



# María González Rivas

LinkedIn: Maria Gonzalez Rivas

Móvil: 655.523.632

mariagrivas90@gmail.com

Skype: mariagr90

Disponibilidad geográfica

Permiso B

**Objetivo** Formar parte de un equipo de profesionales en el campo agroalimentario, en donde poder poner en práctica los conocimientos adquiridos en el sector de la biotecnología, investigación y el control de calidad. Contribuyendo a su vez, al logro de los objetivos de la Empresa como mi crecimiento profesional.

## Experiencia Laboral

**10-03-20154 / Actualmente** Colaboradora puntual del inoQua, Instituto de Salud Alimentaria C.B., realizando las siguientes labores: docente de cursos del campo alimentario impartidos en el centro, asesoramientos a empresas entre otras tareas.

**10-09-2012 / 25-07-2013** Investigador, Universidad de Oviedo, realizando las siguientes tareas: caracterización de membranas para la filtración del lactosuero, valoración del comportamiento de las resinas MP500 y Lewatit S4428 para su posterior selección y condicionamiento para el proceso de purificación del mismo.

**16-10-2012 / 14-12-2012** Técnico de calidad, Asturbega S.A., recepción de mercancías, análisis físico-químico de aguas, microbiología ambiental y ensayos de calidad en envases de productos.

**01-01-2012 / 31-07-2012** Técnico de laboratorio, Centro de Investigación Transferencia e Innovación. Obtención de azúcares hemicelulósicos a partir de residuos agroindustriales para formular medios de cultivos económicos y posterior fermentación, fermentación de sueros lácteos para la obtención de extractos antimicrobianos y posterior aplicación a cepas alimentarias patógenas; otras colaboraciones puntuales.

**11-04-2011 / 13-12-2011** Técnico de laboratorio, Centro Tecnológico de la Carne, análisis de propiedades físico-químicas de la carne de caballo mediante la determinación del pH, color, humedad, proteína, grasa, CRA y perfil de ácidos grasos totales.

## Formación

**2013-2012** Máster Oficial en Biotecnología Alimentaria, Universidad de Oviedo.

**2011-2008** Ingeniería Técnica Agrícola especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias, Universidad de Vigo.

**2015** Alérgenos alimentarios informa a tus clientes, inoQua, 3h. Trazabilidad en la Industria Alimentaria, Universidad de Salamanca, 100 h.

**2014** Docencia de formación profesional para el empleo, CIFP "Santa María de Europa", 392 h. Curso de gestión logística y operaciones de almacenaje, Delta PC, 210h. Enología práctica y cata de vinos, Formación sin Barreras S.L., 100h. Prevención de Riesgos Laborales, Formación sin Barreras S.L., 90h. Gestión Medioambiental en la empresa, Formación sin Barreras S.L., 90h.

**2013** Manipulador de alimentos, Formación sin Barreras S.L., 80h. Nutrición y Dietética, Formación sin Barreras S.L., 40h.

**2012** Cata de vinos, aguardientes y licores, Universidad de Vigo, 32h.

**2010** Higiene en la industria alimentaria, Universidad de Vigo, 30h. Elaboración de manuales de buenas prácticas, Universidad de Vigo, 30h. Manipulación de alimentos, Universidad de Vigo, 30h.

## Competencias:

**Área intrapersonal:** manejo y control de situaciones estresantes, aceptación de las críticas, afán de superación, perseverancia y tesón ante contrariedades.

**Área interpersonal:** comprometida y dispuesta a trabajar colectivamente, alto grado de empatía, fácil adaptación a ambientes multiculturales.

**Área de desarrollo de tareas:** resolutiva, analítica y búsqueda de soluciones alternativas, comprometida, responsable y fiable.

## Información Complementaria:

Informática: componentes de Microsoft Office™, manejo del programa Autocad.

Proyectos realizados:

- ❖ "Efectos de la raza y dieta de acabado sobre las características de la canal y de la carne de potro".
- ❖ "Producción biotecnológica de aditivos alimentarios aromatizantes y antimicrobianos y posterior aplicación a la industria cárnica".
- ❖ "Separación y purificación del ácido lactobiónico".

## Idiomas:

Alemán. Nivel 1º EOI

Español. Nivel lengua materna

Gallego. Nivel Celga 4

Inglés. Nivel B1 Cambridge