

# Alejandro Sandjian

Mar del Plata, Buenos Aires · [linkedin.com/in/sandjian-alejandro](https://www.linkedin.com/in/sandjian-alejandro) · +54 223 568 57 11 · alesandjian@gmail.com

---

Ingeniero Pesquero formado en la Universidad Tecnológica Nacional, con 3 años de experiencia en la industria alimentaria, especializado en gestión de la producción y control de calidad. Experto en la optimización de procesos, liderazgo de equipos operativos y aseguramiento del cumplimiento normativo (HACCP, BPM, SENASA). Busco aplicar mis conocimientos técnicos y mi capacidad de gestión para contribuir a los objetivos de una empresa en el sector.

## EXPERIENCIA PROFESIONAL

---

### **OmegaSur S.A**

*Encargado de producción*

*Octubre 2022– Octubre 2024*

- Lideré un equipo de 8 operarios, supervisando el cumplimiento de los objetivos de producción y estándares de calidad.
- Gestioné la planificación de producción y el control de inventarios, asegurando el stock necesario para la operación continua
- Desarrollé e implementé un sistema para la gestión eficiente de los residuos generados en la línea de hidrolizado, promoviendo su revalorización.
- Realicé la caracterización fisicoquímica del jabón obtenido en el proceso de neutralización del aceite, identificando una oportunidad para su aprovechamiento como subproducto y mejorando el control de la línea de refinación.
- Actué como principal responsable técnico ante SENASA, garantizando la aprobación de auditorías y el cumplimiento de la normativa vigente.
- Implementé y capacité al personal en normativas HACCP, BPM y POES, elevando los estándares de seguridad alimentaria en la planta.
- Dirigí el laboratorio de calidad, realizando análisis fisicoquímicos para el control de producto terminado

### **MC Diesel S.A**

*Administrativo*

*Julio 2018 – Marzo 2020*

- Elaboré informes técnicos detallados para clientes, documentando los procedimientos de mantenimiento y reparación para garantizar la transparencia y calidad del servicio.
- Administré el inventario de la compañía y gestioné ciclos completos de facturación a clientes y proveedores.

### **MIA Seafood**

*Analista de calidad*

*2017– Julio 2018*

- Ejecuté controles de calidad en la recepción de materia prima y en la carga de producto terminado.
- Aseguré la precisión en el control de calibrado de la mercadería, minimizando desviaciones y garantizando las especificaciones del cliente.

## EDUCACIÓN

---

*Universidad Tecnológica Nacional, Mar del Plata*

### **Ingeniería Pesquera**

- Cursada finalizada. Actualmente desarrollando el proyecto de grado "Revalorización de subproductos de la industria pesquera.

## HABILIDADES TÉCNICAS Y COMPETENCIAS

---

- **Laboratorio:** Cromatografía gaseosa (Shimadzu GC-17), análisis fisicoquímicos y microbiológicos.
- **Calidad y Normativa:** HACCP, BPM, POES, Trazabilidad, Rotulado de Alimentos (Certificaciones ANMAT)
- **Software:** Microsoft Office , AutoCAD, SketchUp Pro.
- **Desarrollo web FullStack:** TypeScript, React js, Next js.
- **Idiomas:** Inglés (Avanzado).
- **Competencias destacadas:** Liderazgo de Equipos, Gestión de la Producción, Control de Calidad, Resolución de Problemas, Cumplimiento Normativo.
- **Vehículo propio**