



lenin@solinal.org

+593-999206981

Guayaquil, Ecuador

39 años

www.leninmaingon.com | www.solinal.org



www.linkedin.com/in/leninmaingon

Lenin Javier Maingón Contreras.

Ingeniero de Alimentos

ESPOL, Ecuador | Universidad Autónoma Metropolitana, México

Máster en Administración y Dirección Internacional de Empresas

Universidad Politécnica de Madrid, España (2024)

Mi recorrido nacional e internacional en el mundo de la industria.

Cuento con **14 años de experiencia** en la industria de alimentos.

He trabajado, capacitado y asesorado a grandes marcas de clase mundial como **Kraft Heinz** en **Estados Unidos**, **Industria Láctea CELEMA** en **Colombia**, **Grupo PINSA** (la mayor productora de atún y sardina) en **México**, **TRI MARINE Group** en **Panamá** y otras marcas de gran importancia como **KFC**, **PRIMAX**, **Cervecería Nacional**, entre otras.

A pesar de tener experiencia en las áreas de cárnicos, panificación, salsas, condimentos, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, productos pesqueros y alimentos congelados, y demás; mi experiencia más dominante es la legislación internacional de leyes y regulaciones alimentarias de **Estados Unidos**, **Canadá**, **Reino Unido**, **Unión Europea** y **América Latina**.

Actualmente como **CEO** de **Solinal Corp.** he liderado el desarrollo de soluciones tecnológicas con **Inteligencia Artificial**, **Machine Learning**, **Ciencia y Big Data** para gestionar de forma más eficiente los procesos de seguridad alimentaria a interés de la industria y el emprendimiento.

Contenido.

- 2 Títulos académicos
- 2 Libros publicados
- 2 Autor de obras audiovisuales
- 3 Experiencia laboral
- 4 Cursos y certificaciones realizadas
- 4 Experiencia como instructor
- 6 Experiencia: consultoría e implementaciones
- 6 Reconocimientos internacionales

Títulos académicos.

2024

Máster en Administración y Dirección Internacional de Empresas

Universidad Politécnica de Madrid, España

Materias:

- Estrategia e Innovación
- Datos e Inteligencia de Negocio
- Dirección de Proyectos y Operaciones
- Desarrollo Personal y Liderazgo Ejecutivo
- Laboratorio de Innovación y Emprendimiento
- Simulador de Negocios
- Estrategia e Innovación
- Finanzas
- Marketing

Tesis: Desarrollo de una aplicación web basada en IA, Big Data y Machine Learning para crear de etiquetas nutricionales de alimentos. <https://www.solinal.org/etiqueta>

2013

Ingeniería de Alimentos

Escuela Superior Politécnica del Litoral, Ecuador

Tesis: Implementación de la técnica 5S para el mejoramiento de la operatividad del área de corte e inyección de una planta procesadora de pollos.

2010

Licenciatura en Ingeniería de los Alimentos

Universidad Autónoma Metropolitana, México (2010)

Materias:

- Alimentos Fermentados
- Tecnología de Lácteos
- Evaluación Sensorial de Alimentos
- Tecnologías para el Procesamiento de Frutas y Hortalizas

Beca: Beca de intercambio a través del programa CINDA (Centro Interuniversitario de Desarrollo <https://cinda.cl>)

Libros publicados.

2017

Fundamentos de Cerveza (1^{era} Edición)

Registrado en el SENADI: GYE-008180

Autor de obras audiovisuales.

2017

Haciendo Cerveza: Ciencia, Pasión e Inspiración

Registrado en el SENADI: GYE-008888

Cata e Identificación de Defectos

Registrado en el SENADI: GYE-008889

Experiencia laboral.

Presente

Oct-2024

Consultor en Emprendimiento e Innovación en Alimentos y Bebidas

Centro de Emprendimiento Épico - Municipio de Guayaquil

Alcance de Consultoría:

- Análisis, validación y formalización de modelo de negocios.
- Capacitador y asesor en:
 - Buenas Prácticas de Higiene para Restaurantes y Pequeñas Fábricas
 - Pensamiento en el Diseño de Nuevos Productos
 - Gestión de Ingredientes y Formulación de Productos
 - Análisis y Evaluación Sensorial de Alimentos
 - Estrategia para el Diseño de Empaques y Envases
 - Análisis del Tiempo de Vida Útil del Producto en Percha
 - Asuntos Regulatorios (Certificados de Notificación Sanitaria)
 - Diseño y Cálculo de Etiquetado Nutricional y Sistema Gráfico

de Emprendimientos Asesorados:

- > 300 emprendimientos

Ahorro generados al emprendedor:

- > 15.000 USD en legalización y formalización de productos

Presente

Dic-2014

Founder & CEO

Solinal

- Solinal es la plataforma global para la gestión de la seguridad alimentaria para el emprendimiento y la industria. Mediante el uso de la inteligencia artificial, la inteligencia de datos y el machine learning inspiramos y empoderamos negocios en la capacitación y en el desarrollo de servicios relacionados con la industria.
- Solinal es la empresa líder y pionera en el Ecuador en brindar soluciones tecnológicas para el mejor desarrollo de los procesos para la industria alimentaria.

Oct-2014

Jul-2014

Jefe de Control de Calidad

Goddard Catering Group

- Garantizar la seguridad alimentaria de los platos preparados para los pasajeros de vuelos nacionales e internacionales y para el negocio del catering.
- Mantener el sistema de gestión HACCP en la preparación de alimentos.
- Hacer cumplir los estándares de calidad e inocuidad en todas las etapas de procesos.

Personal a cargo:

- 7 supervisores de control de calidad

Ene-2014

May-2013

Jefe de Control de Calidad

Plásticos Ecuatorianos

- Garantizar la fabricación higiénica de envases en contacto directo con alimentos, así como los controles de los defectos en los métodos de moldado e inyección de envases.
- Participé dentro del equipo de lanzamiento del diseño de los nuevos envases para yogures de la empresa ToniCorp en Ecuador.
- El motivo de mi corta estancia fue por la adquisición de la compra de la empresa Plásticos Ecuatorianos a través de ARCA Continental, sufriendo recorte de personal para nueva re-estructuración de la corporación.

Abr-2013

Abr-2011

Supervisor Líder de Producción

Grupo KFC (Kentucky Fried Chicken) - Int. Food Services Corp.

- Responsabilidad principal era gestionar la producción del área de mayor venta de la cadena, desde la recepción de la materia prima (pollo entero), la producción del pollo desde la etapa del corte en presas, la supervisión de la preparación de la fórmula secreta para la inyección de las presas y el cumplimiento de la distribución del producto terminado a los diferentes locales de comida rápida de la cadena KFC en el Ecuador.
- Participé en la certificación y recertificación del sistema HACCP, siendo miembro del equipo de inocuidad alimentaria
- Estuve involucrado en la mejora de las recetas y el desarrollo de nuevos productos para el lanzamiento del "Twister Pizza" y la repotenciación del marinado de las famosas alitas picantes "Hot Wings".
- Desarrollé la implementación de la metodología 5S y la mejora y re-organización del layout de la planta de producción de pollos aumentando la eficiencia y productividad mediante la implementación de la metodología de Identificación y Eliminación de Desperdicios de las estaciones de trabajo, eliminando tiempos muertos, logrando un ahorro a la compañía alrededor de 15000 dólares anuales en pago de horas extras.

Personal a cargo: > 100 personas

Cursos y certificaciones realizadas.

Jun-2024	BRCGS Official: Auditor Interno BRCGS Food Safety v. 9 <i>BRCGS, Guayaquil (Ecuador)</i> 16 horas
Jun-2024	Auditor Interno en Estandar ASC ultima version 5.1 <i>En espera de emision de certificacion, ASC</i>
Dic-2023	HACCP: Avanzado <i>Food World Consulting Group, Monterrey (México)</i> 16 horas
Dic-2023	Diseño y Mantenimiento Sanitario para Plantas <i>European Hygienic Engineering & Design Group, London (United Kingdom)</i> 40 horas
Nov-2023	Metrología <i>Instituto Nacional de Metrología, Bogotá (Colombia)</i> 16 horas
Oct-2022	Certificación Profesional: Consultor en Emprendimiento e Innovación <i>DoinGlobal, Silicon Valley (USA)</i> 240 horas
May-2020	ServSafe Food Handler Employee Food Safety Course and Exam <i>ServSafe, Online</i> 16 horas
May-2020	Auditor Interno en Sistemas Integrados de Gestión de Inocuidad Alimentaria (BPM: ARCSA Y CÓDEX, ISO/FSSC 22000, HACCP) <i>SGS del Ecuador, Online</i> 40 horas
Sept-2018	FSPCA Preventive Controls for Human Food <i>FSPCA, Illinois Institute of Technology</i> 20 horas
Jun-2011	Auditor Interno HACCP <i>SGS del Ecuador, Quito (Ecuador)</i> 24 horas

Experiencia como instructor.

Mar-2024	<u>Curso:</u> Buenas Prácticas de Almacenamiento <u>Para la empresa:</u> AROMCOLOR (Guayaquil y Quito) <u>Duración del curso:</u> 16 horas
-----------------	---

Experiencia como instructor.

Dic-2023	<p><u>Curso:</u> Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos</p> <p>Para la empresa: INDUSTRIAL MOLINERA (Guayaquil)</p> <p><u>Duración del curso:</u> 8 horas</p>
Dic-2023	<p><u>Curso:</u> Etiquetado Reino Unido y Unión Europea para Camaroneras</p> <p>Para la empresa: COFIMAR (Guayaquil)</p> <p><u>Duración del curso:</u> 16 horas</p>
Oct-2023	<p><u>Curso:</u> Metrología Aplicada a la Industria Alimentaria</p> <p>Para la empresa: KFC (Guayaquil y Quito)</p> <p><u>Duración del curso:</u> 16 horas</p>
Oct-2023	<p><u>Curso:</u> FSSC 22000 Versión 6</p> <p>Para la empresa: INDUSTRIAL MOLINERA (Guayaquil)</p> <p><u>Duración del curso:</u> 8 horas</p>
Sept-2023	<p><u>Curso:</u> Buenas Prácticas de Laboratorio</p> <p>Para la empresa: COFIMAR (Guayaquil)</p> <p><u>Duración del curso:</u> 8 horas</p>
Jul-2023	<p><u>Programa:</u> Emprendedores para Alimentos y Bebidas</p> <p>A través de: CENTRO DE EMPRENDIMIENTO ÉPICO (Guayaquil)</p> <p><u>Duración del curso:</u> 12 horas</p>
May-2023	<p><u>Curso:</u> Legislación en Etiquetado de Alimentos: USA, Colombia y Perú</p> <p>Para la empresa: SARDIPAC (Manta)</p> <p><u>Duración del curso:</u> 8 horas</p>
Mar-2023	<p><u>Curso:</u> ISO/TS 22002-5 Programa de prerequisites sobre seguridad alimentaria - Parte 5: Transporte y almacenamiento</p> <p>Para la empresa: SCHUTZ ELSA S.A. DE C.V. (México)</p> <p><u>Duración del curso:</u> 8 horas</p>
Mar-2023	<p><u>Curso:</u> Legislación alimentaria FDA 21 CFR 101 Food Labeling</p> <p>Para la empresa: SONGA (Guayaquil)</p> <p><u>Duración del curso:</u> 8 horas</p>
Mar-2023	<p><u>Curso:</u> Legislación en Etiquetado de Alimentos Canadiense</p> <p>Para la empresa: SONGA (Guayaquil)</p> <p><u>Duración del curso:</u> 8 horas</p>
Mar-2023	<p><u>Curso:</u> Empaque y Embalaje para Mariscos Congelados</p> <p>Para la empresa: SONGA (Guayaquil)</p> <p><u>Duración del curso:</u> 8 horas</p>
May-2022	<p><u>Curso:</u> Limpieza y Desinfección en la Industria Alimentaria</p> <p>Para la empresa: Productos Químicos Panamericanos (Colombia)</p> <p><u>Duración del curso:</u> 8 horas</p>

Experiencia como instructor.

May-2022	<p><u>Curso:</u> POE regulados por la FDA (Procedimientos Operativos Estándares de Sanitización)</p> <p><u>Para la empresa:</u> Productos Químicos Panamericanos (Colombia)</p> <p><u>Duración del curso:</u> 8 horas</p>
May-2022	<p><u>Curso:</u> Buenas Prácticas de Manufactura (basado en última actualización del Código 2020)</p> <p><u>Para la empresa:</u> Productos Químicos Panamericanos (Colombia)</p> <p><u>Duración del curso:</u> 16 horas</p>

Experiencia: consultor e implementaciones.

2015- Presente	<p>Representante Técnico para Obtención de Notificaciones Sanitarias</p> <p>He obtenido > 600 certificados para alimentos, bebidas y suplementos nacionales y extranjeros</p>
2021	<p>Implementación Plan de Seguridad Alimentaria según FDA</p> <p><u>Para la empresa:</u> ZUMO CACAO (Guayaquil)</p>
2021	<p>Consultoría: Innovación y Pensamiento en el Diseño de Alimentos</p> <p><u>A través de:</u> OLPIEGALA S.A. (Guayaquil)</p>
2020	<p>Consultoría en Legislación Alimentaria FDA en 21 CFR 101</p> <p><u>Para la empresa:</u> PRODUCTOS PERECIBLES Y MARISCOS PROPEMAR S.A. (Manta)</p>
2020	<p>Representación Técnica para Obtención de Código BPM ARCSA</p> <p><u>Para la empresa:</u> ALIMENTICORP (Guayaquil)</p>
2018	<p>Implementación de BPM basado en ARCSA</p> <p><u>Para la empresa:</u> Healty Drinks (Jugos Juicy) (Guayaquil)</p>
2017	<p>Implementación de BPM basado en ARCSA</p> <p><u>Para la empresa:</u> Supermercado La Español (Guayaquil)</p>
2015	<p>Implementación de BPM basado en ARCSA en Línea de Pastas</p> <p><u>Para la empresa:</u> SUMESA (Guayaquil)</p>
2011	<p>Implementación de HACCP en línea de procesamiento de pollo</p> <p><u>Para la empresa:</u> KFC (Guayaquil)</p>

Reconocimientos Internacionales.

2019

Reconocimiento como ponente internacional en el tema:

1. Nuevas Regulaciones de FDA para Etiquetado de Alimentos
2. Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control para Restaurantes

MEXICO: TESOEM – Tecnológico de Estudios Superiores del Oriente del Estado de México

2018

Reconocimiento como ponente internacional en el tema:

1. HACCP y Nuevas Regulaciones de Etiquetado para Gastrónomos
2. Manejo de Alérgenos en el Servicio de Alimentos y Bebidas

MEXICO: TESOEM – Tecnológico de Estudios Superiores del Oriente del Estado de México