



📍 Calle 105 bis N° 535 (oeste)

General Pico C.P: 6360

☎ TE: 02302-15584677

✉ ramirezrocio010@gmail.com

RAMIREZ ILARIUZZI ROCIO LIZ

INFORMACIÓN PERSONAL	EDAD: 30 Años DNI: 36.283.602 ESTADO CIVIL: Soltera FECHA DE NACIMIENTO: 24/12/1991 LUGAR DE NACIMIENTO: General Pico, La Pampa
EDUCACIÓN	LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Universidad Católica de Córdoba. Estudios Completos (2014- 2017). TECNICATURA SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA (M.P.: D-369) Universidad Nacional de Córdoba. Estudios completos (2011-2013). Proyecto de Tesis: “Desarrollo y producción de pastillas de goma fantasía sabor cereza, con 5% de jugo de remolacha, zanahoria y manzana” EDUCACIÓN POLIMODAL EN LA MODALIDAD DE CIENCIAS NATURALES Instituto Nuestra Señora P44 (Secundario, General Pico, La Pampa) ESTUDIOS PRIMARIOS Colegio Santa Inés (General Pico, La Pampa)
CURSOS REALIZADOS	CURSO DE CAPACITACION: “TECNOLOGIA NIR PARA ANALISIS DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS” Universidad Nacional de la Pampa- Área de educación a distancia (Noviembre 2022) “CHARLA: ALIMENTOS MICROBIOLOGICAMENTE ACTIVOS” INTI-Noviembre 2022 “CURSO DE EXCEL: NIVEL MEDIO” Universidad Nacional de la Pampa (Octubre-Noviembre 2022) “EVALUAR EN LA NUEVA PRESENCIALIDAD” Nuestra Escuela- Instituto Nacional de Formación Docente (Septiembre 2022- Noviembre 2022) “PROMOCION DE ALIMENTACION SALUDABLE EN LAS ESCUELAS” Nuestra Escuela- Instituto Nacional de Formación Docente (Septiembre 2022- Noviembre 2022) “CIUDADANIA DIGITAL-REDES SOCIALES EN ESCUELAS” Nuestra Escuela- Instituto Nacional de Formación Docente (Septiembre 2022- Noviembre 2022) “PLANIFICANDO CON HERRAMIENTAS DIGITALES” Nuestra Escuela- Instituto Nacional de Formación Docente (Junio 2022- Agosto 2022) “TRABAJO DOCENTE: FORMAS ESCOLARES, POLÍTICAS EDUCATIVAS Y TRAYECTORIAS ESTUDIANTILES” Nuestra Escuela- Instituto Nacional de Formación Docente (Junio 2022- Agosto 2022) “BIOSEGURIDAD EN EL LABORATORIO MICROBIOLÓGICO” Instituto Nacional de Tecnología Industrial- INTI (Junio 2022-Julio 2022) “DETECCIÓN DE ESCHERICHIA COLI PRODUCTOR DE TOXINA SHIGA O157 Y NO-O157 EN ALIMENTOS” Malbrán- Buenos Aires (Julio 2019) “STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y EXCHERICHIA COLI EN ALIMENTOS” INTI- La Pampa (Septiembre 2018)

	“HERRAMIENTAS PARA LA EVALUACION DE RIESGO” Sala de Conferencia del Holiday Inn. Córdoba. (Noviembre 2016) “XIII JORNADAS DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA” En carácter de Asistente. Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Católica de Córdoba. (Octubre 2015) “XII JORNADAS DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA” En carácter de Asistente. Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Católica de Córdoba. (Septiembre 2014) “XI JORNADAS DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA” Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Católica de Córdoba. (Septiembre 2013) CURSO DE ROTULADO Universidad Nacional de Córdoba. (Julio 2013) “CATEGORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS SEGÚN PELIGROS Y RIESGOS ALIMENTARIOS” Reunión Técnica de A.BR.A.ZO, Facultad de Ingeniería, Universidad Católica de Córdoba. (Agosto 2011)
IDIOMAS	INGLÉS Nivel : Medio “Magnet” Escuela de Inglés, (2003- 2008)
SOFTWARES Y HERRAMIENTAS DIGITALES	 Word – Avanzado  Excel – Medio  Power Point – Avanzado  Padlet – Basico  Mural- Medio  Canva – Basico
EXPERIENCIA LABORAL	LABORATORIO DE CALIDAD DE ALIMENTOS PAMPEANOS- LABCAP GENERAL PICO-LA PAMPA Diciembre 2017 - Actualidad Tareas desarrolladas: - Responsable del Departamento de Microbiología. -Análisis microbiológico de Alimentos: desde su recepción hasta el resultado final. -Análisis Fisicoquímicos de Alimentos: desde su recepción hasta el resultado final. -Preparación de medios de cultivos: agares, caldos y pruebas bioquímicas. - Uso de rapichecks en patógenos. -Conocimiento y utilización del PCR real time. -Lectura de resultados de Análisis. -Elaboración de Informes Internos. -Elaboración de Procedimientos de Protocolos Internos de Análisis. -Elaboración de Procedimientos de uso de Equipos. -Puesta a punto de nuevas Técnicas para el análisis de nuevas matrices de Alimentos o la búsqueda de nuevas bacterias, a través de Normas ISO. -Análisis de Residuos Químicos- Equipo HPLC

	SERVICIO DE ALIMENTOS S.A. CÓRDOBA CAPITAL Febrero 2016 – Mayo 2017 Tareas desarrolladas: -Toma de muestras de productos elaborados y materia prima; -Análisis microbiológico con placas 3M -Toma de muestras para Análisis físico- químico y microbiológico de aguas -Creación de planillas en Excel para muestra y comparación de resultados -Auditorías de Buenas Prácticas de Manufactura en Córdoba e interior de la provincia -Realización de los check list correspondientes a las auditorías.
APTITUDES	❖ Ofrezco interés en tomar diferentes capacitaciones para realizar las actividades que se requieran en un futuro trabajo. ❖ Poner en práctica mis conocimientos, responsabilidad, buena presencia, puntualidad y honestidad. ❖ Me considero proactiva frente a diferentes circunstancias que se puedan plantear en el trabajo.
OBJETIVOS	Busco seguir sumando experiencias en el ámbito laboral para continuar desarrollándome tanto personal como profesionalmente, pudiendo aplicar los conocimientos que me fueron otorgados durante mi formación, y adquiriendo aquellos nuevos, necesarios para desarrollar las tareas y actividades correspondientes a mi puesto de trabajo. Tengo intenciones de seguir capacitándome, para adquirir una comprensión profunda de la disciplina en la que me desarrollo, además de poder formar o desarrollar un mejor criterio para el análisis crítico de resultados, que me permitan desenvolverse con mayor eficiencia en el ámbito profesional.