



ISABEL CORZANTES

NUTRICIONISTA, COLEGIADA NO. 6316

PERFIL PROFESIONAL

Poseo conocimiento y experiencia en el diseño, preparación y análisis de pruebas sensoriales de alimentos, desarrollo de productos nuevos, validación, estandarización e innovación de productos alimenticios.

Además cuento con experiencia en cuanto a seguimiento, coordinación y realización de reportes sobre proyectos de innovación en industria de alimentos y sus fases para alcanzar los objetivos trazados. Disponibilidad inmediata.

DATOS DE CONTACTO

Celular: 5830 3936

Teléfono: 6634 0825

Correo electrónico: isacorv05@gmail.com

Dirección: Residencial Los Manzanos, km 16.5
Carretera a el Salvador. Jardines de Providencia,
Fraijanes, Guatemala.

REFERENCIAS DE CONTACTO

Lic. Hector Hugo Guerra

Jefe de departamento IDE en Kern's

- Celular: 5418 2417

- Correo electrónico: hector.guerra@fifco.com

Licda. Mónica Alejandra Bobadilla

Coordinadora de departamento IDE en Kern's

- Celular: 5815 5084

- Correo electrónico: monica.bobadilla@fifco.com

Mgtr. Mónica Castañeda

Coordinadora Académica Nutrición URL

- Celular: 5698 3740

- Correo electrónico: mcastaneda@url.edu.gt

HABILIDADES TÉCNICAS

- Inglés avanzado
- Manejo de paquete Microsoft, incluyendo Project Microsoft
- Análisis sensorial e innovación de los alimentos
- Inocuidad de los alimentos
- BPM

DESTREZAS ADICIONALES

- Capacidad de adaptación y comunicación en equipo
- Analítica y responsable, con iniciativa y organización.
- Buen trato y desenvolvimiento personal.

EXPERIENCIA LABORAL

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS KERN'S - PROJECT MANAGER JR.

Enero 2020 - noviembre 2020

Project Manager Junior en el departamento de Innovación, Desarrollo y Estandarización.

- Coordinación, seguimiento y reporte de resultados para portafolio de proyectos de innovación para alcanzar objetivos trazados, en cada una de las fases de cada proyecto.
- Control y análisis de OTIF para cada departamento involucrado en los proyectos.
- Elaboración de Fichas Técnicas.

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS KERN'S - PASANTE PROFESIONAL

Septiembre 2019 - diciembre 2019

- Montaje, preparación, desarrollo y análisis de pruebas sensoriales para productos que están siendo sometidos a vida de anaquel, productos que están siendo sometidos a validaciones o modificaciones en su formulación.
- Realización y análisis de pruebas QDA.
- Desarrollo de productos nuevos.
- Validación, estandarización e innovación de productos para portafolio de Kern's.
- Análisis de propiedades fisicoquímicas y organolépticas de productos alimenticios.

FORMACIÓN ACADÉMICA

UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR, CAMPUS CENTRAL Z. 16

Licenciatura en Nutrición (2015 - 2020)

Colegiada No. 6316

- Mención honorífica en trabajo de tesis: Propuesta de guía de abordaje alimentario-nutricional para personas con diabetes tipo I y II después de una emergencia, desastre o crisis en Guatemala. 2020.
- Graduada con promedio de 80.21 puntos.

COLEGIO LICEO JAVIER, CALZ. AGUILAR BATRES

Bachiller en Ciencias y Letras (2000 - 2012)

- Medalla de perseverancia. Recibí una excelente formación, no solo académica sino personal también, con el método Jesuita. En todo amar y servir al modo de Jesús.