

# Mayra Marcela Pérez Barragán

Ing. En Procesos Bioalimentarios

Rafael Vélez Arriaga N° 290 Col. El Paseo C.P. 78320. San Luis Potosí.

E-mail: mayperb16\_01@hotmail.com

Fb: Mayra Pérez Barragán

Cel: 238 178 65 77



## Objetivo profesional

Desarrollar mi formación y experiencia en una empresa que ofrezca perspectivas y promoción profesional, así como también compañerismo y trabajo en equipo.

---

## Experiencia profesional

AB InBev-Grupo Modelo. Cervecería Modelo de Guadalajara S. De R.L. De C. V. (enero-abril de 2018)

### **Residente en Planta de Tratamientos de Agua**

Determinar niveles de toxicidad de los materiales auxiliares utilizados en la planta de tratamientos de aguas residuales en una planta piloto anaerobia.

AB InBev-Grupo Modelo. Compañía Cervecera Del Trópico S. De R.L. De C. V. (mayo - agosto de 2016.)

### **Residente en Proceso de Elaboración**

Incrementar la eficiencia en el proceso de transformación de mosto en cerveza en el departamento de fermentación.

Aplicación de 5's en el departamento.

Verificación de limpieza de equipos de proceso.

---

## Formación académica

**Ingeniería en Procesos Bioalimentarios.** (septiembre de 2016-mayo de 2018)

Universidad Tecnológica de Tehuacán.

Prolongación 1 sur No. 1101 San Pablo Tepetzingo C.P. 75859 Tehuacán, Puebla.

**Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios.** (septiembre de 2014-agosto de 2016)

Universidad Tecnológica de Tehuacán.

Prolongación 1 sur No. 1101 San Pablo Tepetzingo C.P. 75859 Tehuacán, Puebla.

**Carrera Técnica en Producción Industrial de Alimentos.** (agosto de 2011-julio de 2014)

Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios N° 229

Calle Miguel Hidalgo N°341, Col. Las Palmas, C.P. 75710 Tehuacán, Puebla.

**Bachillerato** (agosto de 2011-julio de 2014)

Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios N° 229

Calle Miguel Hidalgo N°341, Col. Las Palmas, C.P. 75710 Tehuacán, Puebla.

---

## Habilidades y conocimientos técnicos

Realización de análisis Fisicoquímicos y microbiológicos en alimentos.

Realización de análisis en tratamientos de aguas.

Implementación de métodos estadísticos y técnicas analíticas en los procesos.

Formulación y evaluación económica de proyectos del sector agroalimentario.

Conocimiento de Sistemas de Gestión de Calidad.

Conocimiento de herramientas de mejora continua.

Conocimientos en Inocuidad Alimentaria.

Manipulación de Alimentos

---

## Formación complementaria

**Fomento sanitario Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.**

24 de noviembre 2016

Heroica Puebla de Zaragoza.

**X Congreso Nacional y 3° Internacional Agroindustrial, Alimentario y Biotecnológico**

16, 17 y 18 de marzo 2016.

Universidad Tecnológica de Xicotepec. Xicotepec de Juárez, Puebla.

**IV Jornada de Ingeniería en Alimentos: Concurso de productos alimenticios innovadores.**

16 de octubre 2015

Universidad Tecnológica de la Mixteca. Huajuapán de León, Oaxaca.

**Presentación de productos de aprendizajes integradores.**

8 de agosto 2015.

Universidad Tecnológica de Tehuacán. Tehuacán, Puebla.

**IX Congreso nacional 2°internacional Agroindustrial, Alimentario y Biotecnológico.**

18,19 y 20 de marzo 2015

Universidad Tecnológica de Tehuacán. Tehuacán, Puebla.