

MATERIA A IMPARTIR INOCUIDAD ALIMENTARIA Y BIOSEGURIDAD

LIC. EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS KARLA LUCÍA VERA GARCÍA

PERFIL PROFESIONAL: Con 5 años de experiencia en el desarrollo, control de calidad y gestión de procesos en la industria alimentaria. Su trayectoria se centra en la innovación de productos alimenticios, la implementación de normativas de inocuidad y la optimización de procesos de producción. Ha liderado proyectos que integran tecnologías avanzadas y sostenibles para mejorar la calidad y seguridad de los alimentos, trabajando en colaboración con equipos multidisciplinarios y asegurando el cumplimiento de estándares internacionales.

FORMACIÓN ACADEMICA:

LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

CÉDULA NO. 14097437

EGRESADA DE LA UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS

EXPERIENCIA PROFESIONAL:

- CATEDRÁTICO EN LA PREPARATORIA PARTICULAR "MANUEL VELASCO SUÁREZ" UPSUM ASIGNATURAS: BIOLOGÍA. QUÍMICA, BIOQUÍMICA: JUNIO 2023- A LA FECHA.
- ACADEMIA DE ACTUALIZACIÓN DE PLANES Y PROGRAMAS DE ESTUDIO DE IESCH. JUNIO 2024 A LA FECHA.
- COMERCIALIZADORA LA TRIGUEÑA S.A DE C.V. PRÁCTICAS PROFESIONALES: DICIEMBRE 2021 - ENERO 2022

CURSOS DE CAPACITACIÓN

- MILSET EXPO-SCIENCES INTERNATIONAL 2019.
- BASECAMP CHIAPAS DIGITAL 2022.
- LATIN FOOD 2022.
- 10TH FOOD SCIENCE, BIOTECHNOLOGY & SAFETY CONGRESS. ESTRATEGIAS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS 2022.
- I CONGRESO DE LA RED PARA LA DIFUSIÓN Y DIVULGACIÓN DE LA BIOTECNOLOGÍA 2023.