



KAREN ANDREA VANEGAS CASTILLO

**MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL Y COMUNICADORA
SOCIAL**

PERFIL PERSONAL

Microbióloga industrial con experiencia en consultoría de calidad, y con competencias en aislamiento, caracterización y conservación de microorganismos, al igual que conocimientos en pruebas de esterilidad, promoción de crecimiento, preparación de medios, recuento en producto, aguas, pruebas fisicoquímicas, validación y verificación de métodos, eficacia de preservantes, auditorías, muestreos microbiológicos de áreas, superficies y personal. Certificada como auditor interno en ISO 9001, 14001 y 45001, y con conocimientos en ISO 17025, 22000 y BPM.

Me considero una persona hábil, responsable, honesta y proactiva que desea colocar a disposición todo su potencial académico y humanístico, con capacidades analíticas y habilidades básicas como las relaciones interpersonales y sobre todo con la actitud y disposición de aprender nuevos conocimientos.

DATOS DE CONTACTO

Celular: (320) 383 67 38

Correo electrónico: karen.andrea247@hotmail.com

Dirección: Cra 9 # 11A-65 Facatativá

HABILIDADES DESTACADAS

- Capacidad de análisis y problemas
- Trabajo en equipo
- Decisión
- Trabajo bajo presión
- Inglés intermedio

SOTFWARE

- Excel
- Sigmaplot
- Word
- Powerpoint

ESCOLARIDAD

Fundación Universitaria Areandina

COMUNICACIÓN SOCIAL | 2023- ACTUALMENTE

Bogotá, D.C, Colombia

Universidad de Nebrija

*MÁSTER EN CALIDAD, HIGIENE Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA (VIRTUAL) | SEP 2021- JUNIO 2023*

Madrid, España

Fundación Universitaria América

*DIPLOMADO INOCUIDAD ALIMENTARIA CON
FORMACIÓN EN AUDITOR LIDER EN SISTEMAS DE
GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA | JUL 2021-
NOV 2021*

Bogotá, D.C, Colombia

Pontificia Universidad Javeriana

MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL | 2017 - 2021

Bogotá, D.C, Colombia

Liceo Campestre Facatativá

BACHILLER ACADÉMICO | 2011- 2016

Facatativá, Cundinamarca

EXPERIENCIA ACADÉMICA

Pontificia Universidad Javeriana

*SEMILLERO DE MICROBIOLOGÍA FARMACÉUTICA |
MAR 2020 - JUN 2021*

- Trabajo de grado en "Conceptualización de las características de Bacillus sp. y Saccharomyces sp. para su uso como microorganismos probióticos"

Pontificia Universidad Javeriana

*SIMPOSIO DE MICOLOGÍA | 29 Y 30 DE MAYO DE
2018*

- Trabajo en "Aislamiento e identificación de hongos filamentosos asociados al medio ambiente y superficies en coliseos de patinaje"

CURSOS

Curso intensivo de inglés (virtual) | Centro Colombo

Americano

- Ene 2021- Octubre 2022

Interpretación en las normas ISO 9001.2015, ISO

14001.2015 e ISO 45001.2018 | Becert

- Julio 2021

Buenas prácticas de manufactura en el sector de

alimentos | Cámara de comercio de Bogotá

- Julio 2021

Interpretación de la norma 17025:2017 | Becert

- Julio 2021

Auditor interno en las normas ISO 9001.2015, ISO

14001.2015 e ISO 45001.2018 | Becert

- Julio 2021

MIS REFERENCIAS

Paula Andrea Muñoz

- Profesional microbiología

-Coca cola FEMSA

- Teléfono: 3057073351

Mariela Hernández Garzón

- Supervisora unidad Z

- Plazoleta bazzani S.A.S

- Teléfono: 3043385401

EXPERIENCIA LABORAL

Profesional microbiología industrial

EMPRESA DE AGUAS DE FACATATIVÁ S.A.S E.S.P/

MAR 2025- ACTUALMENTE

- Verificación de métodos del laboratorio de aguas
- Capacitaciones internas
- Verificación de resultados del laboratorio
- Creación de banco de cepas

Supervisión Plan alimentación escolar Facatativá- eje calidad e inocuidad

SECRETARÍA EDUCACIÓN FACATATIVÁ/ FEB 2024-

MAY 2025

- Supervisión de comedores escolares
- Auditorias internas
- Cumplimiento de la norma 2674 de 2013
- Garantizar inocuidad alimentaria

Analista de microbiología

ALTEA FARMACEUTICA / FEB 2023-ENE 2024

- Recuento microbiológico
- Análisis de agua
- Promoción de crecimiento
- Aptitud de método
- Evaluación de desinfectantes
- Eficacia de preservantes
- Muestras microbiológicas

Técnico analista de microbiología

PROCAPS / OCT 2022- FEBR 2022

- Muestras microbiológicas
- Preparación de medios de cultivo
- Análisis de agua
- Esterilidad
- Análisis de endotoxinas
- Recuento microbiológico

Microbióloga industrial

LABORMAR/ MAR 2022- OCT 2022 (MEDIO TIEMPO)

- Muestras microbiológicas en empresa externa (alimentos cárnicos)

Analista de calidad

GRUPO AR (HOTEL DOUBLE TREE BY HILTON BOGOTA

SALITRE AR) | ENE 2022- AGO 2022

- Garantizar inocuidad alimentaria
- Análisis y trazabilidad de muestras microbiológicas
- Actualización ISO 2200:2018
- Auditorias internas

Analista de calidad

COMERCIALIZADORA VICGA / SEP 2021- DIC 2022

- Validación y verificación de métodos para análisis de agua
- Análisis y trazabilidad de muestras microbiológicas y fisicoquímicas
- Supervisión de calidad en el tratamiento del agua potable
- Contrucción de banco de cepas microbianas y generación de informes

Consultor de calidad

QUALITY BY DESIGN | ENE 2021-OCT 2021

- Validación y configuración de hojas de cálculo
- Validación de sistemas computarizados
- Validación de equipos