

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)

Actitudes

Adaptabilidad
Disciplina
Orientación a resultados
Responsabilidad

Habilidades

Análisis e investigación
Habilidad numérica
Trabajo en equipo e individual
Planificación sistemática

Intereses



Distinciones

- 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)

Experiencia y voluntariado

- **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)

- 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)