

LUISA VELIA SUÁREZ RAMÍREZ

Ingeniera en Alimentos

DATA ANALISYS

PROCESS
IMPROVEMENT

QUALITY
MANAGEMENT

PYTHON

PANDAS

SQL

JUPYTER
NOTEBOOK

MATPLOTLIB

SCIPY

PLOTLY

EXCEL

POWER BI

NOM-093-SSA1-1994

NOM-251-SSA1-2009

ECO 249

ECO 301

DISEÑO DE CAPACITACIONES

ESTRATEGIAS COMERCIALES

GESTIÓN FINANCIERA

PENSAMIENTO ESTRATÉGICO | TOMA DE DECISIONES | ADAPTABILIDAD | GESTIÓN EN SITUACIONES DE CRISIS | COMUNICACIÓN EFECTIVA | NEGOCIACIÓN | LIDERAZGO | GESTIÓN DE EQUIPOS | ORGANIZACIÓN | DISCIPLINA PARA EL CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS.

INFORMACION

Ingeniera en Alimentos | Consultora | Analista de Datos

📍 Ubicación: Benito Juárez, CDMX, México

✉ Correo electrónico: luisa.v.suarez.r@gmail.com

☎ Teléfono: 55 1939 2156, 55 5532 3790

🌐 LinkedIn o portafolio: lined in y github

PERFIL PROFESIONAL

Ingeniera en Alimentos y Analista de Datos con experiencia en consultoría y gestión estratégica. Especializada en optimización de procesos, desarrollo de productos alimenticios y toma de decisiones basadas en datos. Mi enfoque combina análisis cuantitativo con visión operativa para mejorar la eficiencia en la industria alimentaria. Apasionada por la innovación, la gestión de negocios y el desarrollo de soluciones estratégicas

OBJETIVOS PROFESIONALES

Ingeniera en Alimentos con formación en análisis de datos, enfocada en la optimización de procesos y toma de decisiones estratégicas. Busco oportunidades en el sector alimentario y tecnológico, donde pueda aplicar mis habilidades en gestión de datos, desarrollo de productos y mejora de operaciones. Me interesa contribuir en entornos innovadores, aportando soluciones basadas en datos y eficiencia operativa

LUISA VELIA SUÁREZ RAMÍREZ

Ingeniera en Alimentos

EXPERIENCIA LABORAL

Consultora en Seguridad e Higiene Alimentaria Industria: Alimentaria y Salud | Empresa: La Casa de las Lunas (Secretaría de Salud)

- Implementación de normativas sanitarias (**NOM-093-SSA1-1994**) para optimización de la zona de alimentos.
- Aplicación de metodología **ECO 249** para diagnóstico y solución de problemas operativos.
- Diseño e implementación de capacitaciones **ECO 301** para manejo de alimentos y flujo de trabajo.
- Desarrollo de planes de señalización, adaptación de procesos y formatos de registro (**NOM-251-SSA1-2009**).

Fundadora y Gestora de Marca – Pipis Socoli Industria: Productos artesanales y consultoría | Propietaria

- Desarrollo de productos artesanales con **estrategias de comercialización y posicionamiento**.
- **Gestión administrativa**, financiera y de ventas, **optimizando recursos y estrategias de negocio**.
- Creación de redes de networking y exploración de **nuevos mercados**.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Formación Académica

- **Ingeniera en Alimentos** – Universidad de las Américas, Puebla, – Titulada, 2002
- Diplomado en **Inocuidad de Alimentos** de Origen Agrícola – SAGARPA, 2005
- Bootcamp en **Análisis de Datos** – TripleTen, 2025

CERTIFICACIONES Y CURSOS

- **GESTIÓN DE DATOS** – CÁMARA DE COMERCIO INTERNACIONAL, 2025
- CURSO **HACCP** (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL) – INTERAMERICAN STANDARD SYSTEM ORGANIZATION, S.C., 2020
- FORMACIÓN DE AUDITORES **HACCP** – INTERAMERICAN STANDARD SYSTEM ORGANIZATION, S.C., 2020
- ELABORACIÓN DE **MANUALES DE CALIDAD Y PROCEDIMIENTOS (ISO/TR 10013:2001 & ISO 9001:2015)** – INTERAMERICAN STANDARD SYSTEM ORGANIZATION, S.C., 2020
- **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (ISO 45001:2018)** – INTERAMERICAN STANDARD SYSTEM ORGANIZATION, S.C., 2020
- **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** – FORMACIÓN SUPERIOR EN ALIMENTOS, FORSUA, 2021
- **INICIO Y GESTIÓN DE COMEDOR INDUSTRIAL** – FORMACIÓN SUPERIOR EN ALIMENTOS, FORSUA, 2021
- ELABORACIÓN DE **MANUALES DE POLÍTICAS** FORMACIÓN SUPERIOR EN ALIMENTOS, FORSUA, 2023
- FORMACIÓN DE **INSPECTOR DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA** – (DC-3) GUÍA INOCUIDAD ALIMENTARIA, 2022