

MARÍA PAULA RUIZ FIGUEROA

Ingeniera en Ciencias de los
Alimentos



CONTACTO

- Edad: 25 años
- Tel: 5918 7440
- Email: mpruizf92@gmail.com
- Km 20.5 carretera a Fraijanes,
Colinas de Castel, casa 138
- Guatemala, Guatemala

IDIOMAS

- Español
- Inglés (nivel avanzado)

INFORMÁTICA

- Office
- AutoCAD (nivel básico)

OBJETIVO:

Actualmente trabajo realizando auditorías de Control de Calidad en una empresa llamada Food Safe. Busco crecer tanto personal como profesionalmente y poder ampliar mi conocimiento. Soy una persona amigable, positiva, emprendedora, y me gusta trabajar en equipo para compartir ideas y conocimientos.

EXPERIENCIA LABORAL:

FOOD SAFE

Septiembre 2017 - Presente – Asesora de industrias de alimentos

- Auditorías de Control de Calidad
- Estandarización de recetas

EDUTECH

Agosto 2015 - mayo 2017 - Cofundadora

- Maestra de iPad a niños de colegio preescolar

ALIMENTOS S.A

Febrero 2015 – Julio 2015 – Practicante universitario

- Aseguramiento de calidad

FETICHE. PERCO, S.A

Junio 2011 – Julio 2011 – Vacacionista

- Empacadora de regalos en bazar

FORMACIÓN ACADÉMICA:

UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

2017 – Licenciatura en Ingeniería en Ciencias de los Alimentos

Pensum cerrado

COLEGIO INTERNACIONAL DE GUATEMALA

2010 – Bachiller en Ciencias y Letras

2008 – Educación básica

2005 – Educación primaria

LOGROS ACADÉMICOS:

2017 – Primer lugar en trabajo de graduación, Megaproyecto de Innovación, Universidad del Valle de Guatemala.

REFERENCIAS LABORALES

- Ingrid García
Fundadora Food Safe
Tel: 5517 5293
- Joselyn García
Recursos Humanos,
Alimentos S.A
Tel: 2427 1600

REFERENCIAS PERSONALES

- Karla Menocal
Tel: 5202 9144
- Liza Malouf
Tel: 5318 9062
- Lily Pullin
Tel: 5510 1799

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

2017 – Seminario de Uso de carne de ave en la elaboración de productos procesados. Impartido por USAPEEC (USA Poultry & Egg Export Council), Guatemala.

2016 – Seminario de Inocuidad y manejo de cadena de frío en productos congelados. Impartido por USAPEEC (USA Poultry & Egg Export Council), Guatemala.

2015 – Taller de Chocolatería. Impartido por La Holandesa, Universidad del Valle de Guatemala.

2014 – Taller de Gastronomía Molecular. Impartido en la Universidad del Valle de Guatemala.

2013 – Taller de Leudantes en la panificación y panadería básica. Impartida por Levaduras Universal en Universidad del Valle de Guatemala.

2013 – Seminario de Usos de productos de soya en panificación. Impartido por Distribuidora del Caribe en Universidad del Valle de Guatemala.

2013 – Seminario de Fórmulas de innovación por la industria de las carnes. Impartido por Distribuidora del Caribe en Universidad del Valle de Guatemala.

2012 – Curso de Tecnología de la carne impartido en Centro en Tecnología de la Carne (CETEC-INTECAP), Guatemala.

VOLUNTARIADO:

2012 – Soñar Despierto, Ciudad de Guatemala

2011 – Soñar Despierto, Ciudad de Guatemala

2009 – Helping Hands Medical Missions, Santa María de Jesús, Sacatepéquez