



Claudia Anabella León Mendizábal de Sierra

Lugar y fecha de nacimiento: Guatemala, 11 de noviembre de 1983.

Edad: 40 años.

Estado Civil: Casada.

Dirección: San Cristóbal, Zona 8 de Mixco.

Teléfono: 4740-1610

Correo electrónico: clauleondesierra@gmail.com

FORMACIÓN ACADÉMICA

2022 - actualidad México	Maestría en Dirección de Operaciones y Calidad Universidad Internacional de la Rioja, UNIR México Modalidad virtual
2007-2013 Guatemala	Posgrado en Ingeniería Administrativa Universidad Rafael Landívar
2002-2008 Guatemala	Licenciatura en Ingeniería Química con Énfasis en Alimentos Universidad Rafael Landívar Colegiada No. 1,432
2001-2002 Guatemala	Bachillerato en Computación con Orientación Científica Colegio Mixto Monte Carmelo

IDIOMAS

Español: Nativo
Inglés: Intermedio

CURSOS DE EXTENSIÓN PROFESIONAL

2023 México	Diplomado en Diseño de las Operaciones y Procesos Organizacionales Universidad Internacional de la Rioja, UNIR México.
2023 Guatemala	Diplomado de Buenas Prácticas de Manufactura para Fabricantes de Productos Cosméticos e Higiénicos Agexport
2023 Guatemala	Capacitación "BIO TRANSFORMACIÓN, Nuevas Alternativas para la Formulación en Home y Personal Care" Trisan Food & Tech
2022 México	Diplomado en Soft Skills y Habilidades Directivas Universidad Internacional de la Rioja, UNIR México.
2021 Guatemala	Webinar: Buenas Prácticas de Investigación, Desarrollo y Calidad por Diseño (QbD) Consufarma
2021 Guatemala	Curso: Innovación, Ética y Emprendimiento Universidad Flushing / Flushing Cosmetics
2020 México	Curso: Introducción al Mercado Universidad Nacional Autónoma de México (modalidad virtual)
2019 Guatemala	Taller: Innovación y Creatividad para Competir Cámara de Comercio de Guatemala
2017 Guatemala	Taller: Innovación de Empaque para la Industria Cosmética Agexport
2017 Guatemala	Taller: Innovación Cosmética inspirada en la naturaleza Chemsol
2017 Guatemala	Seminario: Tendencias en Piel y Cabello para la Industria Cosmética Vantage Specialty Chemicals

2017 Guatemala	Seminario de Neuroliderazgo: El Desafío del Líder Actual Convención de Líderes 2017, Flushing Cosmetics
2017 Guatemala	Técnicas de Negociación Flushing Cosmetics
2016 Guatemala	Seminario: Nuevos Conceptos y Tendencias Globales para el mercado de Cuidado Capilar y Masculino Vantage Specialty Chemicals
2016 Guatemala	Curso: Nuevos Cuidado del Cabello Intecap
2015 Guatemala	Curso: Gestión de la Innovación Asociación de Gerentes de Guatemala
2015 Guatemala	Taller: Sustentabilidad en Formulaciones de la Industria Cosmética Biogeneris de Centroamérica
2008 Guatemala	Cursos: Beginning Project / Advanced Project New Horizons
2008 Guatemala	Taller de Evaluación Sensorial Aromateca (Firmenich)
2008 El Salvador	Curso: Empaque Flexible, Desarrollo, Fabricación y Usos Rotoflex (Sigma, S.A.)
2007 Guatemala	I Encuentro de Empaque para la Industria de Alimentos y Bebidas "Tecnología, Tendencias e Innovación" Escuela de Comercio Exterior de AGEXPORT
2006 Guatemala	Curso: Fabricación de Biodiesel a partir de Aceite Vegetal XV Congreso Regional y XXI Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería Química
2005 Costa Rica	Curso: Proceso de Liofilización en la Industria Farmacéutica y de Alimentos XI Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Ingeniería Química
2002 Guatemala	Curso: Desarrollo del Ingeniero Químico en la Industria de las Artes Gráficas y Empaques Flexibles XVII Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería Química

PAQUETES DE SOFTWARE

Microsoft Office
Visio
Project
Access

LENGUAJES DE PROGRAMACIÓN

Pascal
Delphi
Fox Pro
Visual Basic

LOGROS ACADÉMICOS

- Mención Laudatoria por la mejor tesis del año 2008 entre las tesis aprobadas con reconocimiento de la Licenciatura en Ingeniería Química.
- Mención Cum Laude de Reconocimiento a la Excelencia Académica en la Licenciatura en Ingeniería Química.
- Tesis aprobada con reconocimiento.
- Exoneración de la Evaluación Comprensiva (Examen Privado).
- Premios a la Excelencia Académica por parte de la Asociación de Estudiantes de Ingeniería y la Facultad de Ingeniería de la Universidad Rafael Landívar:
 - Tercer lugar, 5to. año de Ingeniería Química, 2006.
 - Tercer lugar, 4to. año de Ingeniería Química, 2005.
- Galardón a la Excelencia Académica otorgado por Industrias De La Riva por tener un promedio sobresaliente en la carrera de diversificado. 2001.

EXPERIENCIA LABORAL

De febrero/2022 a la fecha
Zona 18, Guatemala

CORPORACIÓN LANCASCO, DIVISIÓN SCENTIA

Sector: Productos Cosméticos e Higiénicos

Cargo: Jefe de Investigación & Desarrollo

Responsabilidades: Formulación de productos nuevos de las categorías de Cuidado de la Piel, Salud & Bienestar, Maquillaje y Cuidado del Hogar para el catálogo de Scentia. Formulación de productos cosméticos e higiénicos de la marca Lancasco para venta institucional. Comunicación y negociación directa con proveedores de materias primas, elaboración de costeos, análisis sensorial, pruebas de uso, pruebas de estabilidad, pruebas piloto y apoyo en el área de producción en las primeras 3 fabricaciones de cada producto nuevo, redacción de textos de etiqueta y textos legales para trámites de registros sanitarios. Apoyo al área de producción para realizar ajustes de fabricaciones en proceso y desviaciones de materias primas. Encargada del proyecto de desarrollo e implementación del proceso industrial para la fabricación interna de productos de maquillaje. Reformulación de productos actuales para mejora de costos.

De mayo/2014 a
enero/2022
Mixco, Guatemala

FLUSHING COSMETICS

Sector: Productos Cosméticos e Higiénicos

Cargo: Jefe de Desarrollo de Productos Nuevos

Responsabilidades: Encargada de laboratorio de investigación y desarrollo. Formulación de productos innovadores para la venta por catálogo en Guatemala, El Salvador y Honduras (5 productos por mes en promedio) y reformulaciones de productos existentes para mejorarlos. Estudios de estabildades en tiempo real y con técnicas de estabilidad acelerada. Desarrollo de material de empaque. Comunicación directa y negociación con proveedores de materias primas, empaque y empresas maquiladoras de producto terminado. Elaboración de costeos, análisis de la competencia, benchmarking y brief estratégico. Análisis sensorial, evaluaciones de fragancias, preparación de documentos para trámites de registros sanitarios, redacción de textos de etiqueta y de catálogo. Capacitaciones al equipo de ventas sobre beneficios y uso de los productos desarrollados. Evaluación de propuestas para desviación de materiales, en caso de desabastecimiento.

De septiembre/2012 a
mayo/2014
Mixco, Guatemala

DULCINEA (INBESA)

Sector: Alimentos y Bebidas

Cargo: Gerente de Control de Calidad y Desarrollo de Productos Nuevos

Responsabilidades: Encargada del laboratorio de control de calidad, responsable de asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y mejora de los procesos de producción. Encargada del desarrollo (formulación, costeos, análisis sensorial, pruebas piloto, etiquetado nutricional, empaque, embalaje e industrialización) de productos nuevos alimenticios. Desarrollé jaleas, mermeladas, salsas, aderezos y productos enlatados (raciones frías para la policía y la industria militar).

EXPERIENCIA LABORAL (continuación)

De noviembre/2007 a mayo/2009
Guatemala, Guatemala

MALHER, S.A.

Sector: Alimentos y Bebidas

Cargo: Especialista de Investigación & Desarrollo

Responsabilidades: Administradora de proyectos, encargada del desarrollo de productos nuevos culinarios (formulación, costeos, análisis sensorial, estudios de vida de anaquel, empaque, etiquetado nutricional, preparación de documentos para trámites de registros sanitarios, embalaje, pruebas industriales e industrialización). Desarrollé productos deshidratados (consomé, sopas, preparados, sazónadores, especias y refrescos), productos listos para consumir (refrescos líquidos y dulces en polvo) y productos enlatados (frijoles y chile en escabeche).

De abril/2007 a agosto/2007
San José Villa Nueva, Guatemala

INDUSTRIA PROCESADORA DE LÁCTEOS, S.A. (INPROLACSA)

Sector: Alimentos y Bebidas

Cargo: Jefe de Control de Calidad

Responsabilidades: Asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y estándares de calidad establecidos, velar por el manejo adecuado de los procesos de producción, encargada de laboratorio de control de calidad y del área de limpieza, responsable de la verificación de los análisis fisicoquímicos y microbiológicos de las materias primas y producto terminado. Dar seguimiento a quejas y reclamos de los clientes. Trabajé con mezclas para helados, aderezos y jugos.

Durante los años 2004 y 2006
Guatemala, Guatemala

UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR

Sector: Educación Superior.

Cargo: Alumna Asistente (Auxiliar de Cátedra)

Responsabilidades: Asistir al catedrático titular cuando fuera necesario, revisión de hojas de trabajo y tareas en los siguientes cursos:

- Matemática I
- Matemática II
- Lógica Matemática
- Bioquímica General
- Bioquímica de Alimentos
- Análisis Químico Cualitativo