

Acerca de mí

Más de 6 meses de experiencia como asistente de laboratorio. Conocimientos en el área de control de calidad y producción. Además de haber seguido cursos acerca de química de alimentos, investigación y desarrollo de alimentos y microbiología.



0998243070



diana.ontaneda.viteri@gmail.com



Junín y Ortíz (Barrio San Marcos) Centro Histórico

LENGUAJES

- Español
- Inglés escrito y hablado (nivel intermedio)

EDUCACIÓN

Ingeniería en Biotecnología Universidad de Las Américas

LOGROS PERSONALES

- Publiqué un artículo "Alimentos del Futuro"- Blog Ubiqus Ciencia.
- Primer lugar en el concurso "Historias de colada morada"-Universidad de Las Américas.

PROGRAMAS MANEJADOS

Microsoft Office, Word, Excel (Nivel Intermedio), Presentaciones en Prezi, Vía live text, Power Point, Google Drive, Adobe Illustrator, Adobe Photoshop, Camtasia Studio, Latex, Power BI (Nivel Básico y Medio).

Diana Carolina Ontaneda Viteri

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Emprendimiento familiar

ÁREA DE ATENCIÓN AL CLIENTE Y PREPARACIÓN, julio 2024 a noviembre 2024

- Preparé pasteles, donas, galletas y chocolates.
- · Atendí a los diferentes clientes.
- Distribuí los pedidos

EXPERIENCIA PRE-PROFESIONAL

Ferlact. Improving Bioproducts

ÁREA PRODUCCIÓN, julio 2023 a febrero 2024

- Reactivación, cultivo masivo y aislamiento de bacterias ácido lácticas.
- · Preparé a gran escala una bebida próbiotica.
- Limpié y desinfecte los equipos y tanques de fermentación.
- · Controlé la calidad del producto.
- Investigué acerca de ingredientes para nuevos productos.

BioMaster

PASANTÍA INFLUENCER CIENTÍFICO, febrero 2023 a agosto 2023

 Investigué acerca de temas relevantes dentro del área de Biotecnología y realicé videos para su divulgación.

Vivarium de Quito

ÁREA TÉCNICA- MANEJO DE ANFIBIOS Y REPTILES, abril 2022 a noviembre 2022

- · Colaboré en el manejo de anfibios y reptiles.
- Limpie los terrarios, peceras y contenedores de los animales.
- Revise las fichas técnicas para conocer el tiempo, tipo alimentos así como los baños de sol.
- Manejé de manera manual como con gancho los anfibios y reptiles.

Museo de Zoología-Universidad Católica del Ecuador. (QCAZ)

ÁREA DE HERPETOLOGÍA, noviembre 2020 a enero 2021

- · Preparé ejemplares.
- Etiqueté e identifique anfibios.
- Mantuve la colección.
- Incrementé en un 10% la cantidad de anfibios que se fotografiaban para el repositorio digital BIOWEB.

Centro de soluciones analíticas integrales Centrocesal Cía. Ltda

ÁREA DE MICROBIOLOGÍA, febrero 2019 a septiembre 2019

- Mejoré la preparación de medios de cultivo y realicé filtración por membrana y número más probable,
- Reduje le tiempo en el procedimiento de reactivación de cepas.
- Enseñé valoración cilindro- placa y determinación de endotoxinas.
- · Preparé a dos pasantes que se iban a incorporar.
- Analicé alimentos, materia prima, producto terminado y desinfectantes mediante (microbiología).
- Redacté informes e interpreté datos.

VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD

Instituto de Genética Barbara McClintock DIVULGADORA PERMANENTE

 Trabajé en la creación de contenido relacionado al área de biotecnología, así como apoyé en los cursos realizados.

EUREEK'A

VOLUNTARIA EN EL ÁREA DE CAPACITACIONES

 Participe de forma activa en los diferentes cursos que se dictaban a niños y jóvenes, relacionando la biotecnología con la temática espacial.

IGEM-Biotech

VOLUNTARIA EN EL ÁREA DE MANEJO DE REDES SOCIALES

- Colaboré en el diseño de material audiovisual, infografías, y publicaciones.
- Diseñé el contenido que se realizaba para los diversos proyectos.
- · Programé el contenido en redes sociales.

Lebens Capacitaciones

VOLUNTARIA EN EL ÁREA DE MARKETING

- Diseñé portadas para las submarcas de Facebook.
- · Publiqué infografías de temas científicos.
- Incrementé en un 15% las interacciones y reacciones de las publicaciones.
- Implementé estrategias para crear relaciones más fuertes con los clientes.

Mind Research Group

VOLUNTARIA EN LA COMISIÓN DE DISEÑO GRÁFICO, PUBLICIDAD Y MARKETING.

- Diseñé infografías respecto a los proyectos de trabajo.
- Incrementé en un 15% el alcance en las redes sociales.
- Ayudé en la publicidad de los diferentes eventos.

Proyecto iD-Speech Biotechnology VOLUNTARIA EN EL ÁREA DE DISEÑO E ILUSTRACIÓN

- Diseñé infografías de temas científicos que se presentaban en la página de ID-Core Biotechnology.
- Elaboré portadas de los potentes que se presentaran en la charla semanal del iD-Speech tanto para el área de marketing y audiovisuales- streaming.

FORMACIÓN ADICIONAL

- Curso biotecnología de alimentos-Universidad de las Américas.
- Investigación y desarrollo de productos alimenticios- Pachabol Capacitaciones.
- Curso. Alimentos funcionales y superfoods-Pachabol Capacitaciones.
- Taller. Pasos claves para desarrollar alimentos innovadores- Spartan International Academy.
- Taller operación de plantas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas- Pachabol Capacitaciones.
- Taller Innovación en la industria alimentaria-Lebens Capacitaciones.
- Buenas prácticas de manufactura- Pachabol Capacitaciones.
- Curso. Microbiología de alimentos aplicados a la industria- Pachabol Capacitaciones.
- Curso de HACCP. Sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control- Pachabol Capacitaciones.
- Curso de Power BI. Nivel Básico e Intermedio-Conquito
- Curso de Inglés. Teórico-Práctico. Centro de Educación Continua de la Escuela Politécnica Nacional.

HABILIDADES

- Buena capacidad de comunicación.
- Puntual.
- · Capacidad para resolver problemas.
- Responsable.
- Trabajo bajo presión.
- · Capacidad para trabajar en equipo.
- · Agilidad para aprender.
- Proactiva