

ANDREA CELESTE HIDALGO

INGENIERA EN ALIMENTOS

PERFIL PROFESIONAL

Profesional en la industria de alimentos, egresada de la UVG.

Cuento con 3 años de experiencia en control y aseguramiento de calidad. Orientada a resultados y trabajo en equipo, generando valor propio y en conjunto.

Busco desarrollar mi vida profesional y personal con un enfoque sostenible y sustentable

LOGROS

-Trabajo de tesis presentado en Foro Innovacion de Agexport (2018)

-Colegiado en Colegio de Ingenieros Químicos de Guatemala con carné No. 2537 (2018)

-Trabajo de graduación realizado en conjunto con Finca Medina y revisado por Alimtek S.A (2017)

-CUM LAUDE en Universidad del Valle de Guatemala (2017)

-Baccalaureatus Scientiis (2017)

-Estudiante Distinguida Universidad del Valle (2017/2013)

CONTACTO:



+502 4210 -6999



ac.hidalgo23@gmail.com



Km 49 Carr. Ciudad Vieja
Condominio Villa Alcántara,
Sacatepequez, GUA



23 Septiembre 1994

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Quality Assurance - Coffee Analyst

Nestlé (NQCC Antigua) | Abril 2019 - Presente



- Ejecución de análisis sensorial y físico a café verde para su evaluación y aprobación como materia prima utilizada en fábricas de producción, evitando rechazos en destino.
- Apoyo y comunicación con exportadores de café regionales, fábricas y laboratorios de calidad para la correcta gestión de actividades.
- Soporte para la elaboración de curvas de tueste para el desarrollo de nuevos productos regionales, permitiendo lanzamiento temprano.
- Capacitación "Introducción a la preparación de café negro utilizando métodos de extracción".
- Elaboración, comunicación e implementación de procedimientos estándar de operación, creando una cultura de estandarización y agilización en la ejecución de los procedimientos.

Coordinador de Control de Calidad Laboratorio

PRALCASA (Productos ByB) | Dic 2017 - Marzo 2019



- Responsable de laboratorio de análisis fisicoquímico y microbiológico
- Implementación de metodología y plan de siembra rápida para análisis microbiológico, con el cual se logró disminuir el tiempo de obtención de resultados a 1 día, permitiendo incrementar la cantidad de análisis realizados a la semana y la veracidad de los resultados.
- Compra e implementación de sistemas y equipos para el análisis microbiológico y fisicoquímico, que permitieran un análisis más eficiente y veraz.
- Coordinar calibración de equipo de medición de laboratorio y planta de producción, generando confiabilidad en los resultados que estos equipos proveen.
- Encargada de capacitar a personal técnico para el análisis físico químico, lo cual permite asegurar sus capacidades de análisis y actitudes frente a sus responsabilidades.
- Creación e implementación de aplicación para tablets (app) para la solicitud de análisis físico químicos planta-laboratorio, la cual buscaba agilizar la solicitud de análisis en laboratorio, disminuir el consumo de papel, y permitir revisar resultados en tiempo real.

- Implementación y capacitación de panel sensorial como instrumento de análisis de calidad de productos en proceso, terminados y en desarrollo, permitiendo asegurar la calidad de los mismos

- Capacitación a 30 colaboradores de la empresa.
- Desarrollo de pruebas sensoriales para R&D y Control de Calidad.
- Análisis sensorial para determinar vida de anaquel de productos
- Responsable de la construcción de laboratorio que fuera apto para el desarrollo de las actividades.

- Estudios de vida de anaquel

- Compra e implementación de cámara de envejecimiento.
- Estudios de vida de anaquel para el seguimiento de cambio de empaque, formulación y procesos.

- Buenas prácticas de manufactura

- Responsable de capacitar a personal de nuevo ingreso, y el seguimiento semestral a personal colaborador.
- Integrante equipo HACCP

INTERESES:



EDUCACIÓN

Diplomado Sistemas de Gestión en Seguridad Alimentaria

SGS S.A | 2020 - 2021

Certificación Auditor Interno

- ISO 22000:2018
- FSSC 22000
- Bioseguridad en alimentos



Ingeniería en Ciencia de Alimentos

Universidad del Valle de Guatemala | 2013 - 2017



-Trabajo de graduación "Remoción de mucílago y fermentación del café mediante la implementación de enzima Pectinex Ultra SP-L"

- 1er lugar en 3 oportunidades en Feria de Alimentos Universitaria
- Estudiante distinguida (2017)
- Auxiliar de Física II (2014 - 2015)
- Auxiliar de Filosofía (2014 - 2015)
- Mención honorífica (2013)

CAPACITACIÓN

- Diplomado SGC ISO 9001:2015 | May - Sep 2020| Intecap
- HACCP | Dic 2018 - Feb 2019 | Impartido por Mgtr. Ing. Wilfredo Fernandez
- Microbiología general | Ene - Dic 2018 | - Imparido por 3M
- Publicidad engañosa en productos alimenticios | Mar - May 2017| - DIACO

CURSOS

- Tueste Básico | Sep 2019 | Renato Maselli
- Bartender | Feb - Jul 2019 | Academia de Artes Culinarias Las Margaritas
- Catación Lab | Jun 2019 | Nivel Básico e Intermedio Impartido por David Solano, Café 12 oz
- Taller de Catación de café| Jun 2019| Impartido por Dulce Barrera
- Bartender | Febrero 2018 | PCS International
- Barismo básico I | Noviembre - Diciembre 2016 | Intecap

HABILIDADES:

Español : Materno

English: Advance

- Auditor interno FSSC 22000
- Manejo de Microsoft Office
- Conocimiento HACCP y Buenas Prácticas de Manufactura

VOLUNTARIADO Y PASANTIAS



Antigua Cerveza |Diciembre 2019 - Presente|

Servicio de bartender fines de semana en cervecería en Antigua Guatemala
Servicio al cliente



-Coffea |Agosto 2019 - Diciembre 2019|

Prácticas de Barismo en Antigua Guatemala



-Aiesec Cali |Junio - Agosto 2015 |

Voluntariado con enfoque al desarrollo nutricional de población con desnutrición y desnutrición crónica en Cali, Colombia

REFERENCIAS

- Ma. Isabel Fernandez +502 3294 5603
Supervisora Mantenimiento BAYER
mariaisabel.fernandez@bayer.com
- Eduardo Rivas +502 5495-3592
Ingeniero de proyectos at GMI
- Alejandra Pacheco +502 3252 9762
Jefe de Proyectos Daikin Latam