

## NATALIA ALVAREZ VARGAS

Ingeniera de Alimentos, proactiva, dedicada e innovadora, con experiencia en las áreas de Calidad e Inocuidad de Alimentos, Investigación & Desarrollo y Análisis Sensorial. Enfocada en obtener resultados según objetivos, de manera eficaz y eficiente, con habilidad para trabajar tanto en equipo como individualmente.

---

**CONOCIMIENTOS** Microsoft Office 2013 (Word, Excel, Power Point, Outlook), Internet, ERP Exactus, SAP.  
Inglés: nivel avanzado (90%). Certificado ESOL de la Universidad de Cambridge, marco Europeo C1.  
Francés: nivel intermedio.  
Ruso: nivel principiante.  
BPMs, HACCP, diversas auditorias (normas ISO 9001, FSSC 22000, corporativas).

---

**EXPERIENCIA** **WALMART DE MÉXICO Y CENTROAMÉRICA**  
**ASISTENTE DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO MARCAS ESTRATÉGICAS**

**Abril 2017-Presente**

Elaboración de informes para pruebas de nuevos desarrollos, de control de calidad y de mejora de productos de Abarrotes y de Consumo de Marca Privada. Moderación de Focus Groups, coordinación de Paneles Sensoriales, entrenamiento de panelistas.

Logros: selección de panelistas y entrenamiento básico en Análisis Sensorial. Elaboración y mejora de procedimientos para el área en conjunto con el equipo de Investigación y Desarrollo. Consolidación de información sobre técnicas de análisis sensorial y análisis físico químicos para diversos productos de abarrotes y productos de consumo.

**COCA COLA FEMSA COSTA RICA-PLANTA NO CARBONATADOS, CORONADO**  
**AUDITORA DE CALIDAD Y LIDER DEL PROGRAMA DE SENSORIAL DE LA PLANTA**

**Abril 2015-Abril 2017**

Auditar las líneas de producción, pruebas de integridad de empaque del producto terminado, pruebas físico-químicas, recepción y análisis de materias primas, microbiología, manejo de no conformidades, análisis sensorial, revisión documental para cumplimiento con el Sistema Integrado de Calidad, Inocuidad, Ambiente y Salud Ocupacional de Coca Cola FEMSA, capacitación de personal.

Entrenamiento y calibración de panelistas de la planta y conducción de las pruebas trimestrales de Eficiencia en Análisis Sensorial de Coca Cola Company.

Logros: agilizar los procesos de recepción de materiales y su adaptación con la nueva implementación de SAP. Mejora en la repartición de tareas en los diferentes departamentos para un mejor uso del tiempo y organización del departamento de Calidad mediante adecuada capacitación del personal. Mejora en el desempeño de panelistas sensoriales.

**BALTIMORE SPICE C.A.S.A**  
**Asistente de Aseguramiento de la Calidad**  
**Mayo 2012-Enero 2014**

Evaluación y aprobación de materias primas sustitutas según pruebas de laboratorio y aplicaciones en productos terminados (panificación, snacks, aderezos, bebidas, cárnicos). Revisión de certificados de calidad, certificados de microbiología, calibraciones, inventarios. Auditorías a proveedores, auditorías internas, capacitación del personal.

Elaboración de fichas técnicas, atención y seguimiento a quejas, reclamos a proveedores y sus negociaciones.

Logros: aumento de las calificaciones en auditorías, disminución en costos de materias primas manteniendo la calidad de los productos, elaboración de procedimientos y estandarización de parámetros de análisis físico químicos.

**Asistencias en la Universidad de Costa Rica  
Enero 2010 –Abril 2012**

Asistente de proyectos del CITA sobre: obtención de subproductos de yuca, conservación y procesamiento de hongos.

Asistente de la Escuela de Química dando las clases de laboratorio: Fundamentos de Química Orgánica, Química General y Química de Alimentos.

---

**FORMACIÓN**

Acreditación número 0787-02 del INA como Instructora de Servicios de Capacitación y Formación Profesional en temas de Inocuidad Alimentaria. - Octubre 2017

Certificación como Líder del Programa Global de Análisis Sensorial de Coca Cola Company. - México D.F. -2016

Licenciatura en Ingeniería de Alimentos, Universidad de Costa Rica-2014

Certificación auditora interna de la norma FSSC: 22000:2011 por IC Consultores-2013.

Curso de panadería profesional del Instituto Rebecca's Cuisine-2013.

Curso de cereales de la Maestría en Ciencia de Alimentos. UCR, Universidad de Montpellier-2011.

Taller: Estrategias para la revalorización de los quesos iberoamericanos: inocuidad, calidad, valor nutricional e innovaciones tecnológicas. CITA (UCR), CYTED-2010.

IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Alimentos, innovación y salud. CITA (UCR)-2009.

Seminario: Toxicología de los alimentos. Programa de actualización profesional de Tecnología de Alimentos. CITA (UCR)-2008.

Colegio Saint Peter- 2000.

---

**EXPERIENCIAS**

Ex participante de intercambio a Letonia con AFS Intercambios Culturales-2002

**PERSONALES/INTERESES**

Trabajo voluntario

---

**REFERENCIAS**

**ISAURA RODRIGUEZ CHACÓN**

Supply Quality Engineer -Boston Scientific (ex compañera en Coca Cola FEMSA) Teléfono: 8349-9401

**IVANIA GARCÍA GARRO**

Ex Jefe de I & D en Walmart Centroamérica-Marcas Estratégicas.  
Teléfono: 8385-6843