

ROGER ANDRÉS MINA RODRÍGUEZ

CC: 1.149.686.193 |

| Cel. 3122785703 | Correo: rogermina629@gmail.co | Colombiano



PERFIL PROFESIONAL

Tecnólogo de alimentos con formación finalizada, en capacidad de analizar y verificar el cumplimiento de lo establecido en los análisis proximales y de calidad, con habilidades para trabajar en equipo, cumplimiento de metas, fácil aprendizaje, trabajo dentro y fuera del laboratorio de análisis químico de alimentos, con interés para desempeñarme en las áreas de (gestión de calidad, inocuidad, supervisión, producción, optimización de procesos, adecuación de plantas, investigación, ventas, entre otras), Mi objetivo es tener excelente desempeño laboral y fomentar excelente relación entre los compañeros de trabajo.

EDUCACIÓN

Universidad del Valle

Colombia, Cali

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Electivas profesionales:	Año
✓ Tecnología de carnes y productos cárnicos	2015
✓ Tecnología de leches y productos lácteos	2016
✓ Tecnología de frutas y verduras	2016
Seminarios/ Congresos/ Foros	
Curso de BPM y seguridad en el trabajo	2016
Higiene y seguridad industrial	2018

Sena

Técnico en sistemas	2011
---------------------	------

EXPERIENCIA LABORAL

Recuperar SAS

Me desempeñé como **líder operativo** de cargue y descargue con (**Recuperar SAS**) para la empresa familia, encargado de velar por la seguridad y el bienestar de los auxiliares, para que la operación se lleve a cabo de la forma correcta, teniendo en cuenta las peticiones del cliente "familia".

Teléfono: 4440670

Móvil: 3202367660

Alimentos del valle (Alival S.A) 28-08-2019 hasta 10-11-2019.

Cargo: auxiliar de empaque tetra pack, producción.

Funciones: realizar el empaque del producto terminado de acuerdo a la ficha técnica del producto y bajo los estándares de calidad definidos para el proceso, asegurar que los equipos están en condiciones para trabajar, hacer lavados requeridos, llevar control de procesos.

Teléfono: 018000 913369

Agencia listos S.A Teléfono: 6084848

Alimentos cárnicos, Rica/zenu

Como operario de producción en proceso térmico, encargado del proceso de cocción por turno de todos los productos y manejo de hornos. Entré por medio de agencia, pero debido al buen desempeño se decidió extender mi contrato laboral.

Jefe inmediato: María Catalina Vargas Pardo, ejecutiva de cuenta en Manpower- teléfono: 31041468

Universidad del Valle

Monitor Administrativo: Área de cafetería central Colombia, Cali

2016-I y 2017-I

Responsable de registrar a las personas que ingresaban a los comedores, por medio del sistema del restaurante utilizado para tal fin, además de participar en la manipulación directa e indirecta de los alimentos del restaurante, desde la elaboración, empaque, transporte y entrega de los almuerzos en la cafetería de la universidad del valle, sede san Fernando Cali.

Jefe inmediato: (María Amanda Loaiza) Supervisora De Personal | **Teléfono:** 310 846 19 05

Harinera del valle (práctica tecnológica)

Realicé mi práctica profesional en la harinera del valle, planta villa rica (sección de pastas), en el segundo semestre del 2016 áreas de producción y calidad, conocimiento intermedio en sistemas, tratamiento y análisis de los datos de producción, supervisión en el control de peso en producto preempacado. Se logró disminuir las perdidas en Kg de spaghetti cabello de ángel, ya que debido a su tamaño este se caía de la banda transportadora de cangilones, además se logró determinar la ganancia de humedad del producto en bodega tomando datos de las humedades y realizando una regresión lineal.

Coordinador de práctica: Ing. William Andrade Arango Jefe de gestión de producción

Teléfono: 4187000 ext, 2648

EXPECTATIVAS LABORALES, EDUCATIVAS Y PERSONALES:

En lo laboral: Adquirir experiencia profesional, de tal manera que pueda seguir escalando dentro de la organización.

En lo educativo: Seguir capacitándome y terminar mis estudios en ingeniería en un plazo máximo de tres años.

En lo personal: Desarrollar competencias y aprovechar mi potencial para llegar a ser una persona de alto valor profesional y humano mientras tengo y apporto calidad de vida.

COMPETENCIAS LABORALES Y PERSONALES:

Comprometido, respetuoso, visionario, responsable, dedicado, de rápida adaptación al cambio y pasión por buscar soluciones a problemas por medio de la experimentación e investigación.

Programas:

-Manejo de Office básico, scilab, python.

REFERENCIAS PERSONALES

Nombre	Puesto	Empresa	Número telefónico
-Diana Vanessa Mina	En búsqueda de empleo		3135892794
-Albeiro Mina Vidal	(Conductor)	Rapiservi S.A	3117753376
-Nadia Bahamón	(Tecnóloga en alimentos)	I Hospital universitario del valle	3176853951