

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

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

Experiencia profesional

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

- 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: | Coordinador HACCP |
| Función: | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Aprobación de Auditoría de Recertificación del Sistema HACCP (Septiembre 2015) |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Apoyo al departamento de Investigación y Desarrollo en: <ul style="list-style-type: none"> ○ Formulaciones de productos nuevos ○ Análisis y paneles sensoriales de productos |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Apoyo al departamento de Ventas en: <ul style="list-style-type: none"> ○ Manejo y seguimiento a reclamos relacionados con aspectos de calidad/inocuidad |

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