MIGUEL ANGEL ESPINOZA ALVAREZ 

Urbanización Villa del Médico D-1 Ica.

***maespinozaa@gmail.com***

Celular: 990454059

# Profesional en Biología.

**HABILIDADES**

Capacidad analítica: Capacidad de análisis y solución de problemas, así como dedicación absoluta para conseguir y mantener altos niveles de calidad y sanidad.

LiderazgoLiderazgo: Líder de equipo dirigiendo, desarrollando y motivando al personal para la consecución de objetivos trazados.

Relaciones interpersonales: Responsable de coordinaciones a través de conversaciones con encargados, jefes, auditores y proveedores así como con operarios y técnicos.

**ESTUDIOS**

2000 – 2004 UNIVERSIDAD SAN LUIS GONZAGA DE ICA

Egresado de Biología

Perteneciente al quinto superior

**EXPERIENCIA LABORAL**

**03/2021-06/2021 Sunfruits Exports. S.A.**

**Supervisor de control Calidad**

**Exportadora de frutas frescas .**

**Asignado al área de recepción de fruta fresca para exportación.**

**Inspección de condiciones físicas y organolépticas de recepción de materia prima para proceso de empaque de uva,palta, cítricos,Granados y arándanos .**

**10/2020-02/2021 Vanguard Perú S.A.**

**Exportadora de uva fresca.**

**Supervisor de Producto terminado**

Responsable de el paletizado y enzunchado de pallets .

Verificación de información de trazabilidad correcta según orden de pedido en Packing.

**07/2018 -10/2020 Sunfruits Exports. S.A.**

**Supervisor de control Calidad**

Exportadora de frutas frescas .

Asignado al área de recepción de fruta fresca para exportación.

Inspección de condiciones físicas y organolépticas de recepción de materia prima para proceso de empaque de uva,palta, cítricos,Granados y arándanos .

**06/2017 – 06/2018 La Calera S.A Chincha**

**Supervisor de Producción**

Clasificadora de Huevos frescos

Supervisar labores de clasificado y empacado de huevos frescos

Manejo de planillas, insumos y aditivos para proceso

Control de tiempos y coordinación con los sectores para ingreso de materia prima a planta

Gestión de RR.HH y capacitación del personal colaborador

07/2016 – 07/2017 Agrícola Los Médanos. Ica

**Supervisor de control de la calidad**

Exportación de arilos de Granada fresca

Responsable de las salas de empaque , cumplimiento de fichas técnicas y aplicación de BPM , HACCP en proceso.

Responsable de tratamiento térmico y embarques

08/2015 – 03/2016 Agrícola La Joya .Ica

**Supervisor de Calidad**

Exportación de espárrago fresco y congelado

Exportación de uva fresca

Responsable de líneas de calibrado y empaque de espárrago

Responsable de realizar los embarques

Responsable del equipo de saneamiento y limpieza.

04/2015 – 07/2015 Agrícola Los Médanos. Ica

**Supervisor de control de la calidad**

Exportación de arilos de Granada fresca

Responsable de las salas de empaque , cumplimiento de fichas técnicas y aplicación de BPM , HACCP en proceso.

Responsable de tratamiento térmico y embarques

*09/2014 - 01/2015  Complejo Agroindustrial Beta Planta Chincha*

Exportación de Espárrago Verde

**Supervisor de Producción Empaque**

07/2012 – 09-2014 Sociedad Agrícola Virú S.A.

Exportación de Conserva de Alcachofa y Espárrago Verde.

**Inspector de Aseguramiento de la Calidad**

**Área: Cerrado y Tratamiento Térmico**.

**Área: Suministros.**

**Responsable de Equipo de Limpieza y Sanitización**

04/2010 - 06/2012 Complejo Agroindustrial Beta S.A.

Exportación de Espárrago Verde Fresco.

**Supervisor de procesos del Área de Selección.**

Controle y maneje líneas de selección y calibrado de espárrago fresco.

Verificar el cumplimento de las especificaciones requeridas por los Clientes en el área de Empaque y Producto terminado.

Dirección de un equipo: distribución de tareas y motivación del equipo para conseguir sus objetivos.

Participación de las Auditorias de Calidad en la fábrica, incluyendo el análisis de procedimientos y recomendaciones de mejora.

Organización y dirección de la Formación del personal.

11//2009- 03/2010 Municipalidad Distrital de Vista Alegre - Nazca.

**Área de Control en Salubridad Municipal.**

Laboratorio de Bromatología y Microbiología.

Toma y procesamiento (bioquímico-microbiológico-bromatológico) de muestras de productos sujetos a análisis.

Control y supervisión durante el proceso de elaboración y acabado final del producto.

Supervisión y control el estado de salubridad e higiene de los establecimientos que venden y elaboran productos alimenticios

09/2007- 09/2009 GRUPO ANDINO DE INVERSIONES SAC.

**Agente de Ventas Área Papel.-Pesca**

Estudio y elaboración de estándares de orden a productos agentes para control microbiológico de aguas de circuito cerrado en maquinaria de confección de papel tisú.

Responsable de coordinaciones a través de conversaciones con encargados y jefes de Planta para llegar acuerdos para la adquisición de nuestros productos.

Vendedor- Técnico equipos e insumos en área de PAMA y recuperación de sólidos en pesqueras.

Técnico en equipos deltafloat y alfa aval.

03/2006 – 05/2007 IQF del Perú Ica

**Control de Calidad en Cámara de Empaque y Congelados**

Control integrado en productos congelados (espárrago, alcachofa, otros, aplicando los sistemas integrados BPM y HACCP.

Realicé los análisis físico-químicos y biológicos de dichos materiales.

***Supervisor  de Empaque de Espárrago Verde fresco.***

01/2005 - 03/2006 IQF del Perú planta ICA

**Control de Producción de Cámara de Congelado y Empaque**

CONOCIMIENTOS DE COMPUTACION

MS Office Profesional nivel básico (Excel, Word, Power Point).

INFORMACIÓN ADICIONAL

* Curso “Interpretación del Sistema HACCP y Formación como Auditor Interno”, dictado por NSF International .
* Participación y aprobación del Curso Buenas Prácticas de Manufactura en la agroindustria.
* Participación en cursos otorgados por Fadesa, Metalpren S.A y MIVISA.
* Curso Interpretación de la Norma y Estándares BASC V4:2012 ; duración : 10 horas teórico-practicas por BASC Perú.
* Formación de Auditores Internos de la Norma Mundial de Inocuidad Alimentaria BRC v6.0. Por NSF International.
* Participación y aprobación del curso Manejo Integrado de Plagas dictado por SGS.
* Conocimiento de Normas para seguridad alimentaria como Estándares Nacionales e Internacionales.
* Conocimiento de la Norma OSHA 18001
* Conocimiento de la Norma ISO 9001
* Conocimiento de los Estándares y Normativas de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional.
* Interpretación ISO 9001:2008 y Actualización A.V2015.Fecha de realización

17/03/2016 CITE agroindustrial

* Diplomado de Especialización: Inspecciones Sanitarias,Auditorias y Gestión de la Calidad e Inocuidad en la Industria Alimentaria. Fecha de realización: 17/04/2016 – 07/08/2016 CITE agroindustrial
* II Simposio SIG en Calidad, Inocuidad, medio Ambiente, yResponsabilidad Social. Fecha de realización: 05/12/2015 Universidad Agraria La Molina
* Interpretación a la Norma BRC V 07.Fecha de realización: 27/06/2017