



Gerardo Méndez

Ingeniero en Ciencia de Alimentos



+502-55225399



gdmendezrosales@gmail.com



<https://www.linkedin.com/in/gerardo-m%C3%A9ndez-4b651b16b/>



Zona II, Guatemala.

COMPETENCIAS

- Gestión de calidad
- Análisis de laboratorio
- Desarrollo de productos
- Asuntos regulatorios
- Capacidad de análisis

RECONOCIMIENTOS

2020

Asociación de estudiantes de AEICA

Ganadores del drágon de oro y medalla de liderazgo estudiantil UVG.

Ciudad de Guatemala, Guatemala

2018, 2020, 2021 y 2022

Distinción Académica

Universidad del Valle de Guatemala

Ciudad de Guatemala, Guatemala

SOBRE MI

Actualmente formo parte del departamento de investigación y desarrollo en una industria de alimentos, responsable de llevar los proyectos de desarrollo de productos y cambios en productos ya existentes.

Soy una persona honesta y responsable, tengo interés en sistemas de gestión de calidad, asuntos regulatorios y desarrollo de productos. Sin embargo me encuentro dispuesto a afrontar retos en otras áreas de la industria.

EDUCACION

Licenciatura en Ingeniería en Ciencia de Alimentos 2018 - 2022

Universidad del Valle de Guatemala (Campus Central)

Magna Cum Laude.

Ciudad de Guatemala, Guatemala.

Bachillerato en Ciencias y Letras 2013 - 2017

Colegio Costasur

Santa Lucía Cotzumalguapa, Escuintla.

EXPERIENCIA

Septiembre 2022 - Presente

Coordinador de Investigación y Desarrollo

Conservas y Congelados Ya Está, S.A I Mixco, Guatemala.

- Validación de funcionalidad de ingredientes.
- Elaboración de prototipos y lanzamiento de productos.
- Revisión de regulaciones aplicables (RTCA, CODEX, CFR, UE).
- Pruebas a escala de planta.
- Capacitación de personal.
- Validación de parámetros en conjunto con Depto. Calidad.

Logros:

- Aumento del 30% en la entrega y aprobación de prototipos de producto, aumentando el KPI de ventas por productos nuevos.

Enero 2021 - Mayo 2021

Practica Profesional: Asistente de Control de Calidad

Aripa S.A (Galletas Julieta) I Santa Catarina Pinula, Guatemala.

- Actualización de documentación del sistema de gestión para recibir la auditoría de NSF: Global Market Nivel Intermedio.
- Cierre de acciones correctivas.
- Capacitación de personal: BPM'S, alérgenos, desechos sólidos y HACCP.
- Supervisión del programa de BPMS.
- Seguimiento al programa de control plagas.
- Control de cloro en agua.
- Digitalización y medición de parámetros de calidad.

Logros:

- Apoyo en el cierre de todas las acciones correctivas a la gerencia de operaciones.

CERTIFICADOS

Cómo hablar bien en público | 2020
Universidad Autónoma de Barcelona
- Certificado por Coursera.

Procesamiento de P. Cárnicos | 2021
CETEC, INTECAP

Enero 2021 - Mayo 2021

Auxiliar de Profesor

Universidad del Valle de Guatemala | Zona 15, Guatemala.

- Revisión de evaluaciones cortas, informes y acompañamiento durante prácticas de laboratorio e diferentes cursos.
 - a. Introducción a la industria de alimentos.
 - b. Panificación y confitería.
 - c. Bioquímica de alimentos.
 - d. Pensamiento cuantitativo.
 - e. Estadística I.
 - f. Guatemala en el contexto mundial.

OTROS ESTUDIOS

Diplomado en Inocuidad Alimentaria Febrero 2023 - Junio 2023

EAP, Universidad Zamorano | Francisco Morazán, Honduras.

Enfocado en la profundización de los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC (HACCP por su sigla del inglés), para la cadena alimentaria.

- Modalidad Virtual.

HACCP avanzado

Abril 2023 - Mayo 2023

SIALICO | Puebla, México.

Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPC (HACCP por su sigla del inglés).

- Modalidad Virtual.

REFERENCIAS

Ing. Daniela Grijalba

ARIPA S.A / Gerente de Operaciones

Contacto: +502-22964530

Ing. Sebastián Carranza

B&B / Coordinador de Calidad

Contacto: +502-50312139