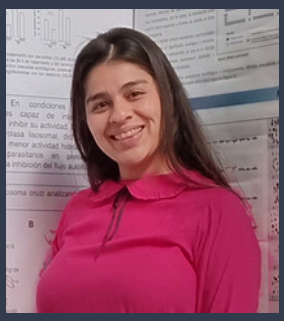

LOPEZ MARÍA BELÉN

LICENCIADA EN BIOTECNOLOGÍA
TÉCNICA QUÍMICA

CONTACTO

+5493813594010

lmariabelen264@gmail.com

Figueroa Alcorta 234.
Godoy Cruz-Mendoza

HABILIDADES TÉCNICAS

-Óptimo uso de equipamiento de alta complejidad, como espectrofotómetro UV-Vis

-Carnet de manipulación de alimentos

-Manejo de equipos generales de laboratorio (centrífuga, balanzas analíticas, pH-metro, etc.)

-Tratamiento, procesamiento y conservación de muestras biológicas-químicas.

-Experiencia en el desarrollo y manejo de medios de cultivo.

-Experiencia en microbiología y evaluación de parámetros fisicoquímicos.

-Esterilización de material mediante autoclave y aplicación de técnicas asépticas.

-Excel y Word, manejo de registros y planillas de control.

-Conocimiento de normativas BPM y normas ISO

-Control de inocuidad alimentaria

IDIOMAS

Español (nativo)
Inglés: Intermedio(lectura técnica,protocolos,manuales)

REFERENCIA

Patricia Silvia Romano

Instituto de Histología y Embriología de Mza.

Teléfono: +5492615612841

Email : romanopatricia33@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Biotecnóloga con sólida formación en microbiología, análisis fisicoquímico y diseño de metodologías experimentales aplicadas a la producción. Capacidad para implementar mejoras en laboratorios productivos y académicos. Habilidades en redacción técnica, trabajo en equipo, y manejo de instrumental analítico.

EXPERIENCIA LABORAL

Instituto de Histología y Embriología de Mendoza

Lab. de Biol. molecular de Trypanosoma cruzi y la célula hospedadora

Agosto 2022-abril 2025

- Análisis e interpretación de datos mediante software y métodos estadísticos.
- Ejecución de controles de calidad sobre materias primas
- Control de stock ,clasificación y manejo de insumos químicos
- Coordinar y controlar tareas de laboratorio
- Redacción de informes de forma permanente

-Técnicas adquiridas : Cromatografía, SDS-PAGE , PCR, espectroscopía, microscopias, purificación de plásmidos ,aislamiento de bacterias, inmunofluorescencia, Western Blot

Bodega El Esteco.Cafayate-Salta

Laboratorio de Biotecnología.-Analista de calidad

Temporada 2020-2022

- Control y análisis de calidad de uvas mediante la evaluación de parámetros físico-químico y biológicos (pH , % acidez, temperatura, grados brix, aislamiento de bacterias)
- Control macroscópico de la calidad de uvas
- Manejo de instrumental y equipos de laboratorio

-Técnicas adquiridas: Valoraciones analíticas , calibración de instrumental, uso de herramientas informáticas y registro de datos.

Estación experimental INTA.Tucumán

Laboratorio de Biotecnología-Analista de laboratorio

Febrero (2019-2022)-

- Control analítico de cultivos de maiz
- Análisis de parámetros físicos-químicos en invernaderos (peso seco ,peso húmedo , temperatura)
- Control de calidad post cosecha

-Técnicas adquiridas: siembras microbiológicas, valoraciones analítica, uso de herramientas informáticas

Facultad de Bioquímica,Química y Farmacia. UNT

Laboratorio de Bromatología-Analista de calidad

Abril-diciembre (2016-2017)-Proyecto de vinculación: Delicias de Tucumán

- Verificar cumplimiento de BPM y sistema de gestión de inocuidad en frutas
- Control de PCC, verificación de POES y de las normas de inocuidad durante el proceso productivo
- Control de insumos críticos y materias primas
- Determinación de parámetros fisico-químico (pH,temperatura,grados brix,%acidez)

-Técnicas adquiridas: Valoraciones analíticas, uso de refractrómetro

EDUCACIÓN

Licenciatura en Biotecnología
Universidad Nacional de Tucumán — 2015-2022