

QUÍMICA DE ALIMENTOS
Liliana Yasmín Velasco Pérez
Cédula profesional: 6992833
Gustavo A. Madero, Distrito Federal
04455-5189-5473 / lili_velasco03@yahoo.com.mx
Mexicana, Soltera



OBJETIVO PROFESIONAL:

Aplicación de los conocimientos técnicos y experiencia adquirida en el área de Alimentos y Biotecnología en el análisis del contenido de solicitudes de Patente con el fin de realizar y dar seguimiento al examen de fondo de las solicitudes.

FORMACIÓN ACADÉMICA:

- Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Química
Título: Química de Alimentos
- **Artículo** (2011). "Detection, cellular localization and antibacterial activity of two lytic enzymes of *Pediococcus acidilactici* ATCC 8042". Autores: García-Cano I., **Velasco-Pérez L.**, Rodríguez-Sanoja R., Sánchez S., Mendoza-Hernández G. and Farrés A. Journal of Applied Microbiology

EXPERIENCIA PROFESIONAL:

- **INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL** (Plaza eventual: Marzo 2014-Diciembre 2014).

Responsabilidades:

Desempeñé el puesto de Especialista "A" en Propiedad Industrial, mis principales funciones fueron la realización de examen de fondo del contenido de solicitudes de patente del área de Biotecnología-Alimentos, para su otorgamiento apegado a la Ley de la Propiedad Industrial vigente en México y con base en el Convenio de París y PCT.

- **INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL** (Plaza eventual: Abril 2013-Diciembre 2013).

Responsabilidades:

Desempeñé el puesto de Supervisor Analista, mis principales funciones fueron la realización de examen de fondo del contenido de solicitudes de patente del área de Biotecnología-Alimentos, para su otorgamiento apegado a la Ley de la Propiedad Industrial vigente en México y con base en el Convenio de París y PCT.

- **FACULTAD DE QUÍMICA, UNAM.** Departamento de Alimentos y Biotecnología (Enero 2013-Mayo 2013)

Responsabilidades:

Participé en el Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados (COFOCALEC, A. C.). Apliqué técnicas bioquímicas de análisis de proteínas lácteas.

- **FACULTAD DE QUÍMICA, UNAM.** Departamento de Alimentos y Biotecnología (Octubre 2012-Diciembre 2012)

Responsabilidades:

Apoyo técnico en proyectos de investigación:

En técnicas de biología molecular: Aislamiento de ADN, PCR punto final y PCR tiempo real.

En técnicas de evaluación y detección de actividad antibacteriana

- **INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL** (Plaza eventual: Septiembre 2011-Diciembre 2011).

Responsabilidades:

Desempeñé el puesto de Supervisor Analista, mis principales funciones fueron la realización de examen de fondo del contenido de solicitudes de patente del área de Biotecnología-Alimentos, para su otorgamiento apegado a la Ley de Propiedad Industrial vigente en México y con base en el Convenio de París y PCT.

CURSOS:

- Curso de enseñanza a distancia “CURSO GENERAL DE PROPIEDAD INTELECTUAL”. OMPI. (Octubre a Noviembre 2014).
- Cursos de Inducción al IMPI: “Introducción, Calidad en el Servicio y Control Interno”. IMPI. (Octubre a Noviembre 2014).
- Taller “Retos en la evaluación de patentes para Medicamentos Biotecnológicos” (Agosto 2013).
- “Alimentos funcionales”. Seminario. Facultad de Química (Agosto 2012).
- Curso de capacitación en Propiedad Industrial. Curso teórico. Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (Septiembre 2011).
- “Tratado de cooperación en materia de patentes”. Curso teórico. Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (Abril 2011).
- “Las patentes, los modelos de utilidad y los secretos industriales”. Curso teórico. Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (Marzo 2011).

HABILIDADES

- Manejo de bases de datos: Spacenet, USPTO, AusPat.
- Inglés: Hablado 70%, escrito 70%, traducido 90%.
- Informática: Windows 7, Mac OS X Leopard, Office 2010. Búsqueda de información en bases de datos especializadas (Scopus, NCBI, Expasy, Science Direct, Scirus, Ovid).
- Responsable, proactiva, trabajo en equipo y bajo presión, capacidad de análisis, interpretación y redacción.

CONOCIMIENTOS TÉCNICOS:

- Bioquímica y técnicas de purificación de proteínas
- Microbiología General y de Alimentos
- Bases de Biología Molecular
- Evaluación sensorial

ÁREAS DE INTERÉS LABORAL:

Examinador de patentes y propiedad industrial

Por su atención gracias.