



Jennifer Carolina Gomez Blanco

Licenciatura en Química Industrial

Formación académica

Bachillerato en ciencias y letras

Instituto Genaro Muñoz Hernández | 2015-2016

Inglés

Universal English Center | 2016-2017

Licenciatura en Química Industrial

Universidad Nacional Autónoma de Honduras en el Valle de Sula | 2018-Presente

100% completado

Índice Global: 80%

Certificados

-Certificado de participación en la conferencia “**Procesos Asépticos en Alimentos**”. (Máster Karen Matamoros).

Agosto, 2020

-Certificado de participación en la conferencia “**Estándares de Calidad Asociados a Pérdidas de Productividad**”. (Licda. Samantha Funes). Agosto, 2020

-Certificado en el curso “**Manipulación Segura de Alimentos**”. (INFOP). Octubre, 2023.

-Certificado en el curso “**Administración del Mantenimiento**”. (INFOP). Marzo, 2024.

-Certificado en el curso “**MS-Excel Avanzado**”. (INFOP). Marzo, 2024.

Sobre mí

Persona responsable, comprometida y con determinación. Me considero con alta capacidad de aprendizaje, apta para desempeñar funciones asignadas. Mi objetivo es aprender y crecer profesionalmente

Contacto

+9379-8142

jennifergb963@gmail.com

San Pedro Sula, Cortés

Logros

- Participación en el Octavo Congreso de Investigación Científica, UNAH-VS, 2023
- Obtención del segundo lugar en el Octavo Congreso de Investigación Científica, UNAH-VS, 2023, modalidad Poster, con la investigación “Elaboración de pintura para exteriores a base de poliestireno expandido y pigmentos de cascara de remolacha y naranja”

Experiencia laboral

Practica Profesional Supervisada

LACTHOSA | Lácteos de Honduras S. A. | 09 octubre 2023-05 marzo 2024

Control de Calidad Planta de Producción Asépticos

Actividades realizadas:

Área de Liberaciones

- Análisis organoléptico del producto lácteo, néctares y jugos
- Análisis fisicoquímicos de producto en cuarentena (pH, alcohol, acidez, Brix)

Área de fisicoquímica

- Análisis fisicoquímico y organoléptico a producto en tanque y envasado (pH, alcohol, acidez, densidad, Brix)
- Análisis de soluciones de limpieza en equipos
- Registro de temperaturas en el área de mezclas
- Ingreso de datos plataforma SAP
- Uso del equipo Foss Milkoscan FT120 para el análisis de producto lácteo

Área de embalaje

- Verificación de producto terminado: Lote, fecha de vencimiento, nombre del producto y envasado
- Verificación de datos de etiqueta UA
- Revisión de pallets, cajas, cestas
- Verificación de incidentes
- Análisis fisicoquímicos a producto en vida estante

Revisión y verificación periódica de registros del área de control de calidad de la Planta de Producción Asépticos

Competencias y Habilidades

Buena comunicación

Manejo de Microsoft office

Trabajo en equipo

Orden y responsabilidad

Persistencia y constancia

Idiomas

Español

Nativo.

Inglés:

Alto

Referencias

- Josselyn Arely Mejía Blanco AFP Atlántida
Tel: 9556-3368
- Melvin Adalid Martínez Raudales CORPOCENTROH
Tel: 3191-8767
- Delmy Leticia Canales Aguilar Centro Básico
Canadá
Tel: 8823-9150