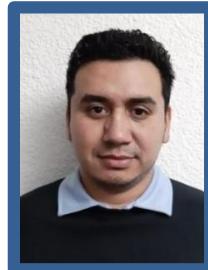


# DONALD RAUL ÁLVAREZ MIRANDA



## SUPERVISOR DE CALIDAD

### EXPERIENCIA PROFESIONAL

#### SUPERVISOR DE CONTROL DE CALIDAD

enero 2022 –  
a la fecha

#### ALIMENTOS BARCELONA, S.A.

Validación de parámetros de calidad de producto en área de producción y empaque, validación de puntos críticos de control y pruebas de empaque a vacío, liberación de camiones para carga de producto, validación de proceso de limpieza, capacitaciones de refuerzo de BPM, solución de problemas de producción.

#### RECEPCIÓN Y VALIDACIÓN DE MATERIA PRIMA

2015 - 2021

#### PREMIUM RESTAURANTS OF AMERICA

Recepción de materias primas frías y secas validando cumplimiento de calidad e inocuidad, recepción de material de empaque validando el cumplimiento de calidad, validación de temperaturas de productos y camiones, revisión de pedidos antes de la carga.

#### AUXILIAR DE BODEGA Y CONTROL DE INVENTARIOS

2012 - 2015

#### PRODUCTOS AVON, S.A.

Manejo de inventario de producto, rotación de producto, preparación de pedidos, operación de montacargas.

### FORMACIÓN

#### BACHILLER CIENCIAS Y LETRAS POR MADUREZ

2010

Centro Educativo de Educación Básica por madurez y Bachillerato en Ciencias y letras por madurez “Licenciada Matilde Rouge”.

#### TERCERO BÁSICO

2005 - 2007

Colegio Mixto Adventista Orión

### CURSOS Y DIPLOMADOS

#### CADENA DE FRÍO EN CARNE DE AVE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Enero 2023

USDA

#### DIPLOMADO TÉCNICO PARA SUPERVISORES DE PLANTAS DE EMBUTIDOS

Sept - Oct 2022

Cámara de la industria de Guatemala

#### EMPAQUE AL VACÍO

Julio 2022

Kaleb

#### INTERPRETACIÓN PRINCIPIOS HACCP

Enero 2022

Ing. Benjamín Orellana (Asesor HACCP)

✉ ddram.miranda@gmail.com

☎ 5832 5252

📍 5 avenida B 1-9, Paisajes de San Cristóbal 2, zona 8 de mixco

### PERFIL

Soy una persona comprometida con el seguimiento y cumplimiento de procesos, así como con la garantía de la calidad, con más de 8 años de experiencia en la industria de alimentos. Mis mayores fortalezas son la búsqueda de soluciones, la facilidad de comunicarme y enseñar, así como el trabajo en equipo.

### REFERENCIAS

#### Ing. Andrea Arias

Gerente gestión de calidad  
Alimentos Barcelona, S.A.

4575 6837

#### Eddi Lopez

Supervisor de Almacén  
Pastelería Palace

4297 4121

### HABILIDADES

#### PROFESIONALES

BPM y HACCP

M. Office

SAP

Inglés

#### PERSONALES

Compromiso

Seguimiento

Liderazgo

Facilidad de  
capacitar