



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 Maestría en Dirección de Operaciones y Calidad
México Universidad Internacional de la Rioja, UNIR México
Modalidad virtual

2007-2013 Posgrado en Ingeniería Administrativa
Guatemala Universidad Rafael Landívar

2002-2008 Licenciatura en Ingeniería Química con Énfasis en Alimentos
Guatemala Universidad Rafael Landívar
Colegiada No. 1,432

2001-2002 Bachillerato en Computación con Orientación Científica
Guatemala Colegio Mixto Monte Carmelo

IDIOMAS

Español: Nativo
Inglés: Intermedio

CURSOS DE EXTENSIÓN PROFESIONAL

2023 Diplomado en Diseño de las Operaciones y Procesos Organizacionales
México Universidad Internacional de la Rioja, UNIR México.

2023 Diplomado de Buenas Prácticas de Manufactura para Fabricantes de Productos Cosméticos e Higiénicos
Guatemala Agexport

2023 Capacitación "BIO TRANSFORMACIÓN, Nuevas Alternativas para la Formulación en Home y Personal Care"
Guatemala Trisan Food & Tech

2022 Diplomado en Soft Skills y Habilidades Directivas
México Universidad Internacional de la Rioja, UNIR México.

2021 Webinar: Buenas Prácticas de Investigación, Desarrollo y Calidad por Diseño (QbD)
Guatemala Consufarma

2021 Curso: Innovación, Ética y Emprendimiento
Guatemala Universidad Flushing / Flushing Cosmetics

2020 Curso: Introducción al Mercado
México Universidad Nacional Autónoma de México (modalidad virtual)

2019 Taller: Innovación y Creatividad para Competir
Guatemala Cámara de Comercio de Guatemala

2017 Taller: Innovación de Empaque para la Industria Cosmética
Guatemala Agexport

2017 Taller: Innovación Cosmética inspirada en la naturaleza
Guatemala Chemsol

2017 Seminario: Tendencias en Piel y Cabello para la Industria Cosmética
Guatemala Vantage Specialty Chemicals

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

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).

De septiembre/2012 a
mayo/2014
Mixco, Guatemala

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 (consomés, sopas, preparados, sazonadores, especias y refrescos), productos listos para consumir (refrescos líquidos y dulces en polvo) y productos enlatados (frijoles y chle 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