



Sarai Montás Carvajal

Analista de Calidad

Dirección: C/ Fernando Lapaix #10, madre vieja sur, San Cristóbal

Teléfono: (829) 704-1996

E-mail: saraimontas@hotmail.com

PERFIL

Profesional en tecnología de los alimentos con experiencia en el área de análisis y control de calidad actualmente desempeñando el cargo de analista de calidad. Organizada, analítica, habituada a un alto nivel de exigencia y trabajo en equipo.

PROGRAMAS

Word	<div><div></div></div>
PowerPoint	<div><div></div></div>
Excel	<div><div></div></div>
Publisher	<div><div></div></div>

IDIOMAS

Inglés	<div><div></div></div>
--------	------------------------

HABILIDADES

- Conocimientos de sistemas de calidad Y certificaciones como ISO 9001 y 22000, FSCC 22000, HACCP, Plan de Inocuidad, entre otros.
- Capacidad analítica
- Manejo de personal

REFERENCIAS

PERSONALES

Licda. Yosandy Dipré: (849) 352-5025

Ing. Yanilka Alcántara: (809) 383-5908

LABORALES

Ing. Gaudy Suzaña: (809) 817-7898

Ing. Edward Delgado: (809) 980-3648

EXPERIENCIA LABORAL

Enero 2018 -
Actualidad

Procesadora de Frutos y Vegetales del Caribe
(PROFRUVECA, SRL)

Analista de Calidad

Funciones:

- Análisis fisicoquímicos y control de calidad de alimentos enlatados, jugos, harinas y otros productos en diferentes etapas de proceso.
- Manejo de Puntos Críticos, BPM, BPL y POES.

Logros:

Implementación de plan de inspección de calidad línea leche evaporada

Septiembre -
Diciembre 2017

Laboratorio de Inocuidad de Alimentos y
Análisis Industrial (LIAAI)

Pasante

Funciones:

- Análisis fisicoquímicos y microbiológicos de alimentos frescos, procesados y agua.

EDUCACIÓN

2018

Ingeniero en Tecnología de Alimentos

Summa Cum Laude

Universidad ISA

CURSOS Y CAPACITACIONES

2018

Buenas Prácticas de Higiene para
Manipuladores de Alimentos

Quality Partners

2018

Norma de Inocuidad para Productos
Agrícolas Frescos

USDA

2017

Preventive Control Qualified Individual (PCQI)
FSPCA- USDA

2014

Inocuidad de los Alimentos de Origen Agrícola
INFOTEP