

ANA YOLANDA ROMPICHE HERRERA

Ingeniera en Industria de Alimentos



Contacto



anay.rompiche@gmail.com



(502) 3419-1603

(502) 2438-8304

Idiomas

Español 100%

Inglés 75%

Coreano 25%

Conocimientos

BPM y HACCP

Normativas de calidad como ISO 9001, ISO 22000, ISO 19000, entre otras.

Microsoft Office Word, Excel y Power Point.

AMEF, 6 sigma, etc.

Objetivo

Formar parte de un equipo en la industria de alimentos para contribuir en el desarrollo de alimentos innovadores y en la mejora continua de la calidad e inocuidad de los productos alimenticios según estándares nacionales e internacionales.

Perfil

Persona responsable, comprometida, proactiva, honesta y una aprendiz constante. Apasionada por la investigación relacionada al desarrollo de nuevos alimentos y metodologías aplicadas a la mejora de calidad e inocuidad de alimentos.

Formación académica

- Licenciatura en Industria de Alimentos en Universidad Rafael Landívar. Cum Laude (2013-2018)
- Bachiller en Ciencias y Letras. Liceo Javier Vespertino. (2011-2012)

<p>Actitudes</p> <p>Adaptabilidad Disciplina Orientación a resultados Responsabilidad</p> <p>Habilidades</p> <p>Análisis e investigación Habilidad numérica Trabajo en equipo e individual Planificación sistemática</p> <p>Intereses</p>   	<p>Distinciones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cum Laude. Reconocimiento a la excelencia académica como estudiante durante estudios de Licenciatura en Industria de Alimentos. (2018) • Beca completa de estudios universitarios por la Fundación Juan Bautista Gutiérrez. (2013 – 2017) • Tercer lugar en Olimpiada Centroamericana de matemática de Colegios Jesuitas. Categoría cuarto bachillerato. (2011) • Tercer lugar en Olimpiada Centroamericana de matemática de Colegios Jesuitas. Categoría segundo curso. (2009) <p>Experiencia y voluntariado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tesis en una empresa de manufactura de embutidos Estandarización de parámetros de calidad para el procesamiento de una línea de salchichas. (Enero 2017-Noviembre 2017) <ul style="list-style-type: none"> ▪ Establecimiento de límites de tolerancia sensoriales. ▪ Priorización de acciones de mejora para la producción de salchichas. • Maestro tutor Maestro tutor de Química II para alumnos de primer año de la facultad de Ingeniería en la Universidad Rafael Landívar. (Mayo-Agosto 2017) • Taller de etiquetado y publicidad engañosa Participación en el Taller teórico-práctico de la primera versión del Proyecto de Etiquetado y Publicidad Engañosa. Impartido por la DIACO para productos lácteos. (Enero-Marzo 2016) • Horas de servicio comunitario 200 horas de servicio comunitario en Universidad Rafael Landívar, en las áreas de promoción y orientación a nuevos estudiantes. (2016 -2017) • Maestro orientador en IGER Maestro Orientador Voluntario de matemáticas para bachillerato en el centro 98 de IGER Instituto Guatemalteco de Educación Radiofónica. Cede en Liceo Javier. (Enero-Octubre 2012)
--	--