



Ingeniera en Biotecnología

Profesional asociado en microbiología industrial.

Elizabeth Rodríguez Ramos

Ingeniería en Biotecnología
Universidad Politécnica de Pénjamo (2016 – 2019)

Datos personales:

- **Nombre:** Elizabeth Rodríguez Ramos
- **Lugar de nacimiento:** La Piedad, Mich.
- **Fecha de nacimiento:** 21 de Julio de 1998.
- **Edad:** 26 años.
- **Estado civil:** Soltera.
- **Nacionalidad:** Mexicana.
- **Lugar de residencia:** Irapuato, Guanajuato.
- **Teléfono celular:** (352) 145 95 70
- **Correo electrónico:** ely_rodra@hotmail.com

Estudios:

- Estudios superiores 2016 - 2019 Universidad Politécnica de Pénjamo

Idiomas:

- Español
- Inglés básico
- Certificación de la Universidad de Greenwich en Inglés para Ingeniería Ambiental

Experiencia:

Estancia universitaria en laboratorio de "El Colegio de Michoacán, A. C." (Agosto- Diciembre 2017)

- Apoyo en la elaboración del manual de operación para Espectrómetro y microscopio Raman
- Conocimientos en el uso del espectrómetro y microscopio Raman
- Uso del software OMNIC para espectrómetro

Estancia universitaria en laboratorio de "Cinvestav, Unidad Irapuato. Laboratorio de Cultivo de Tejidos Vegetales y Manipulación Genética de Plantas" (Agosto- Diciembre 2018)

- Cultivo de tejidos vegetales *Nicotiana tabacum* (Tabaco) y *Euphorbia pulcherrima* (Noche

- buena) mediante tallo y hoja
- Uso de hormonas vegetales, tales como auxinas y citoquininas

Estadía universitaria en laboratorio de “Cinvestav, Unidad Irapuato. Laboratorio de Ingeniería Biológica” (Septiembre-Diciembre 2019)

- Cultivo de tejidos vegetales *Nicotiana tabacum* (Tabaco), *Capsicum* (Chile) y *Cymbopogon citratus* (Zacate Limón)
- Uso del medio ASM, realizado con semillas de aguacate, para el cultivo de tejidos vegetales
- Inoculación de microorganismos en medio ASM en su forma líquida a distintas concentraciones
- Uso de la técnica DNS para la cuantificación de azúcares totales
- Elaboración de cinéticas de crecimiento
- Medición de la densidad óptica mediante espectrofotometría
- Medición de grados Brix

Empleo como analista de calidad en laboratorio de microbiología en “La Próxima Estación – Fresport” (Marzo 2020- Julio 2021)

- Análisis microbiológicos de indicadores generales (Coliformes, Mesofilos aerobios, Hongos y levaduras, *Staphylococcus*, *Enterobacteria* y *E. coli*)
- Análisis de muestras de agua, medio ambiente para indicadores, corridas de producto, frotis de superficies y frotis de personal
- Liberación de líneas por medio de luminometría (ATP)
- Análisis de patógenos (*Listeria monocytogenes* y *Salmonella*) por PCR en tiempo real

Empleo como auxiliar de calidad proceso en “F.I. Avocado” (Julio 2021-Julio 2022)

- Verificación de temperatura y firmeza del aguacate a la entrada del proceso
- Análisis fisicoquímicos de producto (medición de pH, % de trozo, determinación de sal y verificación de pesos)
- Liberación de líneas por medio de luminometría (ATP)
- Liberación de code date en todos los productos realizados dentro de proceso
- Verificación de PCC detector de metales
- Verificación de los distintos procesos dentro de la producción de guacamoles (preparación de bachas, validación de ingredientes, adición de reprocesos)
- Liberación de limpieza alérgica mediante hisopos detectores de proteínas alérgicas

Empleo como líder de calidad proceso en “F.I. Avocado” (Julio 2022-Enero 2025)

- Actividades descritas en punto anterior como auxiliar de calidad
- Manejo de personal (10 personas divididas en 2 turnos), distribución de personal y encargado de realizar rol de turnos, manejo de vacaciones y permisos del personal
- Preparación de presentaciones sobre avances mensuales en el área
- Seguimiento al cumplimiento de la producción en conjunto con supervisor de producción
- Toma de decisiones en el área con respecto a calidad e inocuidad del producto
- Trabajo mediante objetivos específicos reduciendo número de desviaciones en el área
- Trabajo mediante KPI's por departamento y planta
- Integración a equipo de auditores internos

Otros:

- Capacitación de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP
- Capacitación de Muestreo microbiológico y residuos de pesticidas
- Capacitación Revisión de FSMA y controles preventivos
- Capacitación de Prerrequisitos y código SQF
- Capacitación cambios de SQF V8.1 a SQF V9
- Capacitación sobre Biofilm
- Capacitación “auditor interno”