



Silvia Angélica Martínez Rodríguez

Químico Bacteriólogo Parasitólogo

Homologación a título español en Licenciado en Biotecnología por la Facultad de Ciencias Experimentales de la Universidad Pablo de Olavide, Sevilla, España.

Dirección de residencia: A, Rodríguez López No. 54 Piso 2B Santa Cruz de La Palma Prov. Santa Cruz Tenerife CP. 38700, Canarias, España.

Tel. de contacto: 00(34) 673 83 4127 / 922420214

E-mail: qbpsilviamtz@gmail.com

EXPERIENCIA PROFESIONAL y/o LABORAL

1.- Actualmente desde 2010 en: TECNOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Cancajos 62 Breña Baja, Provincia de Santa Cruz de Tenerife, Canarias, España

www.tecnologiaseguridadalimentaria.com

Dirige una pequeña empresa como asesor, consultor y formador en tecnología, calidad y seguridad alimentaria, prestando servicios a diferentes empresas públicas y privadas del ramo agroalimentario.

Específicamente en las siguientes actividades:

- Formación en seguridad, higiene y protección ambiental a empleados de empresas hosteleras y agroalimentarias.
- Tramitación de registros y permisos sanitarios.
- Formación y certificación a personal manipulador de alimentos en seguridad e higiene de los alimentos, de acuerdo al Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, y al Real Decreto 109/2010.
- Formación y asesor en gestión de ingredientes alérgenos e intolerancias alimentarias del acuerdo al Reglamento (UE) No 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Formación y asesor en tecnología, calidad y transformación primaria de alimentos.
- Implementación y diseño de sistemas de calidad APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos). HACCP (Hazard analysis and critical control points).
- Desarrollo e innovación de nuevos productos para la industria agroalimentaria.
- Toma de muestras, análisis de alimentos, aguas y superficies.
- Tratamiento de aguas y control de Legionelosis

2.- 2009 UNIVERSIDAD AMERICANA DEL NORESTE UANE

Monterrey N.L. México.

Docencia Microbiología de Alimentos, Educación Ambiental, Biología Celular.

3.- 2007 INSTITUTO TECNOLOGICO DE LINARES

Linares N.L. México.

Docencia Microbiología de Alimentos, Tecnología de alimentos, Balance de materiales.

4.- 1993 - 1999 SIGMA ALIMENTOS NORESTE SA DE CV

J. Cantú Leal 1320 Sur, Col. Buenos Aires, Monterrey. NL. México.

Jefe de Laboratorio de Aseguramiento de Calidad.

Principales logros:

- Acreditación del laboratorio ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación de Laboratorios).
- Acreditación ante United States Department of Agriculture (USDA).
- Implementación del Sistema de Calidad de Laboratorios de Prueba.
- Implementación de la Capacitación a jueces analíticos para análisis sensorial.
- Implementación de los Sistemas de calidad APPCC, ISO 9000, 5 eses, Supervisión (*Trabajo en equipo*), en el Laboratorio y Planta de Producción.
- Implementación de los Procedimientos de Sanitización Standard, (*POES*)
- Líder del proyecto "Incremento de la vida de anaquel de jamón y salchichas de paquetería", obteniendo una mejora del 80%.
- Mejoramiento visual externo en un 90% de jamones tipo mandolina.
- Personal a cargo: 15 Profesionistas Químicos y 15 analistas técnicos.

ESTUDIOS

Licenciado en Biotecnología: Homologación a Título Español Cred. N.º 0903757/2013/H13325

Facultad de Ciencias Experimentales. Universidad Pablo de Olavide Sevilla, España

Químico Bacteriólogo Parasitólogo

Egresada de la Facultad de Ciencias Biológicas Universidad Autónoma de Nuevo León. Período: 1989-1994.

Titulación por opción a Tesis "Efecto del horno de cocimiento en la productividad de salchichas vienesas" realizada en colaboración con una empresa líder en embutidos cárnicos, la cual después fue publicada por miembros de la Asociación de Tecnólogos en Alimentos (ATAM), en su congreso anual y en el III simposium anual del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) en 1997.

Cédula Profesional No. 2531434

CERTIFICACIONES

- **CERTIFICACION DE PROFESIONALIDAD**, para impartir módulos en seguridad alimentaria, otorgado por el Servicio Canario de Empleo. (Gobierno de Canarias, España.)
- **Formador de Formadores (Metodología didáctica)**
 - EBSU INNOVA /USSEN FORMACION Aprobado por la ESSSCAN (Escuela de Servicios Sanitarios y Sociales de Canarias, España)
- **Especialización Riesgos Biológicos:** criterios de actuación, Universidad de Salamanca, España.
- **Legionellosis** Operaciones de Mantenimiento e Higiene Sanitaria, Audio Studio Formación
- **Manipulador de productos fitosanitarios** Cabildo de la Palma, Prov. de Tenerife, España.

CURSOS / SEMINARIOS

Inocuidad Alimentaria 2006
Congreso Internacional
Teatro Universitario UANL
Monterrey N.L. México.
Octubre 2006

Inocuidad Alimentaria 2005
Congreso Internacional
Biblioteca Magna Universitaria, Raúl Rangel Frías
Universidad Autónoma de Nuevo León.
Monterrey, N.L. México.
12 al 14 de Octubre 2005

Seminario "Paradigmas",
Lic. Alfonso Torres Universidad Interamericana para el Desarrollo UNIDA
Monterrey N, L México Mayo 2004

Seminario "Tipos de Aprendizaje"
Universidad Interamericana para el Desarrollo UNIDA
Monterrey N, L México Noviembre 2003

ISO 9000
Sigma Alimentos Corporativo Monterrey N, L México 1998

Planta de tratamiento de aguas residuales
Sigma Alimentos Noreste –Aqua Mex Monterrey N, L México 1998

Control de Calidad en Laboratorios de Prueba.
Fac. de Medicina Dpto. de educación continua. UANL Monterrey N, L México 1997

Método de evaluación sensorial para el desarrollo
de productos y el control de calidad y Entrenamiento
avanzado en evaluación sensorial
Instituto Mexicano del Control de Calidad AC
Dra. Miflora Gatchalian Oct. 1996

Petrifilm, métodos rápidos de microbiología, ahorro y eficiencia en su industria.
3M de México Guadalajara Jal, México 1996

Mantenimiento productivo total (TPM)
Cintermex Monterrey N, L México 1996

Implementación de Análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP)
ITESM Dr. Jesús Velasco de la Garza Monterrey N, L México 1996

Riesgos Microbiológicos en la Sanitización e Higiene en las plantas procesadoras de alimentos
Silliker Laboratorios. México D.F. 1996

Marco y Legislación ambiental.
Cintermex Monterrey N, L México 1996

PARTICIPACION COMO CONFERENCIANTE

- Participación en el 7º. Ciclo de conferencias de control de calidad (American Society for Quality Control). Centro Estudiantil ITESM Campus Monterrey 1996
- Participación en el ciclo de conferencias del Institute of Industrial Engineers ITESM Campus Monterrey, 1997
- Seminario el Químico en la Industria de Alimentos. Fac. de Ciencias Biológicas. UANL 1998