

LAMBRESE YÉSICA SABRINA

Mail: yesicalambre@gmail.com

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS Y DOCENTES

-Auxiliar de Primera dedicación simple en la Cátedra de Matemática del Área de Educación y Bioestadística, del Departamento de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia de la Universidad Nacional de San Luis. 2014- actualidad.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Encargada de laboratorio. Golden Harvest S.A.

Empresa conservera de frutas y pulpa de frutas. Maipú- Mendoza. Temporada 2014

- Verificación del cumplimiento de los planes de control en las líneas productivas.
- Verificación de la información derivada de los controles de materia prima, insumos, proceso, producto semielaborado y terminado.
- Emisión de partes diarios de producción.

Asistente de calidad Grupo ARCOR

La Campagnola SACI – San Martín Mendoza .Conservas de frutas, hortalizas y granos, pulpa de frutas y tomate, mayonesa.Enero de 2012 - Enero 2014.

- Verificación del cumplimiento de los planes de control en las líneas productivas.
- Verificación de la información derivada de los controles de materia prima, insumos, proceso, producto semielaborado y terminado.
- Controles microbiológicos de insumos, materias primas, producto semielaborado y producto terminado de acuerdo a las frecuencias y metodologías establecidas.
- Muestreo y análisis de agua y personal de planta.
- Liberación de producto mediante sistemas informáticos.
- Generación de la documentación requerida para la implementación y certificación de sistema de calidad (ISO Y HACCP) con el uso de la herramienta Loyal ISO para su gestión y difusión.

- Confección de Certificados de calidad para mercado interno y externo.
- Mapeos de productos para exportación (requerimientos reglamentarios de agroquímicos, metales pesados y microbiológicos) de acuerdo al país de destino.
- Gestión de compras y control de stock de materiales de laboratorio.
- Formador interno en:
 - Buenas Prácticas de Manufactura.
 - Manipulación de alimentos.
 - Procedimientos operativos estandarizados de sanitización.
 - ISO 9001-2008
 - HACCP.
 - Diseño y Mantenimiento sanitario.
 - Microbiología.
 - Tratamientos térmicos.
- Realización de auditorías internas y a fazones.
- Asistencia a fazones, desarrollo de POES y detección de puntos de difícil limpieza.
- Realización de TSP(Tratamientos Sistemático de Problemas) en fazones.
- Gestión y tratamiento de Producto No Conforme.
- Muestreo y control de insumos.

Integrante del grupo de servicios de Microbiología Industrial de la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia, Universidad Nacional de San Luis, durante el periodo 2008-2009. Tarea desarrollada: servicio a la empresa Viñas del Pedernal S.R.L. que consistió en la “Recuperación de inóculos de levaduras para vinificación. Estudios de viabilidad y metabólicos” (Res. N° 029/09).

FORMACIÓN ACADÉMICA

2004 - 2012 **Ingeniera en Alimentos**. Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia, Universidad Nacional de San Luis. Promedio general académico: 8,53.

Tesis final: “Estudios metabólicos y de conservación en levaduras para vinificación”, bajo la dirección de la Dra. Viviana Calvente realizada en el Área de Microbiología Industrial de la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia, UNSL, calificación: 10 (diez).

IDIOMAS

Español: Lengua materna

Inglés:

- Inglés I .Universidad Nacional de San Luis, 2006, aprobado. Calificación: 9,50 (nueve con cincuenta).

- Inglés II, Universidad Nacional de San Luis, 2006, aprobado. Calificación: 8 (ocho).

- Inglés II Universidad Nacional de Cuyo- Mendoza, 2013, aprobado con evaluación final (oral y escrita) 10 (diez).

- Inglés III Universidad Nacional de Cuyo- Mendoza, 2013, aprobado con evaluación final(oral y escrita) 9 (nueve)

Lectura: Intermedio. Escritura: Básico. Comunicación oral: Básico.

Italiano, Universidad Nacional de San Luis, 2010, aprobado. Calificación: 9 (nueve).

Lectura: Intermedio. Escritura: Básico. Comunicación oral: Básico.

CONOCIMIENTOS INFORMÁTICOS

SPAC(Sistema para el Aseguramiento de la Calidad) .

JD Edward.

Siebel.

Windows, Word, Excel, Power Point, Internet

CURSOS DE POSGRADO

- **Curso de extensión “ Seguridad, Higiene, Legislación Laboral y Medio Ambiente”** dictado en la Universidad de San Luis UNSL en la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia del 30 Septiembre al 30 de Noviembre de 2014 por el Dr. Mauricio Andrés Filippa y la Dra. Maria Cristina Almandoz con un crédito horario de 40 horas presenciales. Aprobado con examen final: 8,5 (ocho con cinco) Resolución N° 053-15

- **Curso de posgrado “Ciencia de coloides: fundamentos fisicoquímicos y aplicaciones”** dictado en la Universidad de San Luis UNSL en la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia los meses de agosto y septiembre de 2014 por el Dr. Enrique

VEGA con un crédito horario de 60 horas presenciales. Aprobado con examen final: 10 (diez) Resolución N° 1937.

CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO

- **Curso “Análisis de peligros de inocuidad y medidas de control”** dictado en la ciudad de Córdoba del 9 al 10 de Octubre de 2013 por el Dr. Samuel Rognon de AIB Intenacional.

- **Curso “Gestión de la calidad y competencia técnica de laboratorios de ensayo y calibración Norma Iram 301:2005 (ISO/IEC 17025)”** dictado en la Ciudad de Mendoza del 06 al 07 de Noviembre de 2013 por la Bioq. Andrea Marín. Duración: 16 hs. Certificado de registro. N°: SG.133374

- **Curso Avanzado de Tratamientos Térmicos** dictado en la ciudad de Santiago de Chile del 04 al 05 de Junio de 2013 por el Ing. Sebastián Gutierrez D.GCL –Capacita S.A. Aprobado con examen final, nota: 8 (ocho)

- Curso teórico-práctico: **“Métodos rápidos en microbiología de alimentos y su aplicación en la industria”** dictado en la Ciudad de Mendoza del 21 al 22 de Noviembre de 2012 por el Dr. Juan Martín Oteiza (CIATI ac – CONICET) y el Dr. Gerardo Leotta (FCV- UNLP-CONICET). Duración: 16 hs.

- Curso: **“Microbiología Aplicada a Pulpas de Frutas”** dictado en Planta Tunuyan de Grupo Canale- Mendoza del 18 al 19 de Octubre de 2012 por el Dr. Juan Martín Oteiza del Centro de Investigación y Asistencia Técnica a la Industria Agroalimentaria- CIATI A.C. Duración: 16 hs

- Ciclo de Seminarios **“Bacteriocinas: su uso en la preservación de alimentos”** y **“Lógicas de autorías en la investigación científica”** organizado por el Departamento de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional de San Luis el 4 de abril de 2011.

- Curso: **“Aplicación Industrial de levaduras en la producción de alimentos”** dictado en la Universidad Nacional de Lanús del 26 al 30 de abril de 2010 por el Bqco. Miguel Giraudo con la colaboración de la Mag. Mariana Ugarte, el Ing. Fausto Vicente y el Lic. Daniel Scollo. Duración: 40 horas reloj. Aprobado: 9 (nueve).

- **XIV Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería Química** realizado en la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Jujuy, con sede en la ciudad de Jujuy, del 28 de septiembre al 2 de octubre de 2009. Realización del Curso: **“De lo simple a lo complejo - relación entre fenómenos de transporte y control de procesos”** .Aprobado

- **XIII Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería Química** realizado en la Facultad de Ingeniería y Ciencias Económico-Sociales de la Universidad Nacional de San Luis, con sede en la ciudad de Villa Mercedes,, del 6 al 10 de octubre de 2008. Realización

del Curso: “**Microorganismos beneficiosos y perjudiciales para los alimentos**” con una duración de 12 horas. Aprobado.

TRABAJOS PRESENTADOS

- “**Aislamiento de cepas regionales de levaduras de vinificación y análisis de tolerancia al alcohol**”. Lambrese Y, Sansone G, Benuzzi D, Sanz Ferramola MI, Calvente V. IV Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los alimentos. 14 al 16 de Noviembre de 2012. Pabellón Argentina- Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Argentina.

- “**Aislamiento y estudios fermentativos en levaduras de vinificación**”. Lambrese Y, Sansone G, Calvente V, Benuzzi D, Sanz Ferramola MI. II Reunión Conjunta de Sociedades de Biología de la República Argentina. 17 al 19 de agosto de 2011. Ciudad de San Juan. Argentina

PUBLICACIONES

- “**Aislamiento y estudios fermentativos en levaduras de vinificación**”. (Resumen) Lambrese Y, Sansone G, Calvente V, Benuzzi D, Sanz Ferramola MI. **Biocell. 2011**