



# MAX ALEJANDRO ESCOBAR REVOLORIO

## INFORMACIÓN DE CONTACTO

41993009  
 maxescobar000@gmail.com  
 2 CALLE C 1-10 COLONIA LA CEIBA ESCUINTLA, GUATEMALA, 05001

## EDUCACIÓN

### TÍTULO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA

Colegio Liceo Cristiano Sebastopol | escuintla  
2008

Graduado de Educacion secundaria.

### TÍTULO DE EDUCACIÓN BÁSICA

Instituto por Cooperativa de Colonia La Ceiba | escuintla  
2012

Graduado de educación básica

### TÍTULO DE EDUCACIÓN DIVERSIFICADO

Instituto Nacional De Bachillerato En Electricidad Escuintla | Escuintla  
2012

Graduado de Educacion Diversificado

## HABILIDADES

Excel

Microsoft Dynamics AX

## REFERENCIAS

### JONATHAN AGUSTIN SANTIAGO MERIDA

Teléfono 35543198  
Correo electrónico santirealm@hotmail.com

### ARLIN ROLANDO ESTRADA DE LA ROSA

Teléfono 5712 6762  
Correo electrónico arlyn.delarosa@live.com

## DATOS PERSONALES

Fecha de nacimiento  
23 de marzo de 1997

Nacionalidad  
guatemalteca

Estado Civil  
soltero

## SOBRE MÍ



Me considero un persona responsable dinamica y seria, con facilidad de adaptacion, trabajar en equipo, en condiciones de alta presión, con iniciativa para resolver problemas y lograr las metas y objetivos trazados por la empresa.

## EXPERIENCIA LABORAL



### ENE. 2019 VERIFICADOR DE ENVASADO

ACTUALIDAD *max revolorio*

- \*Verificación de suministro de material de empaque para todas las líneas de envasado.
- \*Verificación correcto almacenamiento de material de empaque y químicos.
- \*Registro y control de entrega de producto terminado hacia Bodega de Logística en documentos y en sistema.
- \*Realiza transferencias de producto terminado.
- \*Verifica registro de liberación de líneas y lote.
- \*Verifica el uso adecuado del uniforme y equipo de seguridad y evita actos inseguros.
- \*Realiza solicitudes de trabajo y da seguimiento.
- \*Digita órdenes de producción en área de envasado para traslado físico a Bodega Producto Terminado.
- \*Control de Cuartos de Tempering: cantidades, lotes y fechas de expiración.
- \*Verificación de formulación de Batch de margarina.
- \*Verifica y cumple con las normas de higiene y mantiene orden y limpieza en su área de trabajo.
- \*Cumple con los requisitos de su área en Defensa de los Alimentos y Fraude Alimentario.
- \*Cumple con los requisitos de su área en Defensa de los Alimentos y Fraude Alimentario.
- \*Verifica Destrucción de Marca.
- \*Control de ingresos a Envasado
- \*Control de Herramientas del Área.
- \*Evaluación de Proveedores.
- \*Verifica el cumplimiento de las normas de Inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando así un producto inocuo apto para el consumo humano.

### OCT. 2018 OPERARIO DE PRODUCCIÓN

DIC. 2018 *Max revolorio | tropilight*

Encargado de verificar la descarga de camiones de abasto.

## CURSOS



### MAR. 2023 FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD

### JUL. 2023 MICROBIOLOGIA

*Certificaciones y Ambiente*

### MAY. 2023 HACCP SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL