



ALFREDO ALEJANDRO ESTUPINIAN ZACARIAS

Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

9 Av. 12-54 Zona 11, Col. Roosevelt

Móvil: 5150 7943

E-MAIL : alejandro423@live.com

INFORMACIÓN PERSONAL

- **Lugar y Fecha de nacimiento:** Ciudad de Guatemala, 09 de abril de 1,986
- **Nacionalidad:** guatemalteco.
- **Número de DPI:** 2958 63331 0101.
- **Estado civil:** Casado.
- **Profesión:** Licenciado.
- **Inglés:** Nivel intermedio.

PERFIL PROFESIONAL

Procesamiento de alimentos; Desarrollo, mejora de productos alimenticios y economía de procesos, experiencia de 12 años en gerencia de producción planificando y mediciones de desempeño, controlando la reducción de mermas, 4 años en gerencia de calidad, manejo de personal y en laboratorios de análisis fisicoquímicos, microbiológicos, implementación y seguimiento de sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria “inocuidad” (BPM, HACCP, FSSC22000).

FORMACIÓN ACADÉMICA

- **Universitarios:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad Galileo.
- **Diversificado:** Bachillerato en computación, Liceo Canadiense

EXPERIENCIA LABORAL

- **Jefe del departamento de Aseguramiento de calidad y laboratorio microbiológico.** Alimentos industriales Santa Lucía, S.A.

Junio 2018 – actual.

Experiencia obtenida: Seguimiento al cumplimiento sobre el sistema de gestión de calidad bajo normas internacionales.

Apoyo en el área de programación de producción evaluación de nuevos productos cárnicos y revisión de formulaciones para el cumplimiento de normativas y eficiencia en procedimientos y desarrollo de nuevos proyectos para la eficiencia de la producción.

- **Jefe del departamento de Producción,** Pasteurizadora La Palma, S.A. febrero 2,013 – junio 2018.

Experiencia obtenida: Elaboración de productos lácteos, capacidad para liderar equipos de trabajo, programación de producción, cumplimiento de la producción con la mayor calidad y eficiencia, apoyo en el área de costos y compras locales e importaciones, capacitación e inducción a personal, asesoría al departamento de mantenimiento sobre equipo y maquinaria.

- **Jefe del departamento de Producción,** Jugos y Refrescos, S.A. 2,010 – 2,013.

Experiencia obtenida: Elaboración de bebidas, desarrollo de nuevos productos y nuevos procesos para la reducción de energía y combustibles, purificación de agua, Osmosis Inversa Y Ozono.

- **Jefe de laboratorio Análisis de Alimentos,** Jugos y Refrescos, S.A. 2,008 – 2,009.

Atribuciones: Responsable de asegurar condiciones, procesos, materias primas y productos terminados para certificar que estos cumplan con las condiciones y perfiles establecidos según el sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.

Experiencia obtenida: manejo de equipo para análisis fisicoquímicos refractómetros, viscosímetros, fotómetros, pH-metro, acidez. Generar resultados y controles e inventarios.

CAPACITACIONES

- **Foro Sostenibilidad Industrial**

Impartido por Cámara de Comercio de Guatemala 2019.

- **Revisión de lineamiento de Seguridad de Alimentos YUM**

Impartido AgroBiotek 2019

- **Capacitación Validaciones verificaciones Métodos Moleculares**

Impartido por 3M 2019

- **Conferencia Controles Preventivos y Alérgenos**

Ingeniería Verde 2019

- **Capacitación HACCP**

IQ Empresarial 2019

- **Capacitación BPM en Industria de Alimentos**

Impartido por AgroBiotek 2019

- **Conferencia Implementación de la Gestión de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional desde un enfoque legal.**

Impartido por Cámara de industria de guatemala2018

- **XII Congreso Internacional de la Calidad**

Organizado por Ministerio de Economía de Guatemala 2018

- **Conferencia Food Safety 2018 *Listeria M.* Métodos moleculares.**

Impartido 3M 2,018

- **Conferencia Acreditación de laboratorio ISO 17025**

Impartido 3M 2,018

- **Seminario HACCP Protección a la marca.**

Impartido 3M 2,014

- **Seminario Tendencias de las nuevas bebidas.**

Impartido por Expo pack 2,014

- **Taller Colorantes y Edulcorantes**

Aseal 2013

- **Seminario Grasas y Aceites.**

Ingeniería Verde 2,013

- **Curso Preparación de Embutido.**

Intecap 2,012

- **Curso Elaboración de Productos Lácteos.**

Intecap 2,012

REFERENCIAS LABORALES

- Ing. José Maria Arriola, móvil: 56256570
- Lic. María José Castillo, móvil: 30364360
- Lic. Carlos de Leon, móvil: 3736 9363
- Lic. Misael Miranda, móvil: 4190 5939
- Dr. Rodolfo Solis Oliva, móvil: 5996 6499
- Licda. Mayra Motesuma, móvil: 3034 5098

REFERENCIAS PERSONALES

- Licda. Sayda Guillen, móvil: 5016 0684
- Adiel Anibal móvil: 53447959
- Walter López, móvil: 5291 1431