

INFORMACIÓN PERSONAL Ana Cecilia Díaz Recinos

📍 Sector 5 1-57 Res. Campo Bello, Villa Nueva Zona 2.
☎ 40700628
✉ anicecidi@gmail.com

Sexo Femenino | Fecha de nacimiento 10/05/1995 | Nacionalidad Guatemalteca

EXPERIENCIA PROFESIONAL

(Agosto – Noviembre 2015) **Industria Procesadora de Lácteos, S.A.**

INPROLACSA

Actualización de manuales de procedimiento para la certificación de FSSC 22000, como parte del trabajo de investigación en el curso de seminario de la carrera Técnico Universitario en Procesos Productivos y Calidad Alimentaria.

[Gestión de Calidad.](#)

(Febrero- Mayo 2016)

Industria Procesadora de Lácteos, S.A.

INPROLACSA

Inspección de líneas de proceso, capacitaciones a personal de calidad, implementación de panel sensorial para liberación de producto y apoyo para recibir materia prima, como parte de Prácticas Profesional Supervisada (PPS), de la carrera Técnico Universitario en Procesos Productivos y Calidad Alimentaria.

[Departamento de Aseguramiento de Calidad](#)

(Agosto 2016 – Febrero 2018)

Presto Banquetes

Banquetes de Guatemala, S.A

Como Coordinadora de Control de Calidad, verificación y almacenaje de registros de control de calidad, a cargo de Laboratorio de Microbiología, programa de capacitaciones a todo el personal, enfermería como parte de Brigadistas, elaboración de manuales de procedimiento y manejo de personal

[Departamento de Calidad.](#)

	Curículum vítae	Ana Cecilia Diaz Recinos															
(Febrero 2018 – Abril 2019)	Presto Banquetes Banquetes de Guatemala, S.A Como Coordinadora de Servicios de Alimentación Institucional, a cargo de cuentas importantes para la empresa, supervisión de los servicios de alimentación, manejo de personal y apoyo en desarrollo de nuevos productos para la empresa. Coordinación de Alimentación.																
(Mayo 2019 – Actualmente)	Comercializadora A Z, S.A. Coordinar y supervisar el área de producción y calidad en la empresa, atender auditorias de salud pública, realizar trámites para obtención y renovación de registros sanitarios, realizar actualización de manuales de calidad, desarrollo de nuevos empaques y modificaciones a los productos, manejo de personal y apoyo en coordinación de inventario trimestral. Gestor de Calidad.																
<hr/>																	
EDUCACIÓN Y FORMACIÓN																	
2013-2015	Técnico Universitario Procesos Productivos y Calidad Alimentaria (BECADA) Universidad de San Carlos de Guatemala (ITUGS) Cursos como Microbiología alimentaria, química analítica, inocuidad alimentaria, gestión de calidad, metrología etc...																
2017- Actualmente	Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos Universidad Galileo Noveno semestre de la carrera, cursos como Tecnología de Alimentos, Ingredientes Funcionales, Ciencia de Alimentos, Control de Medio Ambiente, etc...																
<hr/>																	
EDUCACIÓN Y FORMACIÓN																	
2011-2012	Bachiller en Computación con Orientación Comercial Liceo Cristiano “Beth Shalom” Redes, Photoshop, visual basic, access y office.																
<hr/>																	
COMPETENCIAS PERSONALES																	
Lengua materna	Español																
Otros idiomas																	
Ingles	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">COMPRENDER</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">HABLAR</th> <th style="text-align: center;">EXPRESIÓN ESCRITA</th> </tr> <tr> <th>Comprensión auditiva</th> <th>Comprensión de lectura</th> <th>Interacción oral</th> <th>Expresión oral</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">A2</td> <td style="text-align: center;">C2</td> <td style="text-align: center;">A1</td> <td style="text-align: center;">A1</td> <td style="text-align: center;">B2</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Estudios en CALUSAC, NIVEL 7 Nivel: A1/2: usuario básico - B1/2: usuario independiente - C1/2: usuario competente Marco común europeo de referencia para las lenguas</p> <p>Nivel 10 inglés en CALUSAC</p>	COMPRENDER		HABLAR		EXPRESIÓN ESCRITA	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral		A2	C2	A1	A1	B2	
COMPRENDER		HABLAR		EXPRESIÓN ESCRITA													
Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral														
A2	C2	A1	A1	B2													
Competencias comunicativas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Facilidad de exposición y de comunicación en talleres realizados en la Universidad de San Carlos de Guatemala 																
Competencias de organización/gestión	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Por cumplimiento de voluntariado por tener BECA USAC, Auxiliar de laboratorio de química. 																
Competencias relacionadas con el empleo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocedora de control de calidad en la industria alimenticia. 																

Competencias informáticas ▪ Office, Redes, Photoshop, Access, Visual Basic.

Permiso de conducir Vigente

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Publicaciones • Diploma de Técnico Operador de Computadoras.
- Presentaciones • Diploma de Programador de Computadoras.
- Proyectos • Diploma de AGEXPORT y CEDUCA: BPM EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
- Conferencias • Diploma de expositor de seminario: Procesos Productivos y Calidad Alimentaria
- Seminarios • Diploma de Universidad de San Carlos de Guatemala: Seguridad Alimentaria y HACCP
- Premios y distinciones • Diploma por la participación en la IX olimpiada de Ciencia y Tecnología Interuniversitaria, en Química nivel 2.
- Afiliations • Diploma de Universidad de San Carlos por participar en la conferencia: Contaminación cruzada, buenas prácticas de manufactura e inocuidad de alimentos.
- Referencias • Diploma por la participación en el XVI Seminario de becados USAC "Descubriendo el mundo del saber con entusiasmo"
- Diploma por la participación en el Congreso de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
- Excel Avanzado (INTECAP)
- Diplomado Markentig I en línea (USAC)
- Diplomado Marketing II en línea (USAC)
- Diplomado por entrenamiento teórico – práctico de Placas de Petrifilm 3M.
- Certificado de Capacitación por Capacitación "Prevención de Riesgos Laborales en la Industria de Alimentos".
- Certificado de Capacitación por charla educativa "COGUANOR NTG/ISO/IEC 17025".
- Certificado de Capacitación por Microbiología General (Ingeniería Verde).
- Certificado de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (Ingeniería Verde).
- Curso de Técnicas de Seguridad Industrial y Control de Riesgos (INTECAP). Trabajo en Equipo (INTECAP)
- Curso de Seguridad agroalimentaria UNAM.

Referencias personales

- Lcda. Erica Beherens. móvil. 50181740
- Ing. Sergio López, móvil 43701480
- Ing. Sandra Ramírez Flores, móvil 54446971

Referencias laborales

- Lcda. Guadalupe Morales. móvil. 40717356
- Lcda. Flor López, móvil 55319154