

Estudiante de la Carrera de Lic. en Química de Alimentos

Participación en "ExpoTec" (Exposición en Tecnología e Innovación de Alimentos) en donde al diseñar y elaborar un nuevo producto, gomitas energizantes con cafeína y guaraná, obtuvo el 3er lugar.

El Servicio Social se realizó en la Facultad de Química, a través de la la Evaluación de la Calidad de los Alimentos, en donde se desarrollaron las siguientes actividades: Análisis Químico para etiquetado nutrimental de acuerdo con la NOM 051, Montaje de Metodologías Analíticas empleando la siguiente instrumentación analítica: a) Cromatógrafo de Líquidos (Waters) para análisis de vitaminas y carbohidratos, b) Cromatógrafo de Gases (Agilent) para perfil de ácidos grasos, c) Espectrómetro de Absorción Atómica (Perkin Elmer) para cuantificación de Sodio, Hierro, Calcio, Potasio y Zinc, d) Espectrofotómetro UV-VIS (Perkin Elmer y Beckman) para determinación de carbohidratos totales y proteínas solubles.

Realización de Prácticas Profesionales en la industria dentro de la empresa Mondelez International, cumpliendo y llevando a cabo diferentes responsabilidades con el título del Proyecto: "Gestión de Sistema de Calidad y Commissioning en Planta Piloto de bebidas en polvo". Con la Responsabilidad en el Centro Técnico de la Planta Piloto de bebidas en polvo, realizando pruebas de arranques de equipo, elaboración de instrucciones de trabajo (disponibilidad de la información para futuros arranques), elaboración de prototipos, evaluación sensorial (QDA), caracterización y análisis fisicoquímico en productos terminados y materia prima. Plan de muestreo de 5 puntos, garantía de las condiciones de calidad, gráficas de control, producto no conforme, procesos de elaboración de productos (gomas, bebidas en polvo, caramelos, etc.) y liberación de producto terminado.