



## SERGIO ALEJANDRO DE LA CRUZ PADILLA

Ingeniero Químico con especialización en Tecnología de Alimentos y Nutrición por la Universidad de Lund, Suecia, con experiencia en las áreas de manufactura y control de calidad dentro de la industria alimenticia y farmacéutica. Mi interés por el intercambio de conocimiento y mi incesante deseo de aprendizaje continuo me impulsan a buscar formas de generar un valor agregado en mi área de desempeño.

### EXPERIENCIA LABORAL

○ Diciembre 2019 - Junio 2021

Pharmalat (Guatemala)

#### Gerente de manufactura

- Planificar mensualmente el volumen de producción de acuerdo a la proyección de ventas, considerando materia prima, material de empaque y disponibilidad en el almacén.
- Realizar mensualmente el requerimiento de materiales con el objetivo de asegurar su disponibilidad al momento de la producción, de tal forma que se garantice que los productos terminados estarán disponibles para su entrega en los plazos de tiempo convenientes.
- Proponer alternativas que aumenten la rentabilidad de la empresa, mediante la mejora constante de los estándares de calidad de los productos, aumento de la capacidad de producción, reducción de costos y de tiempos de producción.

○ Junio 2019 - Noviembre 2019

#### Supervisor de manufactura

- Asegurar el cumplimiento del programa de producción, verificando la disponibilidad de personal y equipos.
- Efectiva administración de personal operativo y de recursos asignados, garantizando altos estándares de calidad, productividad y eficiencia; así como el cumplimiento de las normas de salud y seguridad ocupacional.

○ Abril 2018 - Enero 2019

Coca-Cola FEMSA (Guatemala)

#### Analista de procesos clave

- Velar porque los procesos de preparación de producto terminado, así como la limpieza y saneamiento de las distintas áreas de producción se realicen de acuerdo a los estándares de calidad establecidos por la compañía.
- Participación en el equipo multidisciplinario de excelencia operacional de productos químicos, cuya función principal es reducir costos y optimizar recursos dentro de los diversos procesos existentes de la planta de producción, mediante el uso de la metodología DMAIC. El proyecto logra el 10% de reducción en el costo por caja unitaria producida durante el año 2018.

### REFERENCIAS

#### Karolina Östbring

Universidad de Lund (Profesor titular)

☎ +46 73 785 73 85

✉ karolina.ostbring@food.lth.se

#### Gabriela Paredes

Pharmalat (Director técnico)

☎ +502 5203-7587

✉ gparedes@pharmalat.net

☎ +502 3998-8743

✉ seraleiq@gmail.com

☎ 2306 54150 0101

📍 31 Avenida 8-40, Bosques de San Nicolás, Z. 4, Mixco, 01057, Guatemala

### EDUCACIÓN

#### Maestría en Tecnología de Alimentos y Nutrición

Universidad de Lund, Suecia

Agosto 2021 - Junio 2023

#### Licenciatura en Ingeniería Química (Intercambio académico)

Universidad Politécnica de Bucarest, Rumania

Septiembre 2015 - Agosto 2016

#### Licenciatura en Ingeniería Química

Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala

Enero 2012 - Abril 2018

### FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

#### Curso de Formación de Auditores Internos en Sistemas de Gestión de la Calidad bajo la norma ISO 9001:2015

One consulting, Guatemala

Febrero 2020

#### Diplomado en Manejo post-cosecha y tecnología de procesamiento de alimentos

Centro Egipcio Internacional para la Agricultura, El Cairo, Egipto

Enero 2019 - Abril 2019

#### Diplomado en Administración de la Calidad en la Industria Alimenticia

Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala

Enero 2015 - Junio 2015

### IDIOMAS

Inglés : Avanzado

Italiano: Básico