

EAP-Zamorano

Gerencia / RRHH

ESTIMADOS SEÑORES ZAMORANO

Soy un profesional graduado de Ingeniería Agroindustrial, Zamorano 2007, comprometido, responsable, dinámico y orientado a resultados, que siempre brinda mucho más de lo que se pide incluso estando sin supervisión, soy analítico, investigador, me gusta ayudar a las demás personas a del equipo a superarse, basándome en la ciencia, el buen ejemplo y la verdad, creo que soy un líder que sabe comunicar las ideas, que visualiza a futuro, en cuanto mi nivel de ingles lo comprendo bien en lecturas incluso con lenguajes técnicos, logro conversar en ingles en un 85 % a 90%. Quiero adicionalmente comunicarles que En 2008, fui colaborador de Zamorano, para el proyecto Zamorano/Monsanto en acondicionamiento de semillas la planta de granos y Semillas. Mi cargo allí fue como **asistente técnico manejando todos los procesos en planta para lograr el envasado adecuado de la semilla para la venta**- manteniendo buena relación interpersonal con mi jefe, mis colegas y demás instructores, aparte maneje el muestreo requerido por Monsanto a través de laboratorio de controles de calidad de semilla.

En 2009 inicié labores para Grupo Aseal, como gerente general de las operaciones en Honduras, la principal función era echar a andar desde cero el proyecto en el país, **generar negocio**, organizar oficina, **contratar personal** administrativo y operativo y **capacitarlo semanalmente**, se manejaba un área de producción de bases análogas derivados lácteos en polvo. Las claves eran el abasto a tiempo de los insumos manejo de formulaciones brindando productos de calidad junto con un **servicio de asesoría técnica de alta calidad** -Aquí aprendí más sobre temas nutricionales, conocí sobre ingredientes funcionales como ser la fibra, los fermentos probióticos, **formulación de productos en base a requerimientos nutricionales y productos** lácteos de todo tipo como: quesos, yogures, mantequillas, cremas, bebidas fermentadas, Realicé **gestiones de abastecimiento a tiempo de materias primas y gestión de compras locales. Planificación, uso de sistema SAP para control de inventario y CRM**.

En 2017 comencé a laborar para GRUPO ALIMENTICIO SA una empresa con mayor diversificación de productos que ASEAL, con marcas más reconocidas, mi cargo era como Asesor de Cuentas Clave Industriales. Allí atendía clientes de peso de la industria de procesamiento de alimentos como Aquafeed, Dinant, Maravilla, Lacthosa, Leyde, Alcosa, Cargill, Wingers, Bufallos Grill, Pollos el Éxito etc... Mi labor como asesor técnico era **brindar a un servicio de calidad total**, visitando las plantas de procesos, **revisar operaciones, hacer un diagnóstico de la problemática, revisar formulaciones, reformular** y ofertarles ingredientes tanto químicos como funcionales y materias primas alimenticias usando dosis correctas, con base en la legislación pertinente, indicarle sobre sistema de abastecimiento, coordinarla **planificación de entrega de sus pedidos**, todo bajo la premisa de mejora de costo o mejora de calidad y aspectos nutricionales. También allí realice a la par **funciones como Gestor de Calidad**, como un extra a mis funciones principales de Asesor, logrando la actualización de manuales de calidad, registros de fumigación, registros de higiene y sanitización de bodegas y camiones, planificación de ejercicios de recall (retiro de productos debido a reclamos)

planificación de auditorías internas y atender auditores de calidad que enviaban los clientes clave. Tomar acciones correctivas en los casos que ameritaba.

En Heifer Internacional de abril 2021 a Diciembre 2021 me desempeñe como ASESOR EN VALOR AGREGADO para el Programa emblemático Ganadería Sostenible: Stimulus Grant . Allí atendía aproximadamente 33 empresas procesadoras de leche y recolectoras de leche. mi principal función era la capacitación y asesoramiento técnico en producción de lácteos innovación para los grupos beneficiarios. Se capacito un aprox de 495 personas en uso de equipos de procesamiento como ser Descremadoras, pasteurizadores, marmitas, equipos de enfriamientos, bombas de flujo positivas etc, los grupos también fueron capacitados por mi persona en los talleres prácticos de elaboración de productos derivados de la leche como quesos semisecos, quesillos, quesos frijoleros, mozzarella etc

Cuento con las bases conceptuales en cuanto a la seguridad Alimentaria-HACCP-Certificados de Calidad-FDA-CODEX ALIMENTARIO, conozco ampliamente el país y estoy disponible actualmente para viajar y comenzar un trabajo con ustedes si se da la oportunidad, soy una persona resiliente -proactividad e iniciativa propia, con enfoque en resultados. Con base en lo anterior expuesto sobre mi persona, mi experiencia y mis conocimientos adquiridos, solicito muy respetuosamente que puedan considerar y revisar mi hoja de vida para el Cargo Instructor Planta de Innovación.

Muchas gracias por su atención,
Ing. Alejandro Guerrero
(Móvil +504 89410613)