

SAMANTA YARELI BRIBIESCA PINEDA

Ingeniería Bioquímica

+52 814 823 3523

samanta405@gmail.com

Morelia, Michoacán
(disponibilidad para cambio de residencia)

PERFIL PROFESIONAL

Ingeniera Bioquímica en formación (ITM, 2026), con especialización en alimentos y experiencia práctica en formulación de productos alimenticios, control de calidad fisicoquímico y microbiológico, e investigación en catálisis. Orientada a roles de Innovación y Desarrollo o Control de Calidad en la industria alimentaria y química. Capacidad demostrada para trabajar en entornos de laboratorio bajo NOM's, BPM/BPF, con actitud proactiva y compromiso con la mejora continua.

COMPETENCIAS TÉCNICAS

Control de calidad	Excel intermedio
BPM/BPL/EPP	Inglés técnico (B1)
HACCP	Paneles sensoriales
Análisis fisicoquímico y microbiológico	Monitoreo de emisiones
Espectrofotometrías	

EXPERIENCIA

Auxiliar de Proyecto Temporal — Formulación de alimentos funcionales

Universidad del Quindío | Armenia, Colombia | 2025

- Formulación de 3 productos alimenticios energizantes: gel, barras y gomitas a base de mucílago de café.
- Ejecución de pruebas fisicoquímicas: humedad, actividad de agua (aw), pH, ácidos fenólicos, calorías y azúcares reductores.
- Realización de análisis microbiológicos para patógenos: coliformes, Salmonella y Listeria, siguiendo protocolos ISO.
- Paneles de análisis sensorial para evaluación de aceptabilidad de productos.

Becario de Investigación — Degradación catalítica de contaminantes

Instituto Mexicano del Petróleo | Ciudad de México | 2024

- Síntesis de materiales recalcitrantes y catalizadores para aplicaciones de fotocatalisis.
- Caracterización de materiales mediante técnicas avanzadas: DRX, FRX, IR.
- Diseño y ejecución de reacciones de fotocatalisis en condiciones controladas de laboratorio.
- Monitoreo de reacciones de degradación de compuestos fenólicos mediante espectrofotometría UV-VIS.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Ingeniería Bioquímica

Instituto Tecnológico de Morelia (TecNM) | Morelia, Michoacán | 2020 – 2026

- Especialidad en alimentos. Materias clave: Operaciones Unitarias, Termodinámica, Balances de Materia y Energía, Transferencia de Calor, Microbiología de Alimentos, Ing. de Procesos.

Bachillerato Químico Biológico y Carrera Técnica

CBTis 149 | Morelia, Michoacán | 2017 – 2020