



LUIS CARLOS LUQUE CRUZ

TÉCNICO DE CALIDAD/LABORATORIO

PERFIL PERSONAL

Me motiva mucho desarrollar mis habilidades y crecer profesionalmente. Me considero una persona positiva, trabajadora y siempre dispuesto a aprender.

CONTACTO



San José de la
Rinconada (41300)
Sevilla
España



luqueluiscarloscv@gmail.com



699680631



linkedin.com/in/luis-carlos-luque-9b452b184

FORMACIÓN

Grado Biología 2012-2017
(Universidad Sevilla)

Máster Agroalimentación 2017-2018 (Universidad Cádiz)

Máster nutrición y dietética
2018-2019 (Universidad Miguel
Cervantes)

EXPERIENCIA LABORAL

Konecta, Atención al cliente Call Center

AGOSTO 2020-ACTUALMENTE

- Resolución de dudas del cliente
- Marcadores KPI's
- Objetivos y ventas

Fromandal, Departamento calidad y seguridad alimentaria

ENERO 2020-MARZO 2020

- Gestión de análisis, toma de muestras de superficies y de ambiente, límites microbiológicos
- Normativas, elaboración de informes y registros
- Elaboración de indicadores y toma de muestras de agua
- Buenas prácticas de higiene y manipulación
- Reuniones y formación

Quesos Los Vázquez, Técnico de laboratorio y calidad

MARZO 2017 - ENERO 2020

- Contro lechero (acidez, pH, antibióticos, fosfatasa alcalina, aflatoxinas, interlocutor LILC)
- Control salmueras, trazabilidad, calidad del agua (cloro libre residual, dureza, Tª agua caliente y cultivos en placa)
- Cultivos microbiológicos, preparación de medios, establecer medidas correctoras, análisis y control ambiental
- Colaboración con la consultora ambiental, control y registro D+D, revisión almacén producto químico, gestión quesoteca, auditorías a ganaderos (L+D), control nivel O2 en los envases, atender visitas y autocontrol (PGH+APPCC).

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Auditor interno seguridad
alimentaria ISO 22000:2018
(Bureau Veritas, 2020)

Auditorías ISO 22.000:2018,
auditorías según el estándar IFS
(versión 6.1) y auditorías según el
estándar BRC (versión 8) (Bureau
Veritas, 2020, 135 horas)

Ingeniería Calidad (Bureau
Veritas, 2020)

Sistemas calidad en industria
alimentaria (Ibecon, 2020, 70
horas)

Normativa legislación alimentaria
(50h), Mermas en la alimentación
(25h) y Etiquetado alimentos (15h)
(Prospera, 2019)

La comunicación como
combustible para generar
equipos altamente productivos
(11h) 2017

B1 inglés Cambridge , Instituto
británico de idiomas, 2017

Máster en informática, 2017
(Sevitic consulting)

Nuevas tendencias en seguridad
alimentaria (Betelgeux, 2017)

HABILIDADES

Actividades de laboratorio,
conocimiento APPCC y
normativas alimentarias y
microbiológicas

Permiso conducir clase B y coche
propio. Informática: Word, Excel,
PowerPoint, Programas
teleoperador

Actividades en equipo: obras de
teatro, deportes y trabajos

Tecoal, Prácticas departamento seguridad alimentaria-nutrición

SEPTIEMBRE 2019 - OCTUBRE 2019

- Elaboración de planos
- Revisión etiquetado y normativa aplicada
- Visitas a clientes

Profesor clases particulares

2012 - 2019

- Clases individuales de primaria y secundaria
- Revisión etiquetado y normativa aplicada
- Visitas a clientes

Ayuntamiento Castilleja del Campo, Instalaciones deportivas

NOVIEMBRE 2016 - DICIEMBRE 2016

- Encargado de la limpieza y mantenimiento de las
instalaciones deportivas
- Reservas de las pistas deportivas

Ayuntamiento Castilleja del Campo, Profesor escuela de verano

JULIO 2014

- Monitor de actividades extraescolares infantiles
- Monitor de animación