



RAMÍREZ GARCÍA MIGUEL DAVID

INGENIERO DE ALIMENTOS

Me presento para trabajar con responsabilidad, Orientado a aportar mis conocimientos, experiencias acumuladas hasta la actualidad para seguir creciendo conjuntamente en el ámbito personal y profesional, generando un ambiente laboral en equipo mutuo como también constante comunicación.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- **Marzo – Abril (2020) AGROINDUSTRIAS – ATHOS SAC:** **CONTROL CALIDAD:** Inspección monitoreo de línea de producción de granada, cumpliendo con eficacia los labores encomendados. **REFERENTE:** Cristian (Jefe) CEL: 996216059.
- **Enero 2020 (ONPE) Coordinador Técnico de mesa. "C.T.M"** coordinador de las elecciones congresales extraordinarias 2020 – ECE-2020. **REFERENTE:** Jenny (CD) cel. +51 979 548 502.
- **Setiembre – diciembre 2019 (JEC) I.E JOSE MARIA ARGUEDAS: DOCENTE.** Docente a cargo del área C.T (ciencia tecnología) con desempeño satisfactorio, **resolución directoral N° 00814-2019.** **REFERENTE:** Joel Núñez Lizarbe (CARE) Cel. 956567843.
- **Marzo – agosto 2019 (VID) Fundo Challa pampa – Agrícola LOS OLIVOS DE VILLACURI S.A.C: CONTROL DE CALIDAD.** Inspección, monitoreo en el campo de labores realizados por los personales (poda, limpieza, deshoje, riego, etc.). **REFERENTE:** Carlos Inga ruca (Jefe) cel. 970800205.
- **Octubre – diciembre 2018 (ONPE): AUXILIAR** auxiliar de transmisión de local de votación y apoyo a los coordinadores técnicos de mesa en capacitaciones. **REFERENTE:** Julio Cesar Zavala(Coordinador)cel. 995470255.
- **Marzo – setiembre 2018 (MDLPSS) municipalidad distrital de lampa – paucar del Sara Sara: COORDINADOR** fortalecimiento de calidad nutricional en estudiantes de las distintas instituciones educativas que pertenecen al distrito. **REFERENTE:** Mario Benites Tevez (alcalde). Cel. 985881625.
- **Marzo – diciembre 2017 (CTA): DOCENTE** Profesor del área de ciencia tecnología y ambiente colegio JEC "José Carlos Mariátegui" Hualla – Ayacucho, **resolución directoral N° 0704-2017** **REFERENTE:** Manuel Crisóstomo Palomino (director). Cel. 930194707.
- **Octubre – enero "2016 -2017" (Agrícola Don Ricardo) CONTROL DE CALIDAD (planta yancay).** inspección



davidramirezalimentos@gmail.com



+51931196377



Ica - Tate



19/03/1991

MI PERFIL

- ✓ Compromiso y proactividad
- ✓ Vocación de servicio y Empatía
- ✓ Trabajo en equipo
- ✓ Pensamiento crítico
- ✓ Eficiente
- ✓ Versátil

EDUCACIÓN

- ✓ **Maestría en ciencia de los Alimentos: SAN LUIS GONZAGA DE ICA – Actualmente**
- ✓ **Ingeniería de alimentos SAN LUIS GONZAGA DE ICA**
Periodo: 2011 -2016
- ✓ **Gastronomía (certificado a nombre de la nación) INTUR PERU – TELESUP – Lima_Periodo: 2009 – 2010**

COMPLEMENTARIO

Conducir moto lineal	★★★★★
Quechua	★★★★★
Paquete Office	★★★★☆
Excel	★★★★☆
Ingles	★★★☆☆

monitoreo en producción como también seguimiento “trazabilidad” de materia prima, materiales, etc.
REFERENTE: +51 12753758 - +51 999465789.

- **Diciembre – marzo “2015 – 2016” (Santiago Queirolo) ASEGURAMIENTO DE CALIDAD LIMA:** inspección de labores a nivel de la planta (producción, bodega), documentos de certificación. **ICA:** la implantación de mecanismos, herramientas y/o técnicas para la mejora de la **calidad** de sus productos y productividad. asegurar el cuidado y mejora continua en la **calidad** ofrecida. **REFERENCIA:** Jorge Queirolo cel.: 998118278 Raúl Gómez “RRHH” cel. 942781512.
- **Enero – marzo 2014 (IQF del Perú) OPERARIO DE PRODUCCION.** Abastecimiento de materia prima en la línea de selección corte y empaque de espárragos. **REFERENCIA:** RRHH telf. 056 – 218830.

22000:2005 Periodo: 2018 (11 de marzo) duración: 10 horas.

- ❖ **TALLER DE CAPACITACION: Fortalecimiento de capacidad de los docentes** Periodo: 2017 (02 de diciembre – 05 de diciembre) duración: 100 horas pedagógicas (16 horas presenciales; 84 horas a distancia).
 - ❖ **ESPECIALIZACION EN: SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL EN AUDITORIA Y SUPERVISIÓN Y MEDIO AMBIENTE (SSOMA)** Periodo: 2016 (18 de setiembre – 23 de octubre) duración: 50 horas.
 - ❖ **CURSO – TALLER: MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA PARA LA DETERMINACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS.** Periodo: 2015 (08 de noviembre) duración: 08 horas.
 - ❖ **CURSO - CONGRESO (CONACYTA 2015): CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.** Periodo: 2015 (26 de octubre – 29 de octubre) duración: 32 horas.
 - ❖ **CURSO – TALLER: IMPLEMENTACIÓN Y AUDITORIA DEL SISTEMA HACCP Y DE SUS PRE- REQUISITOS: BUENAS PRATICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE Y SANEAMIENTO, POE, POES, RASTREABILIDAD, DISEÑO DE PROCEDIMIENTOS, PLANES, PROGRAMAS Y MANUALES.** Periodo: 2015 (10 de Agosto – 14 de Agosto) duración: 25 horas.

DISPONIBILIDAD INMEDIATA

CURSOS Y ESPECIALIZACIONES

- ❖ **TEMARIO “CURSO – TALLER” CENTRO DE AUTOFORMACION E INVESTIGACION PEDAGOGICA (CAIPE).** Periodo: marzo – diciembre (2019). Duración: 150 horas.
- ❖ **CURSO QUECHUA: (BASICO)** Periodo: enero – abril (2018) duración: 450 horas.
- ❖ **CURSO – TALLER: “SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA: BPM; POE; POES; PROGRAMA HIGIENE Y SANEAMIENTO; SISTEMA HACCP; ISO9001:2015; ISO**