

# Alejandro Freeland

937 Bloor St West, 2<sup>nd</sup> Floor

Toronto, ON

☎ 416-531-4149

E-mail: [afreeland@sympatico.ca](mailto:afreeland@sympatico.ca)

## OBJETIVO

**Coordinador de un laboratorio inspección en la industria alimentaria, especialmente carne, productos lácteos, pescado y alimentos procesados, donde fuertes habilidades analíticas y de resolución de problemas sumadas a una extensa instrucción científica asegurarán los estándares de alta calidad y la satisfacción del cliente.**

## CALIFICACIONES

Veinte años de experiencia y entrenamiento académico en la inspección de alimentos y sistemas de control de calidad en una variedad de industrias alimenticias.

Áreas de experiencia incluyen:

- ◆ Análisis de materias primas (Incluido el Análisis Sensorial)
- ◆ Inspección de productos terminados (Incluido el Análisis Sensorial)
- ◆ Inspección de embalaje
- ◆ Implementación de procesos estadísticos.

## HISTORIA LABORAL

**ASSOCIATED BRANDS, Toronto, Canadá.**

**2003 - 2009**

**Tecnólogo de Laboratorio, Departamento de Control de Calidad**

*Testeo de todas las partidas de productos terminados, análisis de materias primas y auditoría de líneas de empaque, GMP, HACCP.*

**CHOCOLATE PRODUCTS CO. LTD., Toronto, Canadá.**

**1991-1998**

**Tecnólogo de Laboratorio, Departamento de Control de Calidad**

*Completamente responsable del Departamento de Control de Calidad (turno de la tarde), incluyendo el testeo de todos los productos terminados, análisis de materias primas y auditoría de empaque.*

- *Implementación de un Programa Estadístico de Control de Procesos para auditoría de líneas de empaque, que redujo las pérdidas de 3,5% en 1994 a 1,5% en 1996 (eliminó pérdidas de \$200,000).*
- *Logro de una mejora significativa en Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) realizando auditorías mensuales.*

# Alejandro Freeland

Página 2

**PROANALYSIS INTERNATIONAL S.A., Buenos Aires, Argentina** **1987 - 1990**

**Veterinario/ Inspector de Control de Calidad**

*Encargado del Control de Calidad de exportación de alimentos de origen animal enviadas por establecimientos privados a mercados internacionales. Los productos incluyeron carne deshuesada congelada, carne de conserva, productos lácteos, pescado congelado y seco.*

- *Logro de 100% de satisfacción del cliente.*

**CENTRO MEDICO VETERINARIO PETS, Buenos Aires, Argentina** **1987 - 1990**

**Médico Veterinario**

- Procedimientos clínicos de rutina, cirugía general.
- Colección de muestras para análisis clínicos
- Toma y evaluación de radiografías
- Seguimiento de tratamientos

## EDUCACIÓN

**UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (1999 - 2001)**

Curso de Posgrado de Especialización en Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (CEICA)  
Incluyó Microbiología, BMP, SOP, HACCP y Normas ISO, Análisis de Riesgos, procesos y legislación (Codex, FDA, CEU, Mercosur).

**UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (1984)**

Médico Veterinario

**ONTARIO COLLEGE OF ART & DESIGN UNIVERSITY (2011)**

BFA Fine Arts

**ONTARIO COLLEGE OF ART & DESIGN (1998)**

Diploma Interdisciplinario  
Fotografía, Cine y Video

## IDIOMAS

Domimio de inglés, francés y español; conocimientos de alemán y portugués.

## CONOCIMIENTOS DE COMPUTACIÓN (PC Y MAC)

Windows, MS Word Y Excel, Photoshop, QuarkXPress, Illustrator, 3DS MAX,  
Diseño de Página Web (HTML, Java Script, Dreamweaver y Flash) y escaneo.