



# Alejandra Eunice Hernández del Cid

**Cierre de Pensum Ingeniería en Alimentos**

## Experiencia Laboral

**Productos B&B., San Miguel Petapa, Guatemala.**

### **Supervisora de Procesos de Control de Calidad**

**Funciones:** Gestionar y mantener la calidad e inocuidad en los procesos. Mapeo y validaciones de los procesos y diagramas de flujo en base al esquema FSSC 22000. Inspección las buenas prácticas de manufactura de todos los procesos de producción incluidos en el alcance del esquema FSSC 22000. Miembro del equipo HACCP. Capacitar al personal. Verificación del cumplimiento de los parámetros de saneamiento en todas las áreas de la compañía.

### **Jefe de Gestión de Calidad**

**Funciones:** Gestionar y supervisar los procesos de inocuidad con la finalidad de garantizar el cumplimiento de las políticas de inocuidad establecidas por la compañía como requisitos legales nacionales.

Mantener y actualizar toda la documentación aplicable a los sistemas y registros. Revisar periódicamente el sistema de gestión, realizando auditorías internas en planta y exteriores con sus respectivos informes y acciones correctivas. Inspeccionar las buenas prácticas de manufactura de todos los procesos de producción. Dar seguimiento a las no conformidades, acciones correctivas y mejoras continuas. Miembro del equipo HACCP. Control de rendimientos y estandarización de porcentajes de mermas en procesos. Capacitar al personal constantemente sobre temas relacionados a la inocuidad de los alimentos, BPM, manejo seguro de químicos, limpieza y desinfección e inducción al sistema HACCP, Defensa de alimentos.

### **Colegio Científico y Tecnológico Blaise Pascal, Mazatenango, Suchitepéquez.**

Docente de química y física fundamental

CUI: 3225 01407 1001

Fecha de nacimiento:

09/09/1996

Edad: 25 años

Estado Civil: soltera



30 Calle A Residenciales  
El Bosque zona 12 de  
Guatemala



41041617



[alehernandezcid@yahoo.  
com](mailto:alehernandezcid@yahoo.com)



### **Estudios Realizados**

**Nivel Primario: Colegio Privado Mixto “Nuestra Señora del Carmen”**

- Enero 2004 – Octubre 2009

**Nivel Básico: Instituto Experimental “Julio César Méndez Montenegro”, Mazatenango, Suchitepéquez.**

- Enero 2010 – Septiembre 2012

**Nivel Diversificado: Instituto Nacional “Rafael Landívar”, Mazatenango, Suchitepéquez.**

- Enero 2013 – Octubre 2014

**Estudios Universitarios: Universidad de San Carlos de Guatemala en Centro Universitario del Suroccidente -CUNSUROC-, Mazatenango, Suchitepéquez.**

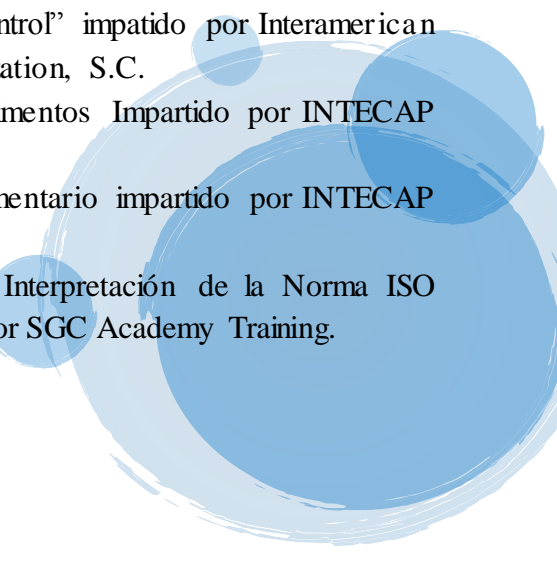
- Ingeniería en Alimentos - Enero 2015 – Noviembre 2020.

### **Prácticas**

• **Agroindustrias PICSA, Antigua Guatemala, Sacatepéquez.**  
Departamento de Control de Calidad (Laboratorio de Análisis)  
Práctica Profesional Supervisada -PPS-

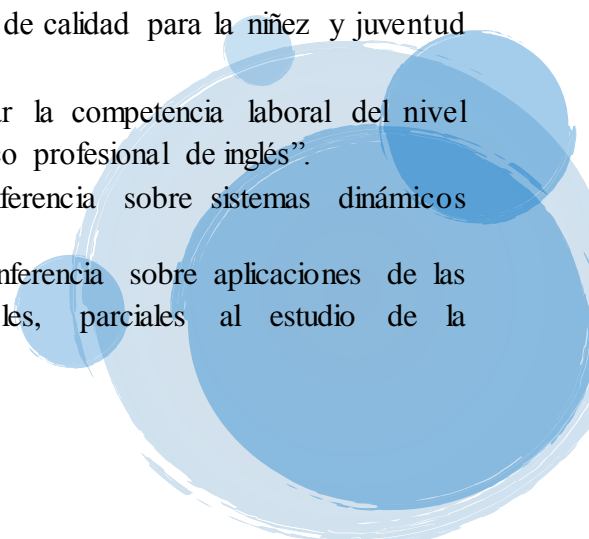
• **Embutidos Barcelona S.A.**  
Departamento de Control de la Calidad  
Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-

### **Logros Académicos**

- Título de Bachiller en Ciencias y Letras con Orientación en Educación
  - Título de Técnica en Procesamiento de Alimentos.
  - Cierre de pensum de la carrera de Ingeniería en Alimentos. Noviembre 2020
  - Curso de Implementación de HACCP en industria de Alimentos impartido por INTECAP con duración de 8hrs.
  - Curso en línea de HACCP Avanzado “Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control” impartido por Interamerican Standard System Organization, S.C.
  - Curso de Defensa de Alimentos Impartido por INTECAP con duración de 4 horas.
  - Curso sobre Fraude Alimentario impartido por INTECAP con duración de 4 horas.
  - Curso “Fundamentos e Interpretación de la Norma ISO 9001:2015” Impartido por SGC Academy Training.
- 



- Curso de Buenas Prácticas de Manufactura facilitado por INTECAP, duración de 28 horas.
- Participación en el Ciclo de Conferencias FSSC 22000, Supervisión Efectiva y Food Defense con una duración de 4 horas impartido en el –CUNSUROC–.
- Participación en el Webinar Nutrición y Funcionalidad de las Proteínas Lácteas y Vegetales de EE.UU. Impartido por USDEC y River Global.
- Aprobación de los doce niveles de inglés impartidos por Calusac.
- Participación en el Webinar “Inocuidad de Alimentos” Impartido por la Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Capacitación Principios para Llevar A cabo Auditorías Internas. Impartida por Estrategia Gestión Alimentaria Empresarial S.A. –EGAE–
- Participación en el III Congreso Estudiantil de Ingeniería Ambiental –COEIA 2021–
- Participación “Primer Webinar Internacional Sobre Tecnología de Hidrobiológicos” con una duración de 15 horas.
- Participación en el XXXIV Congreso de Estudiantes de Ingeniería Química y X Congreso de Estudiantes de Ingeniería en Alimentos y Agroindustrias. ESIQ 2020 Virtual.
- Diploma Técnico en computación Microsoft office 2007-2010. Mantenimiento técnico e internet.
- Participación en el Webinar “Conocimiento de los Ingenieros Aplicado a la Industria Alimentaria y la diferencia de Conocimientos en otras Carreras”
- Aprobación de 11 módulos de la formación tecnológica para docentes y estudiantes de los centros educativos del ciclo diversificado del sector oficial que forman parte de la estrategia “educación de calidad para la niñez y juventud guatemalteca”.
- Diploma “Por alcanzar la competencia laboral del nivel inicial en el área técnico profesional de inglés”.
- Participación en Conferencia sobre sistemas dinámicos aplicados.
- Participación en Conferencia sobre aplicaciones de las ecuaciones diferenciales, parciales al estudio de la variabilidad climática.

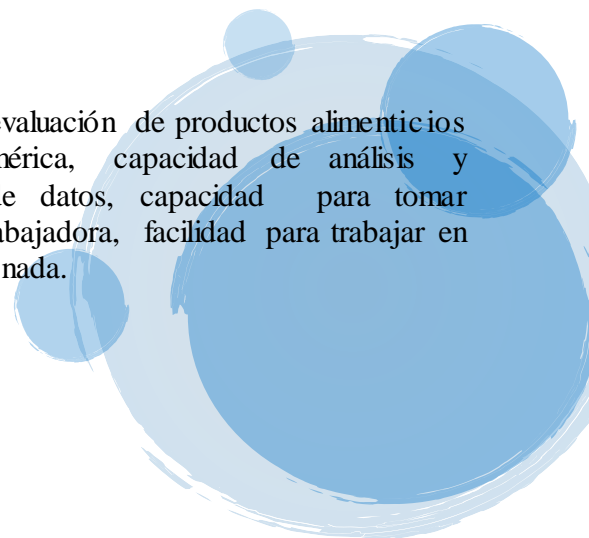




- Participación en Conferencia sobre la sensibilización de la educación ambiental con un enfoque para fomentar valores ecológicos en la educación superior.
- Participación en Conferencia sobre tratamiento de aguas residuales.
- Participación en Congreso de Investigación en la Ciencia Tecnológica de Alimentos (CICTAL 2015).
- Participación en Conferencia de Educación Financiera.
- Participación en el III Programa de cursos libres universitarios sobre productos lácteos.
- Participación en el III Programa de cursos libres universitarios sobre envasados.
- Participación en Conferencia Adaptación al cambio climático.
- Participación en el 31 Congreso de Estudiantes de Ingeniería Química y 7mo. Congreso de Estudiantes de Ingeniería Ambiental, en Alimentos y Agroindustria ESIQ 2016.
- Participación en Capacitación de Identificación de las bacterias E.coli y staphylococcus aureus por método petrifilm.
- Participación en el Conversatorio sobre Control de Calidad en la Industria Azucarera.
- Participación en el I Congreso Internacional de Ciencias y Tecnología de Alimentos con una duración de 40 horas realizado en las instalaciones del –CUNSUROC–.
- Participación en el Taller “Uso de software estadístico para análisis de datos” impartido y desarrollado en el –CUNSUROC–.
- Participación en Conferencia de Obtención, Transporte y Procesamiento de la Leche, impartido y desarrollado en –CUNSUROC–.

### **Habilidades Personales**

Habilidad en formulación y evaluación de productos alimenticios innovadores, habilidad numérica, capacidad de análisis y resolución de problemas de datos, capacidad para tomar decisiones, colaboradora y trabajadora, facilidad para trabajar en equipo. Responsable y disciplinada.





### **Referencias Laborales**

Lcda. Berta Dinora Solano  
Ing. Luis King Rosales  
Lic. Javier Fajardo

Tel: 42957142  
Tel: 54572776  
Tel: 56282429

### **Referencias Familiares:**

Claudia Robles Rodas  
Héctor Urrutia Maldonado  
Lesly Santos Gramajo

Tel: 56900603  
Tel: 42238040  
Tel: 35315014

