



# Angel Emmanuel Posadas Sandoval

## Perfil profesional

Profesional en el campo del procesamiento de alimentos, graduado en el año 2019 de técnico en procesamiento de alimentos con experiencia a nivel de práctica profesional supervisada dentro de laboratorios de control de calidad, llevando a cabo análisis de laboratorio y ejecutando proyectos de mejora para la empresa.

## Experiencia

Km 166.2 carr a Zunilito,  
Residenciales Los Cedros,  
casa #1.

San Francisco Zapotitlán,  
Suchitepéquez.

Cel: +50258861310

Whatsapp & cel  
+50242949848

a7xposadas@gmail.com

<https://www.linkedin.com/in/angel-posadas-8b1b00111/>

28 de septiembre de 1998  
23 años de edad

DPI: 3017 44254 0101

### Habilidades blandas:

- Comunicación
- Ética de trabajo
- Trabajo en equipo
- Gestión del tiempo

### Habilidades duras:

- Habilidades de Microsoft Office y ofimática
- Inglés: nivel medio (nivel 12 de CALUSAC)
- Buenas habilidades analíticas
- Capacidad de análisis numéricos.

## **8 de agosto del 2019 – 22 de octubre del 2019**

Práctica Profesional Supervisada (PPS) • Laboratorio de Control de Humedad y laboratorio de control de la calidad • Industria Guatemalteca de Macadamia S.A. Rio Bravo, Suchitepéquez. Tel: 78705505.



maizgold

Práctica profesional asignado al laboratorio de control de humedad, así como al laboratorio de control de calidad. Control sobre la materia prima para el cumplimiento de los requerimientos establecidos por la empresa.

## Formación

**Universidad de San Carlos de Guatemala, Centro Universitario del Suroccidente, Mazatenango, Suchitepéquez. 2017-2021.**

- Graduado de Técnico en Procesamiento de Alimentos en el año 2019 a los 21 años de edad.
- Pensem cerrado en Ingeniería en Alimentos en 2021 a los 23 años de edad.
- Promedio de 79 puntos en Ingeniería en Alimentos.



## Reconocimiento por rendimiento académico

- Diploma al mejor promedio en la sección B en el año 2017 en la carrera de ingeniería en alimentos.

## Congresos, conferencias y cursos en línea

II congreso de diversidad biológica, salud y seguridad alimentaria con pertinencia cultural ante el cambio climático. Centro Universitario del Suroccidente, Universidad de San Carlos de Guatemala-IIDESCO-CONAP. 21 y 22 de agosto del 2018.

I congreso internacional de ciencia y tecnología de alimentos. 40hr. Centro Universitario del Suroccidente, Universidad de San Carlos de Guatemala. 14 a 18 de octubre del 2018.

Conferencia Exportación de productos. Centro Universitario del Suroccidente y Cámara de comercio de Guatemala. Ciudad de Guatemala. 26 de abril del 2017.

Conversatorio Control de calidad en la industria azucarera. Centro Universitario del Suroccidente. Mazatenango. 21 de septiembre del 2018.

Diplomado: Acondicionamiento de aguas para la industria. Universidad de San Carlos de Guatemala. 2do semestre del 2021.

Webinar "inocuidad de los alimentos". Centro Universitario del Suroccidente. Mazatenango. 13 al 15 de octubre del 2021.

## Referencias personales

Licda. Carol Nineth Ramírez Scaglia  
Inga. Dora Emilia Rodas

Tel. 58547032  
Tel. 59299804