

# SEBASTIAN DELGADO



## EDUCACION

**Universidad del Valle de Guatemala, Guatemala**  
Máster en Tecnología de Alimentos y Gestión, 2020

**Universidad Rafael Landívar**  
Ingeniera en la Industria de Alimentos, Guatemala, 2017

**Colegio Internacional SEK Guatemala**  
Bachiller en ciencias y letras, 2009

## HABILIDADES

- Trabajo en Equipo
- Toma de decisiones
- Buena Comunicación
- Microsoft Office (Avanzado)
- Power BI (Intermedio)
- Microsoft Dynamics AX (Intermedio)

  

- Español (Nativo)
- Inglés (avanzado)

## REFERENCIAS

María Fernanda Poitevin  
**La Paneria, San Martin.** *Ingeniero de Procesos*  
Tel: (+502) 5454-0000

Ricardo Ortiz  
**Grupo Profármaco.** *Gerente de Producto*  
Tel: (+502) 5516-2975

## OTROS CURSOS

- AIB International – Fundamentos: Industria de la Panificación - 2018
- INTECAP - Buenas Prácticas de Manufactura - 2017
- GOS - 5's Training - 2017
- INTECAP - Certificación HACCP – 2016
- NSF - Global Markets - 2016

Teléfono (+502): 4393-6627  
E-mail: [sebastiandelgadofranco@gmail.com](mailto:sebastiandelgadofranco@gmail.com)  
Dirección: 3 calle 51-84 zona 2 de Mixco Molino de las Flores  
Lugar: Guatemala, Guatemala  
Fecha de nacimiento: Febrero 15, 1992. 28 años

## PERFIL PROFESIONAL

Profesional de la industria de alimentos con 4 años de experiencia en empresas de manufactura de consumo masivo de alimentos con enfoques en el área de Calidad, Desarrollo de Productos y Producción.

Estoy en la búsqueda de una oportunidad laboral que me permita aplicar mis conocimientos y poder continuar mi desarrollo profesional en la industria.

Estoy enfocado en procesos de productos y desarrollo de productos y procesos. Tengo un enfoque en trabajo en equipo y en resultados

## EXPERIENCIA LABORAL

**San Martín Guatemala // Octubre 2018 – Abril 2020**

*Ingeniero de Procesos y Proyectos*

- Monitorear el desempeño diario de las líneas de producción en términos de eficiencia.
- Desarrollar escenarios para proyectos, simplificación de negocios e introducción de nuevas líneas de procesos.
- Evaluación de tiempos de producción para mejorar la eficiencia, con el fin de proponer oportunidades, proyectos de mejora y ahorro de planta.

**Chocolates Best de Guatemala, S.A. // Enero 2017 – Agosto 2018**

*Analista de Calidad*

- Establecer el sistema de gestión de calidad, crear flujos de trabajo, procesos de aprobación y de validación en base con normativa legal.
- Desarrollo de proceso de desarrollo de productos, realización de estudios de mercado y ejecución de pruebas sensoriales.
- Formulación de productos líderes para las categorías de galletas y confitería en Centro América.

**Grupo Econsa, S.A. // Enero 2016 – Enero 2017**

*Supervisor de Control de Calidad*

- Reducción de reclamos de productos.
- Capacitaciones técnicas y asesoría de productos a clientes.
- Elaboración de sistema documental del departamento de Control de Calidad
- Recepción de auditorias de clientes

## LOGROS

- Desarrollar de proyectos de mejora e implementación de nuevas líneas con ahorros potenciales de Q.100,000 anuales.
- Desarrollar productos líderes de cartera de productos de galletas
- Implementar Sistema de Gestión de Calidad de departamento de Control de Calidad y Producción.