**Dr. Alma Elisa Mora Zuñiga**

Posgrado: **Doctorado en Ciencias Biológicas con especialidad en Alimentos** (Candidato a Doctor) Institución: UANL Universidad Autónoma de Nuevo León, Facultad de Ciencias Biológicas

Profesional: **Licenciado en Ciencia de Alimentos** Institución: UANL Universidad Autónoma de Nuevo León Fecha de Graduación: Enero de 2002

**EQUIPOS**

Laboratorio: Cromatografía de gases, Espectroscopia de Absorción Atómica, Equipos para bromatología de alimentos, espectrofotómetro UV, equipo para microbiología y fisicoquímicos así como manejo general de equipos para laboratorio químico

**Competencias y experiencia profesional**

**UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON**

* Giro: Docencia e Investigación Facultad de Ciencias Biológicas/ Laboratorio de Ciencia de Alimentos Funciones de docencia: impartición de catedra de formación básica y de especialidad en alimentos
* Sistemas de Calidad en Alimentos
* Evaluación Nutricional de Alimentos
* Seguridad de Alimentos
* Química Inorgánica y laboratorio
* Funciones de laboratorio: Elaboración de etiquetado nutrimental nacional e internacional, análisis fisicoquímicos en general de alimentos
* Funciones de investigación: (Proyecto Doctorado) destilación de aceites esenciales de especies vegetales aromáticas e investigación y análisis de antioxidantes por cromatografía de gases para monoterpenos y técnicas de actividad antioxidante ORAC, ABTS, DPPH y Polifenoles totales entre otras, así como pruebas de estabilidad de antioxidantes en emulsiones simples y de doble capa O/W con gomas aniónicas y catiónicas y obtención de microcapsulas. Colaboración en proyectos de investigación general en el área de alimentos.
* Auditorias bajo el estándar IFS Global Market Food en programa de Desarrollo de Proveedores para el Cluster Agroalimentario de Nuevo León

**Alimentos Naturales Sabroza**

* Elaboración de salsas, condimentos y moles Puesto: GERENTE DE CALIDAD
* Responsable de coordinar los departamentos de: higiene y sanidad, control de calidad, desarrollo de nuevos productos y laboratorios de pruebas (Fisicoquímicos, Microbiología y Formulaciones), así como de mantener, actualizar y certificar los sistemas de calidad de la empresa BPM’S, HACCP, KOSHER, Auditorias de seguimiento, Auditorías internas, Auditorias de segunda parte y Auditorias de Certificación
* Albo Alimentos
* Elaboración de alimentos congelados listos para consumo a base de res, puerco y pollo totalmente cocidos empacados al vació y congelados (Barbacoa de res, Chicharrón de puerco en salsa verde, pollo en mole etc.)
* JEFE DE CALIDAD
* Participación activa en el desarrollo, implementación y certificación TIF de la planta 391 Enero del 2006, capacitación al personal de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Sanitización y HACCP. Elaboración de Procedimientos de Operación Estándar de Sanitización (POES), elaboración de programas para reducción de patógenos, auditoria interna para la verificación sanitaria, elaboración de manuales de calidad de especificaciones de materias primas y productos, evaluación de químicos para limpieza y desinfección de plantas procesadoras de alimentos, participación en la elaboración, implementación y certificación del sistema HACCP planta exportadora USDA octubre del 2006, desarrollo y evaluación de proveedores de materia prima cárnica , proveedores de empaque, proveedores de limpieza y plagas.
* COORDINADOR DE PRODUCION
* Funciones de producción: Responsable de la producción y operación general del proceso: programación de la producción, análisis de costos de producción diaria, rendimientos de materias primas, desarrollo e implementación de nuevas líneas de producción.
* Elaboración de Helados y paletas de leche  INSPECTOR DE CALIDAD
* Responsable de la sanitización de la planta y sus equipos, desarrollo de proveedores de químicos para limpieza, auditorias de proceso, responsable del análisis microbiológico y fisicoquímicos de la leche, inspección de materia prima, actualización del sistema de calidad, manejo de personal, elaboración de manuales de calidad y especificaciones de materia prima.
* Elaboración de galletas
* ANALISTA DE EVALUACION SENSORIAL (área: Investigación y desarrollo de nuevos productos)
* Investigación sensorial, Creación de un panel sensorial Q.D.A. con jueces entrenados para el desarrollo de nuevos productos y productos existentes para sustitución de materias primas. Proyecto con duración de 6 meses desde su desarrollo, convocatoria, capacitación y entrenamiento de jueces, así como aplicación de pruebas dúo-trio, triangular, pruebas de umbral, de satisfacción etc. Para panel interno y externo.

**CURSOS Y/O DIPLOMADOS**

* IFS Program to train consultants, assessors and trainers under the standards IFS Global Market Food 1, IFS Food

v.6 and IFS Logistics v.2.1 Marzo 2015 56hrs.

* Auditor ISO: 22000 Mayo 2009 IMECCA 24hrs, Criterios de auditorias
* HACCP AVANZADO Abril 2008 IMECCA 24hrs Desarrollo, Implementación y certificación del sistema HACCP
* HACCP Julio 2006 Guadalajara/ SAGARPA 24 hrs Desarrollo, Implementación y certificación del sistema HACCP
* Sanitización de Plantas (POES) IMECCA 8hrs 2004 BPMS, desarrollo e implementación de POES
* Diseño Industrial de Experimentos Estadísticos GAMESA 45hrs 2000

Estadística para el control de procesos y diseño experimental para el desarrollo de nuevos productos