2015.
 - Programas prerrequisitos sobre seguridad alimentaria. ISO 22002-1:2025
 - Fundamentos y beneficios de la economía circular para las empresas.

AQA MAR, S.A (Empresa Certificada) 2022-2023 (24 meses)

Líneas de producción de Procesamiento de Carne de Cangrejo.

Diseño, desarrollo e implementación de Sistema de Gestión Integrado (Calidad e Inocuidad) Norma ISO 9001, 22000 y HACCP NTF 4073, como líder del proyecto en la Norma ISO 22000.

PRODUCTOS MARINOS, C.A (Empresa Certificada) 2021-2024 (36 meses)

Líneas de producción de procesamiento de cangrejo.

Diseño, desarrollo e implementación de Sistema de Gestión de Inocuidad Norma ISO 22000 y HACCP Líder del proyecto.

LA MONTSERRATINA, C.A 2023-2025 (18 meses)

Líneas de producción de elaboración de embutidos y derivados de la carne.

Diseño, desarrollo e implementación de Sistema de Gestión Integrado (Calidad e Inocuidad) Norma ISO 9001 y 22000, como líder del proyecto en la Norma ISO 22000.

ALIMENTOS KIRI 2024-ACTUALIDAD

Unidades de Negocio:

-AGROPECUARIA LOS POTREROS: 2024-ACTUALIDAD

Líneas de producción elaboración de alimentos balanceados para animales.

Diseño, desarrollo e implementación de Sistema de Gestión Integrado (Calidad e Inocuidad) Norma ISO 9001 y 22000, como Asesor de apoyo para ambas Normas y Asesor Permanente en la Norma ISO 22000.

-INVERSIONES AVICOLAS, C.A. 2024-ACTUALIDAD

Corporativo prestados de servicio a unidades de negocio de alimentos KIRI. Beneficio de aves, producción de aves de corral, huevos.

Diseño, desarrollo e implementación de Sistema de Gestión Integrado Calidad Norma ISO 9001, como asesor de Apoyo.

-ANIMAL FEED SOLUTIONS, C.A 2024-ACTUALIDAD

Líneas de producción elaboración de alimentos balanceados para animales (Micro-ingredientes).

Diseño, desarrollo e implementación de Sistema de Gestión Integrado (Calidad e Inocuidad) Norma ISO 9001 y 22000, como Asesor de apoyo para ambas Normas y Asesor Permanente en la Norma ISO 22000.

GRUPO SAN SIMÓN

Unidad de Negocio:

-INVERSIONES EL PALMERAL, C.A.: 45 días

Líneas de producción elaboración de aceite crudo de palma y aceite y harina de palmiste.

Diagnostico para el diseño, desarrollo e implementación de Sistema de Gestión Integrado (Calidad e Inocuidad) Norma ISO 9001 y 22000, como Asesor de apoyo para ambas Normas y Asesor Permanente en la Norma ISO 22000.

-INDUSTRIA LÁCTEA SAN SIMÓN, C.A.: 45 días

Líneas de producción elaboración de leche en polvo, leche UHT y Jugos.

Diagnostico para el diseño, desarrollo e implementación de Sistema de Gestión Integrado (Calidad e Inocuidad) Norma ISO 9001 y 22000, como Líder del Proyecto para ambas Normas y Asesor Permanente en la Norma ISO 22000.

FORMACIÓN TÉCNICA

Cursos

- Antecedentes y desafíos para la transformación empresarial hacia la economía circular.
- Auditor Interno Aspectos Sociales ASC Feed Versión 1.0 *RUoC Anexo C Tabla D*. 16 horas. Sociedad de capacitación Control Union Chile Spa.

REFERENCIAS PERSONALES

- Ing. María Rivas Marquez.
Directora de MRM Consultores, C.A.
Teléfono: +58-414-686-4396
Correo: mrmconsultores.rivasmarquez@gmail.com
- Tec. Lech. Sergio Borbonet
Consultor en Lácteos- Inocuidad Alimentaria
Teléfono: +598-983-24199
Correo: sergioborbonet@gmail.com

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

- III Simposio On Line de Inocuidad Alimentaria.
 - Calidad de Participante
- Webinar: Buenas practicas de Fabricación. FONDONORMA
 - Calidad de Ponente
- Conferencia: La Calidad como principio Natural de servicio
 - Calidad de Conferencista
- 16vo Foro de la Calidad FONDONORMA. La calidad, la inteligencia artificial y la mitigación del cambio climático – Factores claves de sostenibilidad, competitividad y rentabilidad.
Ponencia: Actualización de la serie de normas ISO 22002 y su vinculación con el desarrollo sostenible.
 - Calidad de Conferencista

CONLAC, C.A 2025 hasta la actualidad

Líneas de producción de elaboración de productos Lácteos.

Diseño, desarrollo e implementación de Sistema de Gestión Integrado (Calidad e Inocuidad) Norma ISO 9001 y 22000, como líder del proyecto en la Norma ISO 22000.

EXPERIENCIA COMO FACILITADOR EN FORMACIÓN (REMOTA y PRESENCIAL)

- NORMA ISO 22000. Sistema de Gestión de la Inocuidad. *Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria.*
- NORMA ISO 9001. Sistema de Gestión de la Calidad.
- Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Directrices para la Documentación de Procesos.
- Programas Prerrequisito en la Industria de Alimentos. Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) Gaceta Oficial 36.081.
- Control de Procesos y Medición del Desempeño.
- Liderazgo y Habilidades Supervisorias.
- Desarrollador y Facilitador de Webinar: *Gestión de Inocuidad en tiempos de Pandemia.*
- Desarrollador y Facilitador de Webinar: *Gestión de Inocuidad en la Industria de los Alimentos 2022, 2023 y 2024.*
- Programa Integral de Formación en Gestión de la Inocuidad (FONDONORMA)
- Formación en Inocuidad (BPF, HACCP, ISO 22000 en diferentes industrias de producción de alimentos Contexto Organizacional
- Pensamiento Basado en Riesgos
- Cultura de Calidad e Inocuidad en las organizaciones
- Formación de Auditores Internos ISO 9001 Fondonorma
 - Módulo 1. Contexto Organizacional, enfoque a procesos e Información documentada
 - Módulo 2. Sistema de Gestión de la Calidad. Requisitos
 - Módulo 3. Objetivos de la Calidad e Indicadores de Gestión
- Diplomado de Sistemas de Gestión de la Calidad FONDONORMA
 - Módulo 5. Medición, análisis y evaluación del desempeño del Sistema de Gestión de la Calidad.
 - Módulo 11. Implementación del Sistema de Gestión de la Calidad.



EXPERIENCIA COMO FACILITADOR EN FORMACIÓN (REMOTA y PRESENCIAL)

- Diplomado Microbiología de alimentos Facultad de Farmacia.
Universidad Central de Venezuela (UCV)
 - Tema 14. Microbiología de Productos Pesqueros.
 - Tema 16. Normalización y Sistemas de Gestión



EXPERIENCIA EN AUDITORIAS INTERNAS

IMPEX, C.A

Línea de producción de Tapas para envases de uso alimenticio, farmacéutico y químicos de limpieza. Norma ISO 22000.
Maracaibo, Edo. Zulia.

PRODALMAR, C.A

Líneas de producción de camarones enteros con o sin concha, camarones desvenados, camarones con o sin cola, camarones hidratados. Norma ISO 22000.
La Cañada, Edo. Zulia.

PRODUCTOS MARINOS, C.A

Líneas de producción carne de cangrejo fresca y pasteurizada. Norma ISO 22000.
San Francisco, Edo. Zulia.

LATICON, C.A

Línea de producción Servicios de construcción y mantenimiento . Norma ISO 9001.
Maracaibo, Edo. Zulia.

EXPERIENCIA EN AUDITORIAS DE SEGUNDAS PARTES

Lácteos La Argentina, C.A

Líneas de producción vainilla Soft. Norma Estándar SQMS (Arcos Dorados). Maracaibo, Edo. Zulia. Venezuela.

Central La Pastora, C.A

Líneas de producción Molienda, Extracción, Refinación, almacenamiento, envasado y Despacho de Azúcar Refinada. Norma Estándar FSSC 22000 v6 (Auditoria de proveedores de Nestlé).
Carora, Edo. Lara, Venezuela.

Alimentos la Esmeralda, C.A ALESCA

Líneas de producción Procesamiento, envasado, almacenamiento y distribución de Sal refinada consumo humano directo e indirecto. Norma Estándar FSSC 22000 v6 (Auditoria de proveedores de Nestlé).
Maracaibo, Edo. Zulia, Venezuela.

Industrias KEL, C.A

Líneas de producción Procesamiento y envasado de Cereales. Norma Estándar FSSC 22000 v6 (Auditoria de proveedores de Nestlé).
Valera, Edo. Trujillo, Venezuela.

Silos y Secados, C.A

Líneas de producción Procesamiento y envasado de Harinas. Norma Estándar FSSC 22000 v6 (Auditoria de proveedores de Nestlé).
Barquisimeto, Edo. Lara, Venezuela.

Plan Cacao Nestlé. Proveedores de Cacao de Nestlé, C.A. Cluster Sur del Lago.

Abastecimiento responsable. Variable social, Ambiental, económica.

Cluster de productores de Cacao del Sur del Lago de Maracaibo.

EXPERIENCIA EN AUDITORIAS DE TERCERAS PARTES CON EL ENTE CERTIFICADOR FONDONORMA

DESTILERIAS UNIDAS, S.A (Renovación y seguimiento de certificación)

Desarrollo, producción y despacho de bebidas alcohólicas envasadas y a granel y alcoholes para la preparación de bebidas alcohólicas y desnaturalizadas. NORMA ISO 9001:2015

Barquisimeto, Edo. Lara. Venezuela



NESTLÉ CADIPRO, S.A (Seguimiento de certificación)

Desarrollo y Fabricación de Leche Entera en Polvo 26%, Leche Estabilizada, Leche Descremada y Crema de Leche para uso Industrial desde la Recepción en Materias Primas y Material de Empaque, hasta su Entrega. NORMA ISO 9001:2015

El Piñal, Edo. Táchira. Venezuela

DESTILERIA CARÚPANO, C.A (Renovación y Seguimiento de Certificación)

Envejecimiento de destilados, elaboración, envasado y comercialización de bebidas alcohólicas de marcas propias y de terceros. NORMA ISO 9001:2015

Carúpano, Edo. Sucre. Venezuela

DESARROLLOS CASIGUA, C.A (Renovación y Seguimiento de Certificación)

Logística de almacén frigorífico para la conservación en frío de productos perecederos. NORMA ISO 9001:2015

San Francisco, Edo. Zulia. Venezuela

PRODALMAR, C.A (Renovación de Certificación)

Procesamiento de camarón fresco, camarón cola y valor agregado. NORMA NTF 4073:2022 Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control. Requisitos

La Cañada, Edo. Zulia. Venezuela

AGROPECUARIA NIVAR, C.A (Etapa 1 Estudio de Certificación)

Almacenamiento de materias primas y producción de alimentos balanceados para camarón. NORMA NTF 4073:2022 Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control. Requisitos Km 18 vía Perijá, Edo. Zulia. Venezuela

AGROPECUARIA NIVAR, C.A (Etapa 2 Certificación)

Almacenamiento de materias primas y producción de alimentos balanceados para camarón. NORMA NTF 4073:2022 Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control. Requisitos Km 18 vía Perijá, Edo. Zulia. Venezuela

C.A. RON SANTA TERESA, S.A.C.A. (Renovación de Certificación)

Diseño, desarrollo y fabricación de bebidas alcohólicas. NORMA ISO 9001:2015 EL Consejo, Edo Aragua.

CONGELADOS Y FRESCOS MARINOS, C.A CONFREMARCA (Renovación de Certificación)

Recepción, Clasificación, Congelación, Empaque, Almacenamiento y Procesamiento de Camarón Entero Congelado y Cola, en sus diferentes presentaciones. NORMA NTF 4073:2022 Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control. Requisitos

San Fco, Zulia, Edo. Zulia. Venezuela

