

# SEBASTIAN DELGADO



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

EDUCACION	<p><b>Universidad del Valle de Guatemala, Guatemala</b> Máster en Tecnología de Alimentos y Gestión, 2020</p> <p><b>Universidad Rafael Landívar</b> Ingeniera en la Industria de Alimentos, Guatemala, 2017</p> <p><b>Colegio Internacional SEK Guatemala</b> Bachiller en ciencias y letras, 2009</p>
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trabajo en Equipo</li><li>• Toma de decisiones</li><li>• Buena Comunicación</li><li>• Microsoft Office (Avanzado)</li><li>• Power BI (Intermedio)</li><li>• Microsoft Dynamics AX (Intermedio)</li></ul>
LENGUAJES	<ul style="list-style-type: none"><li>• Español (Nativo)</li><li>• Inglés (avanzado)</li></ul>
REFERENCIAS	<p>María Fernanda Poitevin <b>La Paneria, San Martin.</b> <i>Ingeniero de Procesos</i> Tel: (+502) 5454-0000</p> <p>Ricardo Ortiz <b>Grupo Profármaco.</b> <i>Gerente de Producto</i> Tel: (+502) 5516-2975</p>
OTROS CURSOS	<ul style="list-style-type: none"><li>• AIB International – Fundamentos: Industria de la Panificación - 2018</li><li>• INTECAP - Buenas Prácticas de Manufactura - 2017</li><li>• GOS - 5's Training - 2017</li><li>• INTECAP - Certificación HACCP – 2016</li><li>• NSF - Global Markets - 2016</li></ul>

<b>PERFIL PROFESIONAL</b>
<p>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.</p> <p>Estoy en la búsqueda de una oportunidad laboral que me permita aplicar mis conocimientos y poder continuar mi desarrollo profesional en la industria.</p> <p>Estoy enfocado en procesos de productos y desarrollo de productos y procesos. Tengo un enfoque en trabajo en equipo y en resultados</p>
<b>EXPERIENCIA LABORAL</b>
<p><b>San Martín Guatemala //</b> Octubre 2018 – Abril 2020 <i>Ingeniero de Procesos y Proyectos</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Monitorear el desempeño diario de las líneas de producción en términos de eficiencia.</li><li>• Desarrollar escenarios para proyectos, simplificación de negocios e introducción de nuevas líneas de procesos.</li><li>• Evaluación de tiempos de producción para mejorar la eficiencia, con el fin de proponer oportunidades, proyectos de mejora y ahorro de planta.</li></ul> <p><b>Chocolates Best de Guatemala, S.A. //</b> Enero 2017 – Agosto 2018 <i>Analista de Calidad</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Establecer el sistema de gestión de calidad, crear flujos de trabajo, procesos de aprobación y de validación en base con normativa legal.</li><li>• Desarrollo de proceso de desarrollo de productos, realización de estudios de mercado y ejecución de pruebas sensoriales.</li><li>• Formulación de productos líderes para las categorías de galletas y confitería en Centro América.</li></ul> <p><b>Grupo Econsa, S.A. //</b> Enero 2016 – Enero 2017 <i>Supervisor de Control de Calidad</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Reducción de reclamos de productos.</li><li>• Capacitaciones técnicas y asesoría de productos a clientes.</li><li>• Elaboración de sistema documental del departamento de Control de Calidad</li><li>• Recepción de auditorías de clientes</li></ul>
<b>LOGROS</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrollar de proyectos de mejora e implementación de nuevas líneas con ahorros potenciales de Q.100,000 anuales.</li><li>• Desarrollar productos líderes de cartera de productos de galletas</li><li>• Implementar Sistema de Gestión de Calidad de departamento de Control de Calidad y Producción.</li></ul>