



INGRID ALVARADO

INGENIERA QUÍMICA

FECHA DE NACIMIENTO: 24/10/1993 (29 AÑOS)

PERFIL PROFESIONAL

Ingeniera química con experiencia de tres años en el área de investigación y desarrollo de alimentos y 2.5 años en el área textil. Experiencia con personal a cargo. Soy una profesional responsable, honesta y motivada al constante aprendizaje.

CONTACTO

alvaradox.ingrid@gmail.com

<https://www.linkedin.com/in/ingrid-alvarado-4100b4138/>

Celular: (502) 5937-7600

APTITUDES Y HABILIDADES

Uso de Microsoft Office • Adaptación al cambio • Resolución de problemas
• Empatía • Liderazgo

EXPERIENCIA

COORDINADOR DE DESARROLLO DE PRODUCTOS NUEVOS - DISAR, S.A. (HELADOS SARITA)

OCTUBRE 2019 – DICIEMBRE 2022

Formulación y desarrollo de productos nuevos, realización de documentación de materias primas, producto en proceso y terminado. Evaluación y aprobación de materias primas.

ASISTENTE DE CALIDAD - GRUPO KARIM'S (HILOS Y ALGODÓN)

MARZO 2017 - OCTUBRE 2019

Análisis de calidad de los productos recibidos, atención a reclamos y análisis de causas de problemas. Encargada de laboratorio de pruebas físicas y químicas.

AUXILIAR DE LABORATORIO ANÁLISIS QUÍMICO II Y QUÍMICA BÁSICA - UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR

1ER SEMESTRE AÑOS 2014 - 2016

Calificación y asesoramiento para la realización de reportes de laboratorio, revisión de cristalería y supervisión del buen uso de los instrumentos y equipos de laboratorio. Encargada de garantizar la seguridad de los estudiantes al utilizar reactivos químicos y equipo de laboratorio. Revisión de la disponibilidad del equipo y reactivos necesarios para cada práctica y tratamiento de desechos de laboratorio.

EDUCACIÓN

MAESTRÍA EN DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS (MBA)

UNIR MÉXICO / UNIVERSIDAD SAN CARLOS DE GUATEMALA
SEPTIEMBRE 2021 - FEBRERO 2023

DIPLOMADO ADMINISTRACIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

UNIVERSIDAD SAN CARLOS DE GUATEMALA
SEPTIEMBRE 2020 - NOVIEMBRE 2020

LICENCIATURA EN INGENIERÍA QUÍMICA - ÉNFASIS EN ENERGÍA

UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR
2012 - 2016

CURSOS Y SEMINARIOS

Interpretación de la norma NTC 5830:2018 Requisitos para el Análisis de Peligros y Puntos de control Crítico • Excel Avanzado • Seminario virtual: Beneficios del consumo de lácteos bajo el contexto del Covid-19-Invitados • Curso práctico: HACCP aplicado a la industria • Aplicaciones del manejo efectivo de sólidos