

Presentación

Mi nombre es Yanilca Esther Mercedes Ureña, tengo 25 años y soy de Dajabón, República Dominicana.

Inicié mi educación primaria en Colegio Simón Bolívar, continuándola en Colegio La Alta-gracia. Realicé los estudios secundarios en el Instituto Tecnológico San Ignacio de Loyola. En este Instituto desarrollamos proyectos de gestión de empresa y al mismo tiempo, aprendí sobre el manejo de plantaciones de yuca, plátano, arroz, hortalizas, café y cacao, graduándome de **Técnico en Agropecuaria Mención Agrícola**, en el 2012.

Al terminar la secundaria, inicié los estudios en la Universidad católica Tecnológica del Cibao, UCATECI, donde seguimos vinculados al manejo de diferentes cultivos, junto a sus principales plagas y enfermedades. Al final de la carrera, realicé mi proyecto de grado **Evaluación del Impacto Socioeconómico a los Productores de Vegetales bajo Invernadero, Debido a la Veda Impuesta por EEUU por la Presencia de la Mosca del Mediterráneo, en Rancho Arriba, San José de Ocoa**, y así obteniendo el título de Ingeniero Agrónomo.

En cuanto a la experiencia laboral, realicé mi pasantía del nivel técnico en el Banco Agrícola, sucursal Santiago Rodríguez, por tres meses. Además, estuve trabajando como Joven ICT de la CLAC (Coordinadora Latinoamericana de Comercio Justo) en los meses de octubre 2016 a enero 2017, donde trabajé con asociaciones productoras de Banano y Cacao a nivel Nacional.

Actualmente me encuentro desempeñando la posición de Encargada de la División de Verificación en el Instituto Dominicano del Café, en donde soy la responsable del Organismo de Inspección que se dedica a realizar inspecciones de fincas, beneficios húmedos, beneficios secos de café y tostaduría, con el fin de corroborar el cumplimiento de estas instalaciones con los requisitos establecidos por las Denominaciones de Origen y Marcas de Certificación que existen en el país, según la zona donde se encuentren ubicadas. En fin, planifico y distribuyo a los inspectores las visitas a realizar, para luego revisar informes generados y emitir el resultado de conformidad o no de dichas instalaciones, además de mantener el funcionamiento del sistema de gestión basado en la norma INTE/ISO 17020, coordinar las actividades administrativas de la División y al mismo tiempo planificar y llevar a cabo las capacitaciones anuales del cuerpo de inspectores.

Otra de las actividades que realizo dentro de la institución es, formar parte del panel de Cata-dores del Laboratorio Raúl H. Melo, efectuando análisis sensoriales de los cafés que serán exportados, valorándolos mediante la escala utilizada en la Specialty Coffee Association.

Yanilca Esther Mercedes Ureña

Celular: 829-506-5388, E-mail: yanilca_16@hotmail.com / yanilca68@gmail.com

Objetivos

- Formar parte de un equipo de trabajo y consolidarme profesionalmente, donde los logros personales y el desempeño sean reconocidos, además de permitir oportunidades de desarrollo personal y profesional.
- Poder contribuir al desarrollo y expansión del proyecto/empresa/institución a la que a pertenezco y al mismo tiempo poner a disposición de mi país todos los conocimientos que adquiera durante mi carrera.

Formación Académica

- **Estudios secundarios:** Instituto Tecnológico San Ignacio de Loyola Dajabón, egresada con el Título Técnico Agropecuario Mención Agrícola, 2012
- **Universitarios:** Graduada de Ingeniero Agrónomo en Universidad católica Tecnológica del Cibao, UCATECI, 2016

Otras Capacitaciones

- **Curso:** impartido por INFOTEP, con el título *Productor en invernaderos*.
- **Curso:** impartido por CODOCAFE, *Manejo de plantaciones, beneficiado y verificación de fincas*
- **Curso:** impartido por el Organismo Dominicano de Acreditación, *Introducción a Normativas Internacionales para la Evaluación de la Conformidad y la Acreditación ISO/IEC 17011:2004, ISO/IEC 17025:2005 y la Ley 166-12*.
- **Diplomado:** impartido por el CONIAF y la USDA, *Fortalecimiento de capacidades en el uso de buenas prácticas agrícolas, manufactureras y comercialización para café de exportación en la Rep. Dom.*
- **Curso:** impartido por la alianza de controles preventivos y seguridad alimentaria, *FSPCA Preventive Controls for Human Food*.
- **Taller:** impartido por LAVAZZA, *Principales técnicas de catación de café*.
- **Taller:** impartido por QCS y Smithsonian (Bird Friendly Habitat), *Requisitos necesarios para ser inspector de café bajo sombra, dentro del concepto de café orgánico certificado*.
- **Curso-Taller:** impartido por el Laboratorio Raúl H. Melo, *Formación de Catadores*.
- **Taller:** impartido por el Organismo Dominicano de acreditación, *Evaluación de Organismos que realizan Inspección, norma ISO 17020*.
- **Taller:** impartido por el Organismo Dominicano de acreditación, *Evaluación de Organismos que realizan Actividades de Certificación, norma ISO 17065*.
- **Curso:** Escuela Italiana del Café- Comitato Europeo per la Formacione e L' Agricoltura, *Aspectos generales de la cadena italiana del café y modelos de negocios agrícolas*.

Experiencia laboral

- Pasantía realizada en el Banco Agrícola, sucursal Santiago Rodríguez, en los meses junio-agosto del año 2012.
- Joven ICT de la CLAC-Comercio Justo en República Dominicana, en los meses octubre 2016-enero del 2017.
- Encargada de la División de Verificación del Instituto Dominicano del Café (INDOCAFE), 2017 hasta la fecha.

Actividades relevantes

- Secretaria del comité estudiantil de la carrera de Agronomía de la Universidad Católica del Cibao (UCATECI), 2014-2016.
- Integrante del panel de catadores del Laboratorio Raúl H. Melo, INDOCAFÉ, Julio 2019-hasta la fecha

Cualidades

- Capacidad de trabajo bajo presión, capacidad de trabajo en equipo, habilidad de comunicación interpersonal, compromiso, ética, adaptabilidad al cambio, integridad y pro actividad.

Otros aspectos

- Manejo del idioma inglés nivel básico
- Manejo de programas de Office (Excel, Word, Power Point), aplicación de la norma ISO/IEC 17020.
- Licencia de conducir categoría 2.