

Cristina Velasco Nuñez

Tecnico de Calidad Alimentaria

Murcia, Spain | cristina.velasco@gmail.com | +34 646 283 917 | [linkedin.com/in/cristinavelasco-calidad](https://www.linkedin.com/in/cristinavelasco-calidad)



Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Murcia con **prácticas de 5 meses** en el departamento de calidad de una empresa conservera. Participé en **2 auditorías IFS Food** y gestioné el sistema APPCC de **3 líneas de producción**. Dominio de normativa de seguridad alimentaria (IFS, BRC, ISO 22000), análisis microbiológico y sistemas de trazabilidad. Nota media de **8,1/10**.

■ EXPERIENCIA

Becaria de Calidad Alimentaria, El Pozo Alimentación, Alhama de Murcia

Ene 2025 – May 2025

Prácticas en el departamento de calidad de una de las mayores empresas alimentarias de España, con 5 plantas de producción.

- Gestioné el sistema APPCC de **3 líneas de producción** de productos curados, realizando verificaciones diarias de puntos críticos de control (PCC)
- Participé en **2 auditorías IFS Food** (preparación documental, acompañamiento a auditores, seguimiento de acciones correctivas)
- Realicé **150 análisis microbiológicos** (aerobios mesófilos, Listeria, Salmonella, E. coli) en muestras de producto, superficies y ambiente
- Actualicé **12 procedimientos** del sistema de gestión de calidad y diseñé **4 registros nuevos** de control en línea para operarios

■ FORMACIÓN

Título y especialidad, Universidad de Murcia (UM), Murcia

Sept 2021 – Jun 2025

Nota media: **8,1/10**. TFG sobre la evaluación de la vida útil microbiológica de productos cárnicos cocidos con diferentes formatos de envasado, calificado con **9,0**.

- Asignaturas relevantes: Microbiología de los Alimentos, Higiene Alimentaria, Gestión de la Calidad, Tecnología de los Alimentos, Legislación Alimentaria, Análisis de Alimentos

■ HABILIDADES

APPCC (diseño, implantación y verificación) • Normativa IFS Food, BRC e ISO 22000 • Microbiología alimentaria (siembra, recuento, identificación) • Auditorías internas de seguridad alimentaria • Trazabilidad y gestión de alertas alimentarias • Etiquetado nutricional (Reglamento UE 1169/2011) • Microsoft Excel (registros de control, tendencias) • Control de proveedores y materias primas • Redacción de procedimientos y registros • Trabajo en planta de producción alimentaria

■ CERTIFICACIONES

Auditor Interno IFS Food v8, AENOR

Oct 2024 – Dic 2024

Curso de Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo, Consejería de Salud de la Región de Murcia

Sept 2024 – Sept 2024

■ IDIOMAS

Español (nativo) • Inglés (B2 - First Certificate)