



# ANA ISABEL GARCÍA MEJÍA

## PERFIL

Actualmente poseo cierre de pensum de la carrera de Ingeniería en Industrias Agropecuarias y Forestales, me gustaría formar parte de una empresa en la que pueda aplicar todos mis conocimientos y al mismo tiempo poder desarrollarme profesionalmente. Gracias a mis estudios y formación, me considero una persona capaz de aportar valor a la empresa. Como persona organizada y con gran motivación, soy capaz de adaptarme a cualquier circunstancia y dar siempre lo mejor de mí en cualquier proyecto, al mismo tiempo que me esfuerzo por trabajar en equipo y fomentar valores.

## CONTACTO

TELÉFONO:

**5724 - 5355**

CORREO ELECTRÓNICO:

[Isabelgarcia1094@gmail.com](mailto:Isabelgarcia1094@gmail.com)

## FORMACIÓN ACADÉMICA

### UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

CIERRE DE PENSUM

Ingeniería en Industrias Agropecuarias y Forestales

### INSTITUTO TECNICO VOCACIONAL DR. IMRICH FISCHMANN

- Bachiller Industrial
- Perito en Procesamiento de Alimentos

## EXPERIENCIA LABORAL

### Practica de procesamiento y conservación de productos agrícolas

#### UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

Julio 2019 – noviembre 2019

Producción de productos de conserva, proceso desde la obtención de materia prima hasta el producto final.

### Practica de productos pecuarios

#### UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

Enero 2018 – junio 2018

Producción de productos pecuarios (bovino, porcino y aves), estudios de todo el proceso que conlleva el proceso de estos, desde el rastro hasta el producto final.

### Practica de productos lácteos

#### UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

Julio 2016 – noviembre 2016

Producción de productos lácteos, proceso desde la obtención de materia prima hasta el producto final.

### Asesora de ventas por catálogo freelance / Área de ventas

#### BELCORP

Marzo 2015 – marzo 2016

Asesoramiento al cliente sobre los productos que ofrece la empresa, mostrando sus características, formas de uso y brindar toda la información necesaria.

### Practica supervisada / Auxiliar de cocina / Área de cámaras, repostería.

#### BARCELÓ HOTEL GROUP

Agosto 2013 – octubre 2013

Producción de diferentes postres, distribución de los mismos a las diferentes áreas de cocina e inspección de calidad

## COMPETENCIAS

---

- Conocimientos en Office
- Conocimientos en BPM'S
- Capacidad de aprendizaje y adaptación
- Servicio al cliente

## DIPLOMADOS

---

**Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Agronomía  
Octubre 2019**

- Joven Emprendedor Forestal

**Universidad Autónoma Chapingo, México  
Abril 2019**

- Simposio Internacional Agroindustrial
- Elaboración de subproductos de Pulique

**Universidad de San Carlos de Guatemala  
Marzo 2018**

- Network Marketing – Modelo de Negocios

**Universidad de San Carlos de Guatemala  
Marzo 2017**

- Formalización de Empresas – Modelo de Negocios