



ALEXANDRA OVERALL SALAZAR

MSC. EN INGENIERÍA, TECNOLOGÍA Y NEGOCIOS DE SISTEMAS DE ALIMENTOS SOSTENIBLES
ING. EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

APTITUDES

Disciplinada
Organizada
Honesta
Liderazgo productivo
Estructurada

CONTACTO

P: 5203-3753
E: alexandraoverall@gmail.com

IDIOMAS

Español: natal
Inglés: avanzado

REFERENCIAS

PERSONALES

Lic. Doménica Herrera
Abbott
T: 4052-3806

Ing. Agustina Pons
Mc. Donald's
T: 4904-2375

LABORALES

Lic. Pablo Calderón
Extracciones, S.A.
T: 3392-8235

Lic. Karen Matheu
Empacadora La Blanca
T: 3075-5912

Lic. Marco Sosa
Alimentos Pura Delicia, S.A.
T: 3533-4794

PERFIL

Soy apasionada por los procesos alimentarios, constantemente enfocada en optimizar los recursos, promover la reutilización de los residuos y garantizar la calidad en los productos. Disfruto trabajar en equipo donde todos los colaboradores obtengan beneficios por el trabajo realizado. Soy una persona abierta a nuevos proyectos ya que me gusta ponerme metas que impliquen dar todo de mi.

EXPERIENCIA LABORAL

ENCARGADA DE CALIDAD

Extracciones, S.A. | Oct 2023 - A la fecha

- Diseñar e implementar programas de BPM para todos los procesos de producción.
- Desarrollar e implementar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Coordinar auditorías internas y externas.
- Desarrollar y mejorar continuamente los procedimientos de control de calidad para asegurar la conformidad de los productos finales.

GERENTE DE PRODUCCIÓN

Alimentos Pura Delicia | Mar 2020 - Sep 2021

- Coordinar y supervisar la producción según requerimientos.
- Reportar costos indicativos de producción como índices de manufactura, margen operativo y costos de producción.
- Asegurar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura

JEFE DE PRODUCCIÓN

Empacadora La Blanca | Ene 2018 - Mar 2020

- Coordinar y supervisar la planta de producción según requerimientos.
- Velar por la calidad de los productos fabricados.
- Garantizar el cumplimiento las Buenas Prácticas de Manufactura
- Asegurar los registros requeridos en el proceso de producción en cada una de sus etapas

CONTROL DE CALIDAD

Empacadora La Blanca | Dic 2016 - Ene 2018

- Implementar y mantener los procesos necesarios para el sistema de gestión de calidad e inocuidad
- Garantizar el cumplimiento del sistema de calidad e inocuidad

CONTROL DE CALIDAD

Extracciones, S.A. | Dic 2015 - Jun 2016

- Garantizar la realización de pruebas necesarias para verificar la conformidad de los productos
- Verificar el cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura

EDUCACIÓN

MÁSTER EUROPEO EN CIENCIA DE LA INGENIERÍA, TECNOLOGÍA Y NEGOCIOS DE SISTEMAS DE ALIMENTOS SOSTENIBLES

KU Leuven, Bélgica | 2021 - 2023
Becaria Erasmus Mundus

LICENCIATURA EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

Universidad del Valle de Guatemala | 2014 - 2018
2018 - Estudiante distinguido

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

DIPLOMADO BUSINESS MANAGEMENT
Tecnológico de Monterrey | Junio 2024

CURSO DE MONITORES DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
Consultorías Empresariales RMF | Abr 2024

CURSO FINANZAS PARA NO FINANCIEROS
Tecnológico de Monterrey | Ene 2024

REQUISITOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL, PLANES DE PRERREQUISITOS Y HACCP
Intedya | Nov 2023

LEAN SIX SIGMA: YELLOW BELT
Lean 6 Sigma Solution | Nov 2020

DE HACCP A HARPC: DIFERENCIA ENTRE EL PLAN DE INOCUIDAD HARPC DE FSMA Y LOS PLANES GCCP
Osmosis | Jun 2019

DESARROLLO DE UN PLAN HACCP EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Agexport | Jul 2018

CULTIVOS BIOPROTECTORES: MEJOR VIDA ÚTIL Y CALIDAD EN PRODUCTOS CÁRNICOS
CHR Hasen | Nov 2017

PROCESO DE GESTIÓN PARA AUDITORÍAS INTERNAS BASADO EN ISO 19011 CON ENFOQUE A FSSC22000
Intertel | Sep 2017

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: ACTUALIZACIÓN EN EL MARCO DE LA LEY DE MODERNIZACIÓN DE LA INOCUIDAD (FISMA)
Osmosis | Jun 2017

INTELIGENCIA EMOCIONAL Y LIDERAZGO
Cámara de la Industria de Guatemala | May 2017

USO DE LA CARNE DE AVE EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PROCESADOS
Usapeec | Abr 2017

INOCUIDAD Y MANEJO DE CADENA DE FRÍO EN PRODUCTOS CONGELADOS
Usapeec | Mar 2016

CURSO-TALLER CHOCOLATERÍA: DE LA TEORÍA A LA PRÁCTICA
Osmosis | Ago 2015

TALLER DE CARNES
Intecap | Jun 2015

CERTIFICACIÓN SERVSAFE PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
National Restaurant Association | Dic 2015

CAPACITACIÓN EN GESTIÓN DE COSTOS PARA EMPRESAS DE ALIMENTOS Y RESTAURANTES
Centro de capacitación de alta enseñanza (CAE) | Nov 2015

PUBLICACIONES CIENTÍFICAS

Overall Salazar, Alexandra. (2018). "Evitando desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena productiva." Revista Industria y Alimentos Internacional: extracción súper crítica. Ed. 79. Guatemala.

Overall Salazar, Alexandra. (2018). "Innovación y tendencias: desde materia prima hasta materiales de empaque." Revista Industria y Alimentos Internacional: programa de monitoreo ambiental. Ed. 78. Guatemala.