



ALEXANDRA OVERALL SALAZAR

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

ING. EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

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

BACCULATO EN CIENCIAS ALIMENTARIAS

APTITUDES

Disciplinada
Organizada
Honesto
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

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.