



**Mayra Karina Licardie Jerez**  
*Ingeniera en Agroindustria Alimentaria*  
*M.A. en Seguridad Alimentaria y Nutricional*

Domicilio: 27 ave. 2-118, Cañas del Río, Zona 13, San Miguel Petapa  
Guatemalteca, No. DPI 1811712521015  
Teléfono celular: (502) 59305501; Casa: (502) 66290773  
**E-mail personal:** karina.licardie@gmail.com

## Perfil profesional

Profesional orientada a la Mejora Continua de los procesos en la industria de alimentos, con amplio entrenamiento y experiencia en la aplicación de herramientas para la resolución de problemas, metodología LEAN, desarrollo de procedimientos y estándares de trabajo, y gestión de contribuyentes para la generación de proyectos multidisciplinarios.

## Experiencia Laboral

### Nestlé S.A.

Posición: **Technical Trainee**

Fábrica Antigua Guatemala

Enero 2017 – Agosto 2018

**Nivel Líder**

Desarrollo de competencias funcionales y de liderazgo en los departamentos de la compañía gestionando proyectos específicos de alto impacto para las áreas y aprendiendo cada uno de los roles de mandos medios y jefaturas. Participación en Reuniones de Comité Ejecutivo de Fábrica.

- **Departamento de Ingeniería:** Proyecto de implementación de Rutinas de Mantenimiento y de estándares de limpieza para la reducción de Paros No Planeados en línea de productos culinarios, y Elaboración de manual sobre proceso de principio a fin del departamento técnico abarcando inicio de proyectos para generación de activos, esquema de mantenimiento, sistema SAP y desincorporación de activos para fábrica.
- **Departamento de Calidad:** Proyecto sobre Gestión de la segunda línea de defensa para prevenir cuerpos extraños (FB) en Equipos de procesamiento del área de fabricación de masas para productos culinarios. – enfoque en inocuidad de los alimentos.
- **Departamento de Finanzas:** Proyecto Asegurar proceso de cascading de indicadores de costos en las reuniones operacionales de los departamentos de cadena de abastecimiento y de Manufactura, para soportar a las unidades en identificar los indicadores destructores de valor (Retrabajo, Variaciones de uso, vencimientos).
- **Departamento de manufactura:** Proyectos con enfoque en pérdidas de materiales (principal driver de costo) a nivel de mapeo de contribuyentes, indicadores y proyectos de reducción.
  - Construcción de árbol de contribuidores de Perdida de Materiales (ZLMV) por línea de producción y tipo de material.
  - Implementación de cascading de indicadores para perdida de materiales en reuniones operacionales de Comité ejecutivo y Comité local

- Construcción de IPA para Pérdidas de Materiales y asignación de los recursos para las actividades prioritarias, como proyectos de ahorro
  - Establecer acciones para re-definir el uso esperado y la pérdida del Aceite de girasol en Línea Papyrus, así como las acciones de optimización de uso por medio de herramientas de causa-raíz.
- **Departamento de Investigación y Desarrollo de productos:** Proyecto de estandarización del proceso de fabricación de Maggi Cúbitos de pollo, desde dosimetría hasta fabricación con énfasis en la parametrización a lo largo del proceso y aplicación en piso, y Elaboración de Matriz de competencias y plan de desarrollo de Process and Mastership para productos culinarios.
- **Departamento de Recursos Humanos:** Proyectos con enfoque a desarrollo de competencias técnicas y de liderazgo
  - Elaboración de Matriz de competencias y Plan de desarrollo con enfoque en Process and Mastership para operadores del área de fabricación y llenaje del área de manufactura
  - Estandarización de competencias para entrenamientos mapeados en Fábrica.
  - Creación de plan para proceso de implementación de Storyboard (guía de entrenamientos)
- **Departamento de SHE (Seguridad, Salud y Medio Ambiente):** Proyecto Implementar en el área de Fabricación la evaluación de riesgos, Cero accesos y análisis de Ergonomía tomando en cuenta el inventario de tareas que se ejecutan y los equipos que se utilizan para el procesamiento de masas.
- **Departamento de Industrial Performance:** Proyecto Validación de la efectividad del proceso de alimentación de información de pérdidas de materiales en Sistema SAP, mediante la identificación de las oportunidades de mejora en el proceso de registro, gestión y seguimiento de pérdidas de materiales dentro de fábrica
- **Departamento de Cadena de Abastecimiento:** Optimización de la logística física mediante la implementación y sostenibilidad de Ventana Horaria para descarga de materiales y carga de producto terminado (Herramienta LEAN).
  - Elaboración e implementación de Cadena de ayuda
  - Gestión visual por medio de tecnologías

### **Logros:**

DMAIC: Reducción del 50% del total de PNP causados en el Sistema de transporte de Línea de culinarios para Enero 2018.

DMAIC: Reducción del 100% de errores en registros de data de material HALB asociados a pérdidas asignadas a reporte SAP en el Sector de Tableta Blanda, para Julio 2018.

Costos Fijos de fábrica: Reducción del 75% de gastos por demoras por medio de la implementación de Ventana Horaria de materiales.

Formación de Operaciones Modelo mediante la gestión de competencias funcionales y de liderazgo.

### **Formación en:**

- Alineación de metas (Plan Maestro Operacional)
- Desarrollo de indicadores
- Reuniones operacionales
- Trabajo estándares
- Centerlining
- Cadena de Ayuda
- Ir, pensar, ver y hacer (GSTD por sus siglas en ingle)
- DMAIC

- Análisis Causa-Raíz
- Análisis de contribuyentes
- Metodología IPA (Identificar, Priorizar y Asignar)
- LEAN: Ventana Horaria, LEAN Warehouse, Pull System)
- Matriz de competencias
- Plan de desarrollo
- Lección de un punto
- Product & Process Mastership Culinarios
- Matriz de liderazgo
- Desarrollo de liderazgo
  - Coaching y desarrollo
  - Feedback
  - Reconocimiento

## **PRESANCA II – PRESISAN**

Posición: **Asistente técnica local**

Región trifinio (Guatemala-El Salvador-Honduras.

Marzo 2014 – Agosto 2015

**Nivel Graduate Research**

Asistencia técnica en temas relacionados a la Seguridad Alimentaria y Nutricional a nivel mancomunitario y municipal (Fortalecimiento institucional); Desarrollo de las herramientas para la promoción de la SAN (Escuelas de campo, Centros de documentación, Sistemas de información); Capacitaciones sobre Seguridad Alimentaria y Nutricional (énfasis en manipulación e inocuidad de alimentos); Gestión de proyectos, Monitoreo y Seguimiento de proyectos de desarrollo social (Árbol de problemas, Marco lógico, Gestión y manejo de indicadores); Investigaciones a nivel local, análisis estadísticos; Sistematización de procesos y redacción de informes de trabajo.

### **Logros:**

- Implementación del SIMSAN como herramienta en la gestión de la SAN a nivel local en los municipios socios de la Mancomunidad Trinacional Fronteriza Rio Lempa (Guatemala, El Salvador y Honduras)
- Caracterización de Seguridad Alimentaria y Nutricional en Comunidades Rurales Centinela del Municipio de Perquín y Arambala, AMNM/UTT Lenca, Departamento de Morazán, República de El Salvador, Centroamérica. Marzo, 2015

## **FRISA, S.A. Grupo PAF**

Posición: **Supervisor de producción**

Piolindo

Agosto 2013 – Febrero 2014

**Nivel Mando Medio**

Supervisión, control, monitoreo y seguimiento de la ejecución de los programas de producción y empaque respectivamente; Emisión y revisión de etiquetas de producto en proceso y en producto terminado; Supervisión interna de la calidad e inocuidad de la producción (BPM, HACCP, POES); Inducción y capacitación del personal a cargo en el cumplimiento de las BPM y otros temas relacionados con la calidad e inocuidad alimentaria y seguridad industrial; Coordinación de personal operativo de la planta y Elaboración de informes.

**Louisiana State University (LSU)**  
**Posición: Practicante Ingeniería de alimentos**  
Departamento de ingeniería de alimentos

Enero 2013 – Abril 2014  
**Nivel Intership**

Análisis físico-químico y microbiológicos de alimentos; Participación en la formulación y pruebas de laboratorio de productos nuevos y en la reformulación de productos ya existentes orientados a alimentación saludable y al aprovechamiento de los recursos que solicitan las nuevas tendencias en alimentos. Creación de manuales y registros de control de inocuidad y calidad de alimentos. Apoyo a investigaciones realizadas por los maestrados y candidatos a Ph.D en el equipo de laboratorio.

#### **Logro:**

Research: Physical and chemical properties of shrimp waste spray dryer protein powder and its application in an oil-water emulsion

**Escuela Agrícola Panamericana (Zamorano)**  
**Posición:** practicante en áreas de producción y agroindustriales  
**Metodología Aprender Haciendo**

Enero 2009 – Noviembre 2012

Puestos rotativos en: módulos de trabajo enfocados a producción agropecuaria y cadenas de valor; plantas agroindustriales (planta de lácteos, planta de cárnica, planta de DNP, planta hortofrutícola, planta de post-cosecha).

## **FORMACIÓN ACADÉMICA**

### **Maestría Regional en Seguridad Alimentaria y Nutricional con énfasis en Sistemas de Información.**

Universidad San Carlos de Guatemala, con el respaldo del Consejo Superior Universitario Centroamericano (CSUCA) (03/2014 – 10/2015)  
Nivel educativo: Maestría (Graduada)

### **Ingeniería en Agroindustria Alimentaria**

Escuela Agrícola Panamericana (EAP) “El Zamorano”, Honduras (01/2009 – 11/ 2012)

Nivel: Universitario (Graduada)

*Proyecto de graduación de Universidad: Enfoque en Cárnicos*

Efecto de dos porcentajes de inulina, como fuente de fibra, en las propiedades físicas, microbiológicas y sensoriales en una salchicha frankfurter de pollo reducida en grasa.

## **RECONOCIMIENTOS Y PREMIOS**

- Premio Henri Nestlé 2017 – Mejora de procesos
- Distinción Magna Cum Laude USAC- 2015 – Promedio de maestría 91 puntos.
- Beca Maestría Seguridad Alimentaria y Nutricional – Sistema de integración Centroamericana (SICA) - 2014
- Beca excelencia académica Ingeniería – EAP Zamorano Circulo presidencial – 2009

## HABILIDADES Y CONOCIMIENTOS

- Idioma Inglés: Nivel Intermedio - Avanzado
- Laboratorios: Microbiología, Ingeniería y Análisis de Alimentos, Nutrición Humana, Investigación y desarrollo (DNP).
- Software: Paquete Microsoft office, Paquetes de estadística (SAS, SPSS, Minitab etc)
- Talleres: Gerencia del Sistema HACCP. Acreditada por la HACCP Alliance (AGEXPORT Guatemala, 2013)
- Curso de Liderazgo – Conspirativo – Julio 2017
- Formación de auditores internos ISO 19011: 2011 – Abril 2017

## REFERENCIAS

Danny Sánchez

Jefe cadena de abastecimiento – Nestlé Fábrica Antigua Guatemala

e-mail: [Danny.Sanchez@gt.nestle.com](mailto:Danny.Sanchez@gt.nestle.com)

Tel: (502) 79631099

Cel. 55164395

Aída Guzmán

Jefa de Recursos Humanos – Nestlé Fábrica Antigua Guatemala

e-mail: [Aida.Guzman@gt.nestle.com](mailto:Aida.Guzman@gt.nestle.com)

Tel: (502) 79631099

Cel. 59170749

Laura Cervantes

Industrial Performance Specialist – Nestlé Fábrica Antigua Guatemala

e-mail: [Laura.Cervantes1@gt.nestle.com](mailto:Laura.Cervantes1@gt.nestle.com)

Tel: (502) 79631099

Cel. 52096831

Mariana Pinetta

Q – Corporación Multiinversiones

e-mail: [mpinetta@dipcmi.com.gt](mailto:mpinetta@dipcmi.com.gt)

Cel. 44713472



**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA**  
**Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia**

Con base en el Reglamento General de Evaluación y Promoción del Estudiante de la Universidad de San Carlos de Guatemala  
Otorga la distinción  
**"MAGNA CUM LAUDE"**

A: Mayra Karina Licardié Jerez

Por su trayectoria académica en la Maestría Regional en Seguridad Alimentaria y Nutricional con  
Énfasis en Sistemas de Información -MARSAN-SI-

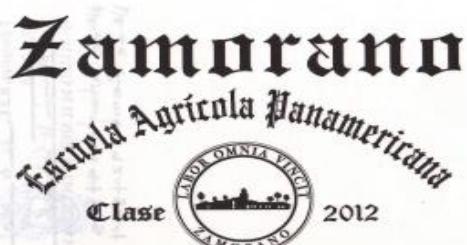
"ID YENSEÑADA A TODOS"

Guatemala, 07 de octubre de 2015

Dr. Rubén Dariel Velásquez Miranda  
Decano



Licda. Elsa Juliette Salazar de Arista, M.A.  
Secretaria



Por Cuanto:

**Mayra Karina Licardié Jerez**

Ha completado a entera satisfacción el plan de estudios correspondiente  
Se le otorga el título de

**Ingeniera en Agroindustria Alimentaria**

En el Grado Académico de Licenciatura

Expedido en la República de Honduras, el primer día del mes de diciembre del año 2012

