



# Alejandra Eunice Hernández del Cid

**Técnica en Procesamiento de Alimentos.**

## Experiencia Laboral

**Abril 2019 - Agosto 2019**

Docente de química y física fundamental

- Colegio Científico y Tecnológico Blaise Pascal, Mazatenango, Suchitepéquez.

## Estudios Realizados

**Nivel Primario: Colegio Privado Mixto “Nuestra Señora del Carmen”**

- Enero 2004 – Octubre 2009

**Nivel Básico: Instituto Experimental “Julio César Méndez Montenegro”, Mazatenango, Suchitepéquez.**

- Enero 2010 – Septiembre 2012

**Nivel Diversificado: Instituto Nacional “Rafael Landívar”, Mazatenango, Suchitepéquez.**

- Enero 2013 – Octubre 2014

**Estudios Universitarios: Universidad de San Carlos de Guatemala en Centro Universitario del Suroccidente -CUNSUROC-, Mazatenango, Suchitepéquez.**

- Ingeniería en Alimentos - Enero 2015 – a la fecha

## Prácticas

• **Agroindustrias PICSA, Antigua Guatemala, Sacatepéquez.**

Departamento de Producción y Control de Calidad (Laboratorio de Análisis)

Julio 2017 – Septiembre 2017

Se trabajó 300 horas para cumplir con el requisito de graduación de Técnico en Procesamiento de Alimentos.

• **Embutidos Barcelona S.A.**

Departamento de Control de la Calidad

Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–

CUI: 3225 01407 1001

Fecha de nacimiento:

09/09/1996

Edad: 23 años

Estado Civil: soltera



30 calle A 8-16  
Residenciales el Bosque  
zona 12 Ciudad de  
Guatemala



41041617

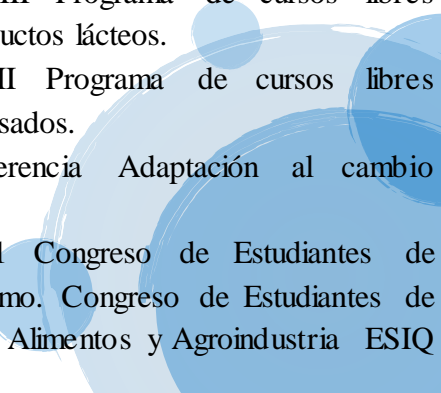


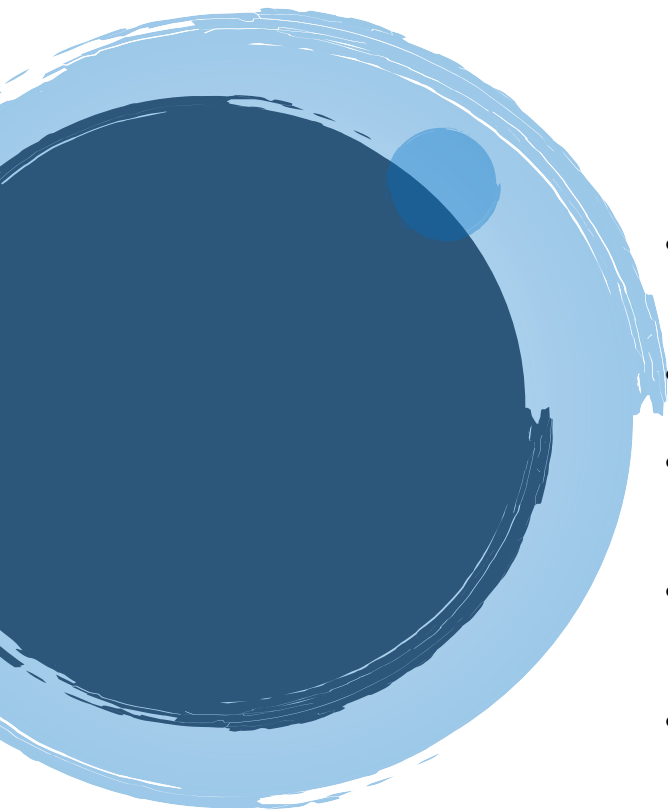
[alehernandelcid@yahoo.](mailto:alehernandelcid@yahoo.com)

[com](mailto:alehernandelcid@yahoo.com)



### **Logros Académicos**

- Título de Bachiller en Ciencias y Letras con Orientación en Educación
  - Título de Técnica en Procesamiento de Alimentos.
  - Cierre de pensum de la carrera de Ingeniería en Alimentos. Noviembre 2019
  - Diploma Técnico en computación Microsoft office 2007-2010. Mantenimiento técnico e internet.
  - Aprobación de 11 módulos de la formación tecnológica para docentes y estudiantes de los centros educativos del ciclo diversificado del sector oficial que forman parte de la estrategia “educación de calidad para la niñez y juventud guatemalteca”.
  - Diploma “Por alcanzar la competencia laboral del nivel inicial en el área técnico profesional de inglés”.
  - Participación en Conferencia sobre sistemas dinámicos aplicados.
  - Participación en Conferencia sobre aplicaciones de las ecuaciones diferenciales, parciales al estudio de la variabilidad climática.
  - Participación en Conferencia sobre la sensibilización de la educación ambiental con un enfoque para fomentar valores ecológicos en la educación superior.
  - Participación en Conferencia sobre tratamiento de aguas residuales.
  - Participación en Congreso de Investigación en la Ciencia Tecnológica de Alimentos (CICTAL 2015).
  - Participación en Conferencia de Educación Financiera.
  - Curso de buenas prácticas de manufactura facilitado por INTECAP, duración de 28 horas.
  - Participación en el III Programa de cursos libres universitarios sobre productos lácteos.
  - Participación en el III Programa de cursos libres universitarios sobre envasados.
  - Participación en Conferencia Adaptación al cambio climático.
  - Participación en el 31 Congreso de Estudiantes de Ingeniería Química y 7mo. Congreso de Estudiantes de Ingeniería Ambiental, en Alimentos y Agroindustria ESIQ 2016.
- 



- Participación en Capacitación de Identificación de las bacterias E.coli y staphylococcus aureus por método petrifilm.
- Participación en el Conversatorio sobre Control de Calidad en la Industria Azucarera.
- Participación en el I Congreso Internacional d Ciencias y Tecnología de Alimentos con una duración de 40 horas realizado en las instalaciones del –CUNSUROC–.
- Participación en el Taller “Uso de software estadístico para análisis de datos” impartido y desarrollado en el –CUNSUROC–
- Participación en el Ciclo de Conferencias FSSC 22, 000, Supervisión Efectiva y Food Defense con una duración de cuadro horas impartido en el –CUNSUROC–.
- Participación en Conferencia de Obtención, Transporte y Procesamiento de la Leche, impartido y desarrollado en –CUNSUROC–

### **Habilidades Personales**

Habilidad en formulación y evaluación de productos alimenticios innovadores, habilidad numérica, capacidad de análisis y resolución de problemas de datos, capacidad para tomar decisiones, colaboradora y trabajadora, facilidad para trabajar en equipo. Responsable y disciplinada.

### **Referencias Personales**

Dr. Marco Antonio del Cid Flores. Tel: 47051415  
Inga. Dora Emilia Rodas Álvarez. Tel: 59299804  
M.Sc. Marvín Manolo Sánchez López Tel: 43859467

### **Referencias Familiares:**

Lcda. Claudia Robles Rodas Tel: 56900603  
Lic. Héctor Urrutia Maldonado Tel: 42238040  
Lesly Santos Gramajo Tel: 35315014

