DIEGO ALEJANDRO SANTOS COTE

Microbiólogo con Énfasis en Alimentos

Especialista en Gerencia de laboratorios

Cra 103b N° 151c-58 T4 apto 1104 Bogotá

Tel. 3563757 Celular: 316-4735412

e-mail: diegosantos20@hotmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Microbiólogo con capacidad y experiencia en la solución de problemas higiénico-sanitarios a través de la cadena productiva mediante la planeación, desarrollo y evaluación de Sistemas de Calidad como Buenas Practicas de Manufactura ,HACCP, ISO 9001, ISO 17025, Buenas Prácticas de Laboratorio y Buenas Prácticas Agrícolas.

Manejo de indicadores de gestión para el control de planes y programas de mejoramiento continúo en plantas del sector agroalimentario y Laboratorios de Control de Calidad.

Experiencia en la administración Técnica de Laboratorios de control de calidad mediante el desarrollo de Programas Integrales de eficiencia, eficacia y calidad a través de metas de maximización de recursos y disminución de gastos.

Conocimientos específicos en normatividad y documentación técnica legal para el sector de alimentos, cosméticos y medicamentos.

Capacidad de transmitir y compartir conocimientos adquiridos, a través de charlas, cursos, seminarios, dirigidos a toda la comunidad en general y estudiantil.

Con seis años de experiencia en el direccionamiento de calidad del laboratorios de Microbiología de alimentos, aguas y Bebidas

ESTUDIOS REALIZADOS

Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca
Especialista en gerencia de laboratorios
2008

Universidad de Pamplona
Profesional en Microbiología con énfasis en Alimentos.
2003

ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS

Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria Láctea
Universidad de Costa Rica 2009

Evaluación, gestión, y comunicación de riesgos para la inocuidad en la cadena agroalimentaria
Asociación Colombiana Tecnología de Alimentos ACTA 2009

Auditor Interno ISO 17025:2005
SGS Colombia 2008

Diplomado en Programa Integral de Dirección
Universidad de la Sabana 2008

Simposio Internacional "Inocuidad y Aseguramiento de Calidad: Perspectivas y oportunidades en la producción de alimentos sanos y seguros"
Asociación Colombiana Tecnología de Alimentos ACTA 2007

Diplomado en BPM, HACCP, ISO 9000, para empresas farmacéuticas, cosméticas y de alimentos.
Universidad del Valle. 2004

Certificado de Auditor Interno ISO 19011
Universidad del Valle. 2004

Diplomado en Biología Molecular y Genética.
Universidad de Pamplona. Julio 2002

I Congreso Internacional Microbiología y tecnologías aplicadas prospectivas siglo XXI.
Universidad de Pamplona 2002

I seminario de Microbiología cosmética.
SIM 2003

III Congreso Internacional de Microbiología Ambiental.
Universidad Javeriana

I Simposio Internacional de Biotecnología Agrícola. Universidad Javeriana

EXPERIENCIA LABORAL

Alpina Productos Alimenticios s.a.
Microbiólogo – Gestión de Calidad y Medio Ambiente
2006-A la fecha

- Representante por Alpina Productos Alimenticios al comité de normalización de microbiología del ICONTEC y normas de producto para la Comunidad Andinas de Naciones CAN.

- Diagnostico, implementación, seguimiento de programa de Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL) Corporativo trazables a la ISO 17025 a los laboratorios de microbiología de Alpina (9 laboratorios. 1 por cada planta de producción ubicados en Ecuador, Venezuela y Colombia).

- Auditor del programa de Metrología de la compañía permitiendo que la medición asegure la validez de los resultados de los equipos utilizados para proporcionar evidencia del cumplimiento de los requisitos establecidos para el producto.

- Implementación y seguimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y de los demás pre-requisitos HACCP para el sector alimentario, dirigido al mejoramiento de la manipulación de materias primas, control de proveedores, producto en procesos y producto terminado.

- Auditor Interno al sistema de gestión Integral de calidad de Alpina, referenciado en las normas ISO 9001, BPM, y HACCP.

- Capacitación y entrenamiento a los laboratoristas de la corporación para mantenerles la competencia técnica.

- Direccionar en compras de equipos para los laboratorios definiendo las especificaciones técnicas según requerimientos.

- Diseño de pruebas desafío e interlaboratorio, para medir la competencia técnica de los laboratorios de ensayo.

- Validación técnica de métodos de ensayos rápidos microbiológicos y de sistemas de liberación de productos asépticos.

- Diseño e implementación de Planes HACCP a las líneas de producción de Quesería, Pulverización de suero y leche, Leches UHT, Refrescos y Néctares.

Ivonne Bernier Laboratorio Ltda.
Microbiólogo

- Realización de análisis microbiológicos de alimentos, aguas, suelos, farmacéuticos, cosméticos, desinfectantes con base en diferentes normas (INVIMA, ICMSF, APHA, FDA, ISO, NTC; Standard Methods; USP 29)

- Participación en trabajos de investigación en los que se incluyen:
  1. Análisis comparativo entre métodos tradicionales de recuento en placa y métodos rápidos de petrifilm
  2. Determinación e identificación de microorganismos eficientes (EM) empleados en procesos de de bioremediación en el embalse del Muña.
  3. Determinación de la acción antibacterial de concretos con diferentes agentes bactericidas.
  4. Validación de medios de cultivos cromogénicos de Merck (TBX, ALOA) Vs. medios empleados en los métodos tradicionales.
  5. Detección e identificación de diferentes grupos microbianos: Cianobacterias, Bacterias sulfato reductoras, mohos, levaduras y patógenos en peces.

- Lectura e informe de resultados de las diferentes muestras analizadas de acuerdo a Normas establecidas por entidades como el ICONTEC, INVIMA y la Secretaria de Salud.

- Manejo de métodos miniaturizados, serológicos y rápidos para la identificación de microorganismos (BBL cristal, API)

- Manejo de técnicas de PCR para la detección de Listeria monocytogenes en alimentos

- Responsable de validaciones secundarias de métodos horizontales para la determinación e identificación de Listeria monocytogenes, recuento de B. cereus, NMP Pseudomonas aerurginosa. Salmonella sp, Estafilococo coagulasa positiva.

- Determinación de incertidumbre de técnicas de recuento en placa y NMP con base en : Uncertainty of quantitative determinations derived by cultivation of microorganisms. Advisory commission for metrology. Helsinki. Finland. Microbiology of food and animal feeding staff- guide of measurement uncertainty for quantitative determinations – ISO 19036

- Manejo estadístico de pruebas de repetibilidad y reproducibilidad.

- Ejecución de controles internos del programa de calidad analítica para autoclaves, material de lavado, esterilización, luz ultravioleta, medios de cultivo (ecométricos)

- Investigación de residuos de antibióticos en alimentos de origen animal por métodos microbiológicos

- Análisis de aguas potables por el método de filtración de membrana y NMP.

- Participación en pruebas interlaboratorios

- Manejo del cepario por métodos de criogenización

- Ejecutor de los procesos del sistema de gestión de calidad ISO 9001:2000 e ISO 17025

- Asesoría a terceros en procesos de implementación de seguridad alimentaría.

- Auditor interno de calidad ISO 19011

Octubre 2003 – Julio 2006

Diego Alejandro Santos Cote