

ESCRITO PERSONAL

Me llamo Rosario Lozano Ávila, soy de Zarcilla de Ramos (una de las pedanías de Lorca).

Mis estudios primarios los curse en el C.R.A de Zarcilla de Ramos, dónde tuve la suerte de conocer a grandes maestros y profesores que han consolidado las bases más importantes de mi inicio escolar. La E.S.O la realicé en el instituto de la Paca (desde 1º de ESO hasta 4º de ESO). Al finalizar la ESO, estudié en el Instituto Ramón Arcas Meca 1º y 2º de bachillerato. Dos años después de haber realizado selectividad, me fui a la universidad de Espinardo a estudiar el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la facultad de veterinaria.

Comencé a estudiar Ciencia y Tecnología de los Alimentos porque desde bien pequeña me ha fascinado el ámbito de la alimentación. Muchos creen que CYTA solo se centra en alimentos pero va mucho más allá... innovación en nuevos productos y procesos, seguridad alimentaria, calidad.

Es alucinante como va evolucionando la ciencia y, de manera paralela la tecnología haciendo posible la mejora constante de los equipos industriales, los procesos productivos para el descubrimiento de nuevos productos en la industria alimentaria. Lo que nos permite disponer de novedosos productos en el mercado y por tanto, gozar de ellos.

Actualmente, formo parte de un Holding Empresarial dedicado al sector cárnico. Pertenezco al departamento de Calidad (Labor Alimentaria), dónde desempeño mi función como Responsable de Calidad en Grupo Alimentario de Lorca S.L.

Nuestro principal objetivo es el aseguramiento de la calidad, inocuidad y legalidad de los alimentos producidos, en un enfoque de responsabilidad ambiental, y mediante el cumplimiento de sus requisitos y la mejora continua de los procesos.

Es importante la realización de controles rigurosos de la materia prima y, todo lo va a ser susceptible de entrar en contacto en algún momento con la misma, a lo largo del proceso productivo. Por lo que se requiere personal cualificado para realizar estos controles internos.

Así mismo, es tan importante la materia prima como la documentación que va adjunta para no perder en ningún momento la trazabilidad del producto y poder reaccionar de manera adecuada ante cualquier alerta sanitaria.

Me gusta mi trabajo porque cada día hay que aprender algo nuevo, no es rutinario ni aburrido. Siempre hay que estar al tanto y actualizado en base a la legislación vigente. Hay mejoras, modificaciones en los procesos y, por consiguiente en los productos.

Cuando realicé unas prácticas en el departamento de Toxicología como alumna interna en la Facultad de Veterinaria, mientras diseccionaba músculos de pescado para analizar el contenido de metales pesados, me di cuenta que de un solo animal se puede sacar gran información. Lo que me pareció súper interesante y consiguió motivarme para preguntarme a mi misma por la composición de los alimentos. ¿qué es lo que realmente nos comemos?

A mi yo del pasado le diría que aprovechase cada minuto de aprendizaje porque es valioso y una gran herramienta tanto, a nivel personal como profesional.

Esta es mi historia, ¿te atreves? ¡Contamos contigo!