



CURRICULUM VITÆ

Información personal

Apellido(s) / Nombre(s)	Hernández Alvarado, María Anayansi
Fecha de nacimiento (edad)	10 de marzo de 1994 (26 años)
Estado civil	Soltera
Nacionalidad	guatemalteca
CUI del DPI	2383 63473 0101
Número de Pasaporte	110101 238363473
Dirección	2 calle 30-53 zona 7, Guatemala, Guatemala
Teléfono / Móvil	+(502) 2434 6560 / +(502) 4219 8055
Correo electrónico	anayansialvarado@gmail.com ; mariaahdezalv@gmail.com

Educación y formación

Institución	Universidad Rafael Landívar (Guatemala)
Título obtenido	Ingeniería Química Industrial (Cum Laude) en espera de acto de graduación
Institución	Universidad Internacional Iberoamericana (México)
Título obtenido	Maestría en Nutrición y Biotecnología Alimentaria
Grado académico obtenido	Magister en diciembre de 2018
Publicaciones	Tesis, noviembre 2018: Estandarización de una formulación de un embutido a base de proteína de soya y camarón en Guatemala: propuesta de presentación comercial del producto
Institución	Universidad Rafael Landívar (Guatemala)
Título obtenido	Licenciada en Nutrición (Magna Cum Laude)
Grado académico obtenido	Licenciatura en julio de 2017
Publicaciones	Tesis, junio 2017: Composición y valor nutritivo de los alimentos preparados en los servicios de alimentación y estandarización de recetas. Estudio realizado en el casco urbano del municipio de Tiquisate, Escuintla, Guatemala. 2017

Experiencia laboral

Nombre del empleador	Chocolates Best de Guatemala
Dirección	4 avenida 39-57 zona 8 Guatemala, Guatemala
Tipo de empresa	Empresa privada / Producción y comercialización de alimentos
Puesto o cargo	Analista de Calidad (oct/19-jun/20)
Principales actividades	Realización de pruebas fisicoquímicas, microbiológicas, trámite de registros sanitarios, revisión de artes y etiquetado nutricional, regulaciones nacionales (RTCA, CODEX) e internacionales (NOM-051, FDA), líder de inocuidad, líder de investigación y desarrollo, desarrollo de nuevos productos, elaboración de POES para todas las áreas de proceso, proyecto de implementación de HACCP, implementación de panel sensorial como procedimiento liberatorio de producto terminado, seguridad industrial, elaboración de certificados de calidad, planes de acción de reclamo a proveedores, auditoría a proveedores, manejo de presupuesto del área de calidad.
Nombre del empleador	Molinos Central Helvetia
Dirección	Ave Petapa 52, Guatemala, Guatemala
Tipo de empresa o sector	Empresa privada / Producción y comercialización de harina de trigo
Puesto o cargo ocupados	Asistente de Gerencia General en el área de Producción (ago/18 – sep/19)
Principales actividades y responsabilidades	Producción: Planificar y supervisar el proceso de producción, costos de materias primas, costos de empaques, supervisar y controlar la eficiencia del proceso, manejo de reclamos,

	<p>elaboración de reportes diarios de producción, extracciones diarias, elaboración de resultados de producción por mes, manejo de indicadores, supervisión del personal de producción (supervisores de producción, ayudantes, etc), verificaciones y control de empaques, auditorías internas basadas en el esquema FSSC 22000, funciones administrativas como manejo de SAP, reporte de horas extras, entre otras.</p> <p>Investigación y Desarrollo:</p> <p>Investigación para realizar nuevas formulaciones de productos, desarrollo de nuevas formulaciones de harinas y premezclas, control de calidad de premezclas, verificación de producción, pruebas de liberación de productos de premezclas, implementación de pruebas sensoriales (dúo-trío, triangular, hedónicas, entre otras), implementación y elaboración de los parámetros fisicoquímicos y de panificación para liberación de premezclas, elaboración de formatos para pruebas sensoriales, manejo de indicadores, manejo de SAP, elaboración de fichas técnicas, elaboración de certificados de calidad, auditorías internas, auditorías a proveedores, entre otras.</p> <p>Control de Calidad:</p> <p>Realización de pruebas fisicoquímicas (humedad primaria y NIR, cenizas, proteína total, gluten seco, gluten húmedo, granulometrías, entre otros), pruebas reológicas (farinograma y alveograma), pruebas de panificación, elaboración de certificados de calidad, verificación de aditivos, auditorías internas basados en FSSC 22000</p>
<p>Nombre del empleador</p> <p>Dirección</p> <p>Tipo de empresa o sector</p> <p>Puesto o cargo ocupados</p> <p>Principales actividades y responsabilidades</p>	<p>Distribuidora del Caribe (interinato temporal)</p> <p>1era calle 34-39 zona 11, Guatemala, Guatemala</p> <p>Empresa privada / Distribución de materia prima para diversos sectores industriales</p> <p>Gestor documental de calidad (ene/18 – jul/18)</p> <p>Manejo del sistema de códigos y mantenimiento del sistema de gestión actualizado a nivel Centroamérica para un promedio de 1000 materias primas, manejo de indicadores, elaboración de formularios de auditorías para clientes mayoristas certificados en FSSC 22000 e ISO, elaboración y modificación de fichas técnicas y hojas de seguridad de las materias primas tanto en inglés como en español, elaboración de certificados de análisis, declaraciones de alérgenos, apoyo en asesoría de productos químicos y alimenticios, parte del equipo de la brigada de derrame de sustancias químicas, revisión de las certificaciones ISO, OHSAS, FSSC, BRC que enviaban los proveedores, entre otras.</p>
<p>Nombre del empleador</p> <p>Dirección</p> <p>Tipo de empresa o sector</p> <p>Puesto o cargo ocupados</p> <p>Principales actividades y responsabilidades</p>	<p>Nestlé (prácticas profesionales)</p> <p>Km 46.5 carretera a Ciudad Vieja Antigua, Antigua, Guatemala</p> <p>Empresa privada / Elaboración de productos alimenticios en producción masiva</p> <p>EPS en el área de compliance en aseguramiento de calidad (sep/16 – dic/16)</p> <p>Manejo de RTCA, CODEX, revisión de etiquetas nutricionales y edición de las mismas tanto en español como en inglés, revisión y análisis de los resultados fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales de las muestras de productos, manejo de KPI'S, manejo de 5's, elaboración de herramientas de control de calidad, elaboración de master plan, realización de paneles sensoriales (dúo-trío, triangular, descriptiva, hedónica, entre otras), elaboración de un proyecto interno basado en características sensoriales de los productos, elaboración y modificación de fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos, tanto en español como en inglés.</p>
Capacidades y aptitudes	Nombre (Organización)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Curso PCQI 2. Capacitación en el esquema de FSSC 22000 / Molinos Central Helvetia 3. Capacitación para molineros / Molinos Central Helvetia 4. Curso Auditor Interno de Sistemas de Gestión, basado en norma ISO 19011:2018 	

5. Curso de Food Defense
6. Conferencia de etiquetado Nutricional / Colegio de Químicos y farmacéuticos Guatemala
7. Curso teórico práctica de evaluación sensorial / Nestlé-Givaudan
8. Manejo de BPM, HACCP, POES y su implementación
9. Normas ISO, FSSC, POES, BRC / Universidad Internacional Iberoamericana
10. Manejo de KPI'S, indicadores, herramientas y gráficas de control de calidad, manejo de excel
11. Conferencia de desarrollo sostenible / Universidad Rafael Landívar
12. Conferencia en Fuentes Alternas de Energía en Guatemala
13. Asistencia a diversos congresos de Nutrición / Asociación de Nutricionistas de Guatemala

Idiomas					
Español	Lengua materna				
Otro(s) idioma(s) (autoevaluación):	Comprensión		Hablado		Escrito
English [Inglés]	Escuchada	Leída	Interacción	Producción	
	C1	C1	C1	C1	C1
Escala: Usuario / cualificación					
C2 Proeficiente / Excelente		B2 Independiente / Bueno		A2 Básico / Moderado	
C1 Proeficiente / Muy bueno		B1 Independiente / Medio		A1 Básico / Pobre	

Experiencia pedagógica
<ul style="list-style-type: none"> • Auxiliar de laboratorio de Química Orgánica II, Universidad Rafael Landívar (ago-17/nov-17) • Auxiliar de laboratorio de Microbiología de Alimentos, Universidad Rafael Landívar (ago-15/nov-15) • Auxiliar de laboratorio de Química Inorgánica, Universidad Rafael Landívar (ago-14/nov-14) • Asesora adjunta de la tesis: "Identificación de los aceites aptos para consumo humano por medio de parámetros de acidez, peróxidos, anisidina y totox según Codex Alimentarius en ventas de pollo frito". Universidad de San Carlos de Guatemala.

Información adicional
Referencias personales <div> Heber Carrillo Maestro de un instituto de educación básica Teléfono: +(502) 5888-9101 </div> <div> Juan Vásquez, Ing. M.A Catedrático Universidad del Valle Teléfono: +(502) 4205-5954 </div> <div> Alison Ixcot, Ing. Compañera de trabajo Teléfono: +(502) 5408-0004 </div>