



# Jennifer Carolina Gomez Blanco

Licenciatura en Química Industrial

## Formación académica

### Primaria

Escuela Adventista Eleanor Flaíz | 2006-2011

### 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, Crioscopia)

### 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

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