



# MOLINA, GABRIELA AYELEN

## DATOS PERSONALES

## CONTACTO



[gabimolina2302@gmail.com](mailto:gabimolina2302@gmail.com)

## APTITUDES

Buen desempeño para trabajar en equipo.

Pro-activa.

Manejo de herramientas de office, google.

Idioma: inglés básico (lecto - comprensión).

## EXPERIENCIA

**COLGATE - PALMOLIVE S.A [SEPTIEMBRE 2023 – ENERO 2024]**

**Pasante en el área de Producción**

- Actualización y creación de procedimientos en el área de producción: Procedimientos de lavado y sanitizado correspondientes a elaboración, empaque y planta de agua.
- Soporte en tareas administrativas para producción.
- Soporte en validaciones relacionadas a C&S (Lavado y sanitizado).
- Análisis microbiológicos relacionados a procedimientos de C&S.
- Capacitación en procedimientos C&S.
- Seguimiento y reporte de procedimientos C&S.
- Verificación del vencimiento de lavado de los equipos para una correcta mantención de los mismos en condiciones adecuadas de higiene.

**Capacitaciones/ Cursos recibidos**

- C&S Awareness
- Contaminación cruzada
- Ambiente visualmente limpio
- Planilla de lavado y sanitizado (C&S): llenado
- QMIC 0013 – Environmental Monitoring of Manufacturing Equipment and Laboratory Surfaces

**AUXILIAR DE SEGUNDA ESTUDIANTE • UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS • FACULTAD DE QUÍMICA, BIOQUÍMICA Y FARMACIA • 2022 – 2026.**

Auxiliar de segunda estudiante, dedicación simple - carácter interino. Área de bromatología, departamento de farmacia.

Colaboración en actividades docentes. Toma de exámenes. Trabajos prácticos de aula y laboratorio. Resolución N°: 278-21.

**CONSEJERA DIRECTIVA TITULAR ESTUDIANTE • FACULTAD DE QUÍMICA, BIOQUÍMICA Y FARMACIA • UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS • [SEPTIEMBRE 2022 – MARZO 2024].**

Integrante del consejo directivo de la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia. Resolución JEU N°: 11.

**MIEMBRO DE LA COMISIÓN ASESORA INTERNA PERMANENTE DE ASUNTOS ACADÉMICOS DEL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE QUÍMICA, BIOQUÍMICA Y FARMACIA. RCD 02 - 41 / 2023.**

## FORMACIÓN

---

### **LICENCIADA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS [2017 – 2025] • UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS**

Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia. Promedio con aplazos: 8.52; Promedio sin aplazos: 8.72.

### **TÉCNICA UNIVERSITARIA EN GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA • [2017 – 2021] • UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS**

Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia. Promedio con y sin aplazos: 8.77.

### **ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LAS ORGANIZACIONES • [2016] • ESC. TÉCNICA N°10 MARTÍN MIGUEL DE GÜEMES**

Estudios secundarios completos cursados en Escuela Técnica N°10 Martín Miguel de Güemes. Promedio de calificaciones: 9.56.

### **TÉCNICA EN INFORMÁTICA PERSONAL Y PROESIONAL • [2016] • ESC. TÉCNICA N°10 MARTÍN MIGUEL DE GÜEMES**

Prácticas profesionalizantes realizadas en el Departamento de Informática de la FCFMyN de la Universidad Nacional de San Luis. Calificación obtenida: EXCELENTE. Resolución: 098/16.

## FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

---

### **DIPLOMATURA “CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS” [05/2024 – 12/2024] • FACULTAD DE INGENIERÍA Y CIENCIAS AGROPECUARIAS • UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS.**

Diplomatura dictada por la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de San Luis. Directora: Dra. Myriam Grzona. RD 14-97/2025.

### **INTEGRANTE DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN • UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS • FACULTAD DE QUÍMICA, BIOQUÍMICA Y FARMACIA [2023 – 2024]**

Integrante del proyecto de investigación titulado: “DESARROLLO DE ALIMENTOS Y PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS, EMPLEANDO MEMBRANAS, SUBPRODUCTOS INDUSTRIALES Y MATERIAS PRIMAS REGIONALES”. Directora: Dra. Mercedes Campderrós; Co-Director: Ulises González. (RR - 2213 / 2023).

Desarrollo de actividades en el marco de beca CIN (Beca de Estímulo a las Vocaciones Científicas) con el proyecto titulado: “DESARROLLO DE PAN SIN GLUTEN EMPLEANDO MATERIAS PRIMAS REGIONALES COMO HARINA DE ALGARROBA Y GOMA BREA. REVALORIZACIÓN DEL BOSQUE NATIVO”. Proyecto presentado en Convocatoria de Beca CIN 2022. Directora: Dra. Diana PALATNIK. Resolución CE N° 1789/23.

#### **BECARIA DE GRADO • UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS • [2021 – 2022].**

Becaria de grado en programa de investigación institucional. Área de Ingeniería Aplicada. Título: “Desarrollo sostenible de productos alimenticios empleando un recurso regional como la goma brea”. Resolución CS N° 236/21.

#### **INTEGRANTE DE PROYECTO DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIO • UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS • [2022 – 2024] •**

**Título de proyecto:** “Descubriendo científicos”. Directora: Dra. Myriam Villegas. Participación en el dictado de talleres de ciencias para niños de escuelas rurales del interior de la provincia de San Luis. Aprobado por la SPU. Convocatoria de proyectos de extensión “Universidad, Cultura y Territorio 2021” - RESOL-2022-32-APN-SECPU#ME

## **PARTICIPACIÓN EN JORNADAS, TALLERES Y CONGRESOS**

---

### **CONGRESOS:**

- **4to Congreso de Bromatología de la Provincia de Córdoba.** Participación en calidad de asistente en el congreso realizado los días 7 y 8 de Agosto de 2025, en la Ciudad de Santa Rosa de Calamuchita, Córdoba, Argentina.
- **IX Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Presentación de trabajo bajo la modalidad de PÓSTER en el congreso realizado los días 16, 17 y 18 de octubre de 2024, Ciudad de Córdoba, Argentina: “Caracterización de materias primas regionales para su uso en panificaciones sin gluten”.
- **IX Congreso Internacional De Comunicación Pública De La Ciencia y La Tecnología, COPUCI 2024.** Participación en calidad de EXPOSITOR en el congreso llevado a cabo los días 2, 3 y 4 de octubre de 2024 en la Universidad Nacional de San Luis, San Luis, Argentina.
- **VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.** Presentación de trabajo bajo la modalidad de PÓSTER en el congreso realizado los días 4, 5 y 6 de octubre de 2022, en la ciudad de Córdoba, Argentina: “Revalorizando el bosque nativo: “Desarrollo de un pan sin gluten usando harina de algarrobo y goma brea”.

### **JORNADAS:**

- **Propuesta académica 2023. Universidad Nacional de San Luis. Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia.** Participación en las actividades para la propuesta académica 2024 de la Universidad Nacional de San Luis. RR - 2257 / 2023.

- **Evento lúdico – científico “MINIMIENTES. Jugando a ser científicos y científicas”** organizado por la UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS • 2023. Participación en carácter de colaboradora en talleres coordinados por Farm. Alicia Panini. RD 02 – 1660/2023.
- **“I jornada de Ciencia y Técnica de la FQByF”**, en calidad de asistente realizada durante los días 8, 9, 10, 11 y 12 de agosto de 2022 en la ciudad de San Luis, Argentina. Organizada por la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia. Universidad Nacional de San Luis. RD 02 – 931/ 2022.
- **4<sup>ta</sup> Jornada sobre Alimentos “Los Desafíos de Emprender”**, en calidad de asistente, realizada el 18 de octubre de 2019 en la ciudad de San Luis, Argentina. Organizada por el Departamento de Química, Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia. Universidad Nacional de San Luis.