

# LUIS FELIPE ALMAZÁN MELGAR

## Información Personal

Guatemala, Guatemala  
Email: lfalmazan@gmail.com  
Teléfono: (502) 3081-4843  
Edad: 26 años  
Estado: Soltero  
Colegiado No. 2229



## Formación académica

<b>Ene 2010 –Nov 2014</b>	<b>Licenciatura en Ingeniería Química / Baccalaureatus in Scientis</b> Universidad del Valle de Guatemala
<b>Ene 1999- Nov 2009</b>	<b>Bachillerato en Ciencias y Letras / Bachillerato Internacional</b> Centro Escolar El Roble

## Experiencia profesional

<b>Sep 2016-Ene 2018</b>	<b>Empacadora la Blanca, S.A.</b> Planta procesadora de embutidos (elaboración de embutidos cocidos, precocidos y crudos)
Cargo:	Gerente de Producción
Función:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Programación semanal de la producción, Manejo de inventarios de bodega de materia prima y producto pre-terminado, Análisis de rendimiento de la producción.</li><li>• Optimización del proceso de recepción de producto pre-terminado y conversión a producto terminado.</li><li>• Despacho de pedidos y manejo de inventarios de producto terminado.</li><li>• Manejo de mermas y reproceso</li><li>• Mantenimiento del sistema HACCP (BPM's, programas Pre-requisitos, planes HACCP de los distintos procesos productivos, verificación y validación).</li><li>• Líder en auditorías de Ministerio de Salud y Clientes.</li><li>• Apoyo al departamento de Control de Calidad en:</li></ul>

- Análisis de materia prima, producto en proceso y producto terminado.
- Formulaciones de productos nuevos
- Análisis y paneles sensoriales de productos
- Manejo y seguimiento a reclamos relacionados con aspectos de calidad/inocuidad
- Apoyo al departamento de Ventas en:
  - Soporte técnico en visitas a clientes y clientes potenciales
  - Asesorar y respaldar al cliente en cuanto a características, dudas o mejoras de propiedades organolépticas y microbiológicas de cada uno de los productos
  - Desarrollo de fichas técnicas internas y externas para clientes según especificaciones
- Apoyo al departamento de Distribución en:
  - Optimización de rutas
  - Implementación de gps para Control y monitoreo de flota
  - Despacho de producto

**Feb 2015-Ene 2016**

**Grupo Campeón, S.A. (Servirestaurantes)**

Planta procesadora de productos cárnicos crudos

Cargo:  
Función:

Coordinador HACCP

- Mantenimiento del sistema HACCP (BPM's, programas Pre-requisitos, planes HACCP de los distintos procesos productivos, verificación y validación). Apoyo al departamento de Control de Calidad (análisis de materia prima, análisis de producto en proceso).
- Auditorías a proveedores.
- Líder en auditorías del MAGA y clientes.
- Aprobación de Auditoría de Recertificación del Sistema HACCP (Septiembre 2015)
- Apoyo al departamento de Investigación y Desarrollo en:
  - Formulaciones de productos nuevos
  - Análisis y paneles sensoriales de productos
- Apoyo al departamento de Ventas en:
  - Manejo y seguimiento a reclamos relacionados con aspectos de calidad/inocuidad

<b>Feb 2013-May 2014</b>	<b>Extracciones, S.A.</b> Planta refinadora de aceite vegetal  Cargo: Asistente de Operaciones Función: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Operaciones de Ingeniería de Planta</li> <li>• Mantenimiento de planta de proceso</li> <li>• Inventario de tanques de producto crudo y producto terminado</li> </ul>
<b>Feb 2012-Jul 2012</b>	<b>Loralva, S.A.</b> Planta farmacéutica  Cargo: Asistente de Producción Función: Generar ordenes de producción, rebaja de inventario, control de materias primas.
<b>Jul 2011-Dic 2011</b>	<b>Extracciones, S.A.</b> Planta refinadora de aceite vegetal  Cargo: Asistente de operaciones Función: Inventario de tanques de producto crudo y producto terminado, mantenimiento de planta de proceso, operaciones de ingeniería de la planta.
<b>Otros</b>	
<b>Oct 2016-Dic 2017</b>	<b>Brú Coffee (Cold Brew Coffee Envasado)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fundador</li> <li>• Encargado de la producción y envasado de café extraído en frío en la modalidad de Cold Brew.</li> </ul>
<b>Jul 2016</b>	<b>Aplicación de Técnicas de Tueste de Café (Nivel Básico)</b> Escuela de Café (Anacafé)
<b>May 2016</b>	<b>Formación de Barista Básico</b> TOP BARISTA (Capacitación, Coaching & Catering) Técnicas profesionales en café, Corona de Monje, texturización de leche y bebidas a base de café.
<b>Nov 2015</b>	<b>Gerencia del Sistema HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control para la Industria de Alimentos</b> Escuela de Comercio Exterior de AGEXPORT

Programas Pre-requisitos, 7 Principios del HACCP, identificación y tipo de peligros, análisis de peligros, identificación de puntos críticos de control, establecer límites críticos, monitoreo de puntos críticos de control, establecer acciones correctivas, verificación y validación del sistema HACCP.

**Ago 2015- Dic 2015      Brigadista Industrial**  
S.I.SO. (Seguridad Industrial, Seguridad Ocupacional)  
Primeros Auxilios, búsqueda y rescate, combate contra incendios y evacuación.

## Idiomas

**Español (Lengua materna)**

**Inglés**                      TOEFL iBT (Score: 85)

## Referencias personales

**A solicitud.**