

FRANCISCO JÁCOME GALINDO

Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos

EXPERIENCIA

Coordinador de Calidad en el Comercio | DOS PINOS | Diciembre 2017 a la fecha

Coordinador de Calidad Comercial del Triángulo Norte (Guatemala, Honduras, El Salvador). Atención a reclamos realizados por consumidores y furgones de carga. Realizar trámites de registros sanitarios. Atención de reclamo de clientes corporativos, auditoría en puntos de venta, camiones de ruta y bodega de distribución. Realización de pruebas de calidad a nuestros productos. Capacitaciones al personal. Apoyo técnico al personal de logística y ventas.

Implemente los procedimientos de calidad para el montaje de la planta de producción. Disminuí las devoluciones en el comercio. Negocie tiempo de entrega con el laboratorio externo, mejore el manejo en la cadena de frío y congelado. Resolví devoluciones con clientes corporativos. Implemente el procedimiento para trámites de registros sanitarios y reconocimientos mutuos.

Supervisor de Producción | GRUPO ECONSA | Enero a Noviembre 2017

Supervisión de la producción diaria y cumplimiento de las líneas de dos empresas Econacional y Proquima. Supervisar la calidad, inocuidad y producción de los productos sea apto por los estándares establecidos por la empresa. Verificación de órdenes de producción, formulas y mantenimiento de las maquinas. Requisición de insumos y materia prima de los productos a producir. Encargado del empaque, etiquetado y fecha de producción de cada producto. Realización de reporte diario y coordinación de grupos de trabajo. Asignación de actividades revisión y control del orden y limpieza de las áreas de producción. Manejo de inventario de materia prima. Cuadre de exportaciones. Manejo de mezcladoras helicoidales.. Diagramas causa-efecto de

OBJETIVO

Superarme día a día en todos los aspectos de mi vida, brindando lo mejor de mí, tanto a nivel laboral como en el ámbito personal.



[pacojacome45@
gmail.com](mailto:pacojacome45@gmail.com)



5825-0723



Residenciales
Bougambillas
casa 1-B zona 16.



19 – sept – 1989

reclamos por los clientes. Supervisión de los formatos de registros de pesos, producción y limpieza de los operadores. Control de personal y horas extras.

Mejore tiempos en producción. Aumente la producción diaria. Disminuí los reclamos de los clientes. Implemente y resolví un desarrollo de emulsiones. Mejore el proceso en los registros de producción.

Supervisor de Producción | Embutidos Bremen | Julio 2015 a Octubre 2016

Planificación diaria en cada línea de producción. Manejo de órdenes de producción requerido por el área de ventas. Supervisar la calidad, inocuidad y producción de los productos sea apto por los estándares establecidos por la empresa. Encargado del empaque, etiquetado y fecha de producción de cada producto. Realización de reporte diario y revisión del cumplimiento de metas en cada línea de producción. Balanceo de líneas de producción. Coordinación de grupos de trabajo. Asignación de actividades para el personal de producción. Resolución de problemas que se interrelacionen con el área. Velar por el cumplimiento de las normas de la planta. Ser el canal de información para departamento de mantenimiento, departamento de control de calidad y gerencia de producción. Control de inventarios de rollos y etiquetas. Manejo de maquinaria multivac, tyromat, vemag.

Aumente las producciones diarias. Ordene los grupos de trabajo diurnos y nocturnos. Disminuí las ausencias del personal. Mejore la disciplina del personal a nivel del área de producción.

EDUCACION

MAESTRIA DE CALIDAD, PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD cursando | Universidad Galileo

POST-GRADO EN SISTEMAS Y GESTIÓN DE LA CALIDAD |
Diciembre 2018 | Universidad Galileo

LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS | Octubre 2015 | Universidad Galileo

LICENCIATURA EN INFORMÁTICA Y ADMINISTRACIÓN AERONÁUTICA | Octubre 2013 | Universidad Galileo

PRACTICA SUPERVISADA

Compañía de Jarabes y Bebidas Gaseosas La Mariposa, Sociedad Anónima | Asistente de recursos humanos |
Abril 2015 – Mayo 2015

Alimenticias Kern's & Cía, S.C.A | Asistente de salud y seguridad ocupacional | Febrero 2015 – Abril 2015

Naturalísimo | Asistente de calidad, asistente de producción y asistente de investigación y desarrollo |
Enero – Junio 2013

OTROS CURSOS

AGEXPORT- 2018

- Seguridad en el laboratorio
- Desarrollo de plan Haccp para industria de alimentos y bebidas
- Satisfacción del Cliente y Manejo de Quejas

OSMOSIS- 2018

- Métodos de estimación de vida de anaquel de alimentos

CAMARA DE LA INDUSTRIA -2018

- Sistema de aguas residuales y su aplicación en el Acuerdo gubernativo 236-2006

CENTROS PARA EL CONTROL Y LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA – 2014

- Curso de Bioseguridad en el laboratorio

INTECAP- 2013

- Haccp
- Buenas Prácticas de Manufactura

REFERENCIAS LABORALES

- | | |
|-------------------------|-----------|
| ○ Ing. Antonio Tojil | 4054-6936 |
| ○ Licda. Mónica Donis | 5206-7800 |
| ○ Ing. Rodrigo Gonzales | 4177-0102 |
| ○ Lic. Melinton Guzmán | 5991-1063 |

REFERENCIAS PERSONALES

- | | |
|------------------------|-----------|
| ○ Dr. Axel Díaz | 5203-9625 |
| ○ Ing. Eduardo Uribe | 3012-6002 |
| ○ Arqta. Sofía Narciso | 3099-8750 |