MARÍA FERNANDA DÁVALOS SÁNCHEZ

Ingeniería en Alimentos y Biotecnología | Tecnóloga Química en Alimentos

Tonalá, Jalisco, México • 33 2120 3434 • maferd.0403@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Soy estudiante de Ingeniería en Alimentos y Biotecnología, con un gran interés por la inocuidad alimentaria, el aseguramiento de calidad y la mejora continua. Mi formación y experiencia práctica me han permitido comprender la importancia de garantizar alimentos seguros, así como desarrollar habilidades para identificar riesgos, aplicar Buenas Prácticas de Higiene y participar en la solución de problemas. Cuento con conocimientos en la NOM-251 e ISO 22000:2018, y me motiva seguir aprendiendo, asumir nuevos retos y contribuir a la mejora de los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA).

FORMACIÓN ACADÉMICA

Ingeniería en Alimentos y Biotecnología | 2023–actualidad

Tecnóloga Química en Alimentos | CETI, plantel Tonalá | 2019–2023

EXPERIENCIA PRÁCTICA EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

Auxiliar de Inocuidad Alimentaria · Practicante · Carnicerías Delicias Beef

Actividades de documentación

- Utilicé y realicé listas de verificación por área y sucursal para registrar condiciones sanitarias, cumplimiento y no conformidades bajo criterios de la NOM-251-SSA1-2009.
- Registré revisiones de temperaturas, caducidades y separación de productos en desviación, identificándolos para evitar su reincorporación a venta.

Actividades de implementación

- Inspeccioné las condiciones higiénicas de cámaras frías, vitrinas, equipos y utensilios, verificando el correcto almacenamiento y etiquetado de sustancias químicas, así como el cumplimiento de los procedimientos de limpieza.
- Realicé inspecciones preventivas mediante luz UV para identificar indicios de posible contaminación por aflatoxinas y participé en la implementación de un sistema de etiquetado y segregación de productos en desviación, evitando su reincorporación accidental a las áreas de almacenamiento y venta.
- Apoyé la reorganización de áreas de trabajo para separar productos crudos de alimentos listos para consumo, implementando medidas de prevención de contaminación cruzada mediante la distribución de espacios y el uso de materiales de limpieza identificados por colores.

Actividades de mejora continua

- Identifiqué y clasifiqué no conformidades menores y mayores según su nivel de riesgo, participando en la implementación y seguimiento de acciones correctivas para garantizar el cumplimiento de las condiciones sanitarias.

PROYECTOS ACADÉMICOS

Galletas altas en proteína para estudiantes | 2026 — Creé una colación práctica, nutritiva y saciante para estudiantes con poco tiempo para alimentarse, incorporando proteínas vegetales e ingredientes alternativos, con etiquetado conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Brownie de frijol negro | 2025 — Formulé una alternativa de repostería vegana que combina sabor e innovación nutricional, aprovechando las proteínas vegetales y la inulina como fuente de fibra prebiótica, junto con otros compuestos bioactivos.

Pay de chayote Alto en fibra | 2023 —Transformé ingredientes convencionales en una propuesta de repostería con fibra vegetal, evaluando su calidad mediante análisis microbiológicos y determinaciones de humedad y fibra, siguiendo la NOM-247-SSA1-2008.

CERTIFICADOS

- **Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos, ISO 22000:2018** · Global Standard · 2026
- **Controles preventivos para alimentos de consumo humano** · FSPCA · 2025
- **XXV Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos** · 2025
- **Manejo higiénico de los alimentos** · Capacitate para el Empleo · 2024

COMPETENCIAS E IDIOMAS

Conocimientos: NOM-251, NOM-051, BPM/BPH, ISO 22000, controles preventivos, inspección sanitaria, registros, acciones correctivas y análisis microbiológico.

Idiomas: español e inglés.