



JOSÉ EMMANUEL PULIDO AYALA

Analista de Ensayos Moleculares

PERFIL

Ingeniero eficiente y responsable, con la capacidad de garantizar la calidad e inocuidad del producto, mediante la incorporación y cumplimiento de protocolos y normativas, apasionado en el área de investigación, control de calidad y supervisión, asegurando una producción efectiva mediante la gestión y organización de grupos, comunicación efectiva y trabajo en equipo para lograr los objetivos de la empresa.

ESTUDIOS

INGENIERO EN BIOTECNOLOGÍA

|2018 - 2021| Universidad Politécnica de Pénjamo

TÉCNICO EN PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

|2015 -2018| CECYTEM 01 Penjamillo

DATOS DE CONTACTO

Teléfono celular

352 111 9587

Correo electrónico

emmanuelpulidoayala@hotmail.com

Domicilio

Morelos Norte, Churintzio Mich.

HABILIDADES

Manejo de Microsoft Office

Comunicación verbal

Pensamiento crítico

Toma de decisiones

Capacidad de Innovación

Optimización de procesos

Capacidad de análisis

EXPERIENCIA

Supervisor de Producción y Calidad

09/2023 - 12/2023

Banquetes Rossbeth. FRUTIBAR | Guadalajara, Jal.

- Coordinar al equipo de producción para los pedidos de venta.
- Garantizar una producción eficiente y de calidad.
- Dar seguimiento a quejas o inconformidades.
- Verificar el correcto llenado de bitácoras y formatos.
- Pasteurizar el jugo natural.
- Verificar la cantidad de producto terminado y entrega de producto al cliente.

Supervisor de Producción, Calidad y Buenas Prácticas de Manufactura

10/2021 - 12/2022

Comercializadora de Berries de Occidente | Zamora, Mich.

- Planificar y organizar los recursos laborales.
- Capacitar al personal en las áreas de proceso.
- Verificar correcto funcionamiento de equipos.
- Realizar reporte de producción, inventario y rendimientos diario de materias primas y producto terminado.
- Revisar las BPM's al personal y el cumplimiento de los protocolos de calidad.
- Registrar malas prácticas de manufactura y hacer acciones correctivas o de mejora.
- Llevar a cabo registros de verificación de BPM e Inocuidad.
- Realizar auditorías internas.
- Analista de Control de Calidad y Auxiliar en el departamento de Inocuidad.

CERTIFICACIONES Y DIPLOMAS

- Capacitación en la norma ISO 22000, 9001, 19011, NOM 251, BPM's, Fraude Alimentario, Seguridad Alimentaria y HACCP.
- Certificación en Seguridad e Higiene y en Lean Six Sigma White Belt.
- Curso de Calidad, Biología Molecular, Sistema TIF, Liderazgo, Calidad y Competitividad, Microbiología, Trabajo en equipo y Responsabilidad.
- Participación a nivel estatal, nacional e internacional en eventos de Ciencia, Tecnología e Inovación Científica.
- Alumno Líder de excelencia, generación 2015-2018.