



# Silvia Sofía Contreras Mazariegos

## EDUCACIÓN

2013 - 2020

Universidad del Valle de Guatemala

Ingeniería en Ciencia de los Alimentos

1999-2012

Liceo Secretarial Bilingüe

Bachiller en Ciencias y Letras

## EXPERIENCIA LABORAL

Ago - Dic. 2021

### Consultorías

Área: Desarrollo de productos y montaje de línea de producción.  
Empresa: Industria China, S.A.

Nov. 2020 - a la fecha

### Supervisora Calidad y Producción

Empresa: Isopan  
Actividad: Control de registros de calidad y cumplimiento de productos según fichas técnicas.

Jun-Oct. 2019

Empresa: Zurich  
Actividad: Encargada de producción, desarrollo de productos nuevos y control de calidad.

Dic. 2018

### Internato

Área: Aseguramiento de Calidad.  
Empresa: Alimentos, S. A.

Oct. 2017 - Ene. 2018

### Pasantía

Área: Aseguramiento de Calidad.  
Empresa: Alimentos, S. A.

Dic. 2015

### Práctica Profesional

Proyecto: Caracterización de Harinas.  
Área: Aseguramiento de Calidad  
Empresa: Alimentos, S. A.

Julio a Nov. 2019

### Pasantía

Área: Aseguramiento de Calidad.  
Empresa: Alimentos, S. A.

## ACTIVIDADES UNIVERSITARIAS

Feb a Nov. 2020

### Proyecto de graduación

Modalidad: Megaproyecto de Innovación en Negocios - 9o. y 10. semestres Universidad del Valle de Guatemala

Empresa: Embutidos Mallorca

Presentado: 10/nov./2020

Mayo 2018

### Auxiliatura

Curso: Taller de Panificación y Confitería  
Universidad del Valle de Guatemala

### FoodExpo UVG

Curso: Desarrollo de Productos Funcionales

Proyecto: Macarons con fitoestrógenos rellenos de té matcha bajo en grasa - **Primer lugar**

## PERFIL

### Fecha de Nacimiento

13/ octubre /1994

### Edad

27años

### Nacionalidad

Guatemalteca

### Dirección

San José Pinula Condominio Vista Verde.

### Telefono

+(502)50192791

### Email

soficonmaz@gmail.com  
con13241@uvg.edu.gt

### Idiomas

- Inglés - (avanzado- certificación ELASH)
- Español - (idioma materno)

## HABILIDADES TECNOLÓGICAS

- Word
- Excel
- Power Point

## HABILIDADES PERSONALES

- Trabajo en equipo
- Paciente
- Creativa
- Organizada
- Honrada
- Responsable
- Respetuosa
- Honesta
- Cumplimiento de reglas y normas.

## INTERESES

- Tae Kwon Do
  - cinta negra
- Flamenco
- Maquillaje
- Cocinar

## REFERENCIA LABORAL

Licda. Indra Flores  
Gerente Aseguramiento de Calidad  
Alimentos, S.A.  
Tel. 24271600

## REFERENCIAS

Licda. Adilia Blandón  
Catedrática  
Universidad del Valle de Guatemala  
Tel: 23688319  
Ext: 430

Ing. Ana Alicia Paz  
Catedrática  
Universidad del Valle de Guatemala  
Tel: 23688319

MBA. Ing. Vany Argueta  
Catedrática  
Universidad del Valle de Guatemala  
Tel: 23640336

## ACTIVIDADES UNIVERSITARIAS

<b>Nov. 2017</b>	<u>Curso:</u> Bioquímica de Alimentos <u>Proyecto:</u> Investigación, construcción y funcionamiento de una nanocervecería - <b>Primer lugar</b>
<b>Mayo 2017</b>	<u>Curso:</u> Química de Alimentos <u>Proyecto:</u> Cup Cakes de red velvet con jamaica y bajos en grasa - <b>Segundo lugar</b>
<b>CURSOS Y ACTIVIDADES</b>	
<b>Nov. 2021 - a la fecha</b>	<b>Programa de Gestión de Operaciones, Procesos y Estrategia (modalidad online)</b>  INCAE Guatemala, Guatemala
<b>Mar. 2021 - Ago. 2021</b>	<b>Diplomado Supervisores de Producción y Calidad en Fábricas de Alimentos</b>  Asociación de Exportadores de Guatemala - AGEXPORT Guatemala, Guatemala
<b>Sep. - Nov. 2020</b>	<b>Curso de Lettering</b>  Academia-Studio Ana Figueroa Guatemala, Guatemala
<b>Sep. 2020 Segunda parte</b>	<b>Webinar: "Calidad de la Carne de Pollo y la importancia en la Cadena de Procesamiento"</b>  <b>Parte 2: Valor agregado y cadena de frío.</b> USA Poultry & Egg Export Council y USDA Guatemala, Guatemala
<b>Sep. 2020 Primera parte</b>	<b>Webinar: "Calidad de la Carne de Pollo y la importancia en la Cadena de Procesamiento"</b>  <b>Parte 1: Calidad de la carne de pollo y faenamiento.</b> USA Poultry & Egg Export Council y USDA Guatemala, Guatemala
<b>Jul. 2020</b>	<b>Webinar: Las Bondades del Uso de Vidrio y su Proceso de Reciclaje</b>  Cámara de Industria de Guatemala Gremial de Recicladores
<b>Jun. 2020</b>	<b>Webinar: Diseño Higiénico de Equipos de la Industria Alimentaria</b>  Ya Capacitaciones
<b>Jun. 2020</b>	<b>Webinar: Tendencia en Consumo de Alimentos en Corea del Sur</b>  Cámara Guatemalteco Coreana de Comercio - CAMCOR
<b>May. 2020</b>	<b>Webinar: Nuevas Formas de la Innovación: Herramientas Prácticas para Seguir Innovando en Momentos de Covid-19</b>  Food Tech Summit & Expo

## CURSOS Y ACTIVIDADES

---

Abr. 2020

**Webinar: El Etiquetado Frontal de Advertencia como Herramienta para Prevenir ENT**

Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá - INCAP

Dic. 2019

**Taller Panadería: Trenzas y Galletas Navideñas**

Centro de Capacitación en Tecnología de la Carne - CETEC - centro especializado del INTECAP

Abr. 2018

**Seminario: "Procesamiento de Carne de Ave para Productos de Valor Agregado".**

USA Poultry & Egg Export Council y USDA  
Guatemala, Guatemala

Jun. 2015

**Taller de Carnes y Embutidos**

Centro de Capacitación en Tecnología de la Carne -CETEC- centro especializado del INTECAP  
Guatemala, Guatemala

Dic. 2012

**FORO INTERNACIONAL DE EMPRENDEDORES - FIE 2012-**

Universidad Francisco Marroquín y Empresarios Juveniles  
Retalhuleu, Guatemala

May. - Jul. 2012

**Taller "Como ordenar mis finanzas"**

Zona Cero - Iglesia Vida Real  
Guatemala, Guatemala

Oct. - Dic. 2011

**Intercambio Estudiantil - Teurlings Catholic High School**

Catholic Student Exchange  
Lafayette Louisiana, Estados Unidos

Dic. 2010

**Curso para Barista - Modulos I, II, III, IV, V Y VI**

Asociación Nacional del Café - Anacafe-  
Guatemala, Guatemala