

César Martín Morales Barrón

San Antonio Poniente #1102, Col. Franco. Salamanca, Guanajuato.

Cel: 464 645 92 33 Tel: 464 64 7 13 59 cesar.moralesbarron@hotmail.com, cesmm25@gmail.com

28 años: 25 de Febrero de 1991. Soltero.



EXPERIENCIA

Santo Appetito (Frituras y Botanas)

Jefe de Calidad e Inocuidad Guanajuato, Gto

13/2020 – 15/2021

- Implementación de sistemas de calidad e inocuidad, elaboración de manuales de Calidad y estandarización de procedimientos.
- Intervención activa en corrección de áreas de oportunidad en cuestión de procesos de producción.
- Implementación del plan HACCP para cumplir prerequisites de certificación.
- Manejo del Global Markets para la acreditación y verificación del sistemas de calidad por parte del cliente.

Carnes frías Jardín Alemán

León, Gto.

12/2016 - 03/2019

Coordinador de Calidad e Inocuidad

- Participación activa en la redacción e implementación de procedimiento de proceso, elaboración de los programas de calidad para certificación Tipo Inspección Federal: TIF, y participando en el proceso de certificación.
- Auditoría e inspección de los programas de aseguramiento de calidad en proceso. Inspección y liberación de materias primas, producto terminado, transportes, equipo y materiales después del lavado así como auditar métodos de lavado, cumplimiento de BPM'S, revisión de registros en la áreas de proceso, revisión de HACCP.
- Atención a las fallas de calidad y quejas al cliente, trazabilidad, análisis de causa raíz presentadas en la desviaciones. Toma de acciones correctivas y/o preventivas derivadas de las inspecciones y situaciones.

Molino Harinero San Blas, Grupo Industrial "La Italiana" Salamanca, Gto.

03/2016- 11/2016

Supervisor de Producción

- Supervisión y manejo de personal para cumplir con las normas de calidad e inocuidad en la planta.
- Elaboración de reportes de producción, llenado de bitácoras y registros en el proceso. Seguimiento de indicadores y rendimientos.
- Manejo de sistema computarizado, actividades administrativas como inventarios al cierre de mes e ingreso de producción diaria al sistema.

Servicio Profesional de Refrigeración Geminis

Salamanca, Gto.

05/2015- 11/2015

Asesor de Calidad e Inocuidad Alimentaria

Proyecto temporal

- Asesore a una Distribuidora de carne ubica en la ciudad de Salamanca, con lo que respecta a Inocuidad y Estandarización de Procesos.
- Elabore los manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP), Procedimientos Operacionales Estándar de Saneamiento (POES), Protección Civil y Seguridad Industrial.
- Capacite al personal que labora en la planta en temas de Inocuidad, BPM's, POES, Seguridad Industrial y Personal.
- Supervise el cumplimiento de las BPM's y POES, por medio de los registros y reportes. Además de supervisar al personal en el proceso de manufactura de la carne.

Laboratorio de Calidad Tecnológica de la Carne. U de Gto.

Irapuato, Gto.

04/2013 – 11/2013

Inspección y Control de Calidad

Proyecto temporal

- Coordine el análisis de carne en rastros de la ciudades de Irapuato y Salamanca, que presentaban uso de modificadores metabólicos, Clembuterol, para modificar y mejor el rendimiento general de la carne.
- Realicé pruebas de calidad tecnológica de la carne, después analicé datos e hice recomendaciones para que se garantizara la calidad de la carne en los centros de distribución.

ESTUDIOS

Ingeniería en Alimentos. División de Ciencias de la Vida, Universidad de Guanajuato. Agosto 2014

Intercambio académico a la Universidad de Santiago de Chile, en Chile. Enero-Junio 2014.

Materias:

- Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos
- Envases para Alimentos
- Desarrollos de Nuevos Productos
- Ingeniería de Bioprocesos.

Diplomado en Exportación de Agroalimentos. COFOCE (Coordinadora de Fomento al Comercio Exterior del Estado de Guanajuato)

Affiliated with Mexican Society of Safety and Quality for Food Consumers. SOMEICCA.

Inglés: 70% TOELF ITP 517 pts. **Francés:** Nivel 40%

RECONOCIMIENTOS

Constancia Diplomado en Exportación de Agroalimentos Octubre 2019

Participación en el curso de IFS Global Markets. Marzo 2018.

Participación como PONENTE, con el trabajo titulado: EFECTO DEL CLEMBUTEROL EN LA CALIDAD DE CARNE DE BOVINOS: RESULTADOS PRELIMINARES DE BLANDURA, CRA Y pH. En el CUCCAL 7º Congreso Internacional. "Sobre inocuidad, calidad y funcionalidad de los alimentos en la industria y servicios de alimentación". Del 15 al 17 de octubre 2014.

Participación en el curso, PROCESAMIENTO MINIMO DE PRODUCTOS HORTICOLAS Y NUEVAS TECNOLOGIAS DE CONSERVACION, efectuado en la DICIVA, UGTO, los días 27 y 28 de octubre 2014.

Participación en el IX Curso del Proceso Sanitario de la Carne. Universidad de la Salle Bajío, Campus León, Octubre 2013.

APTITUDES TECNICAS

Manejo de equipo de laboratorio para Análisis de Alimentos y control de calidad de alimentos: Carne y productos cárnicos, Lácteos, Frutas y Vegetales, Cereales y Grasas.

Windows, Paquete de Office, Mac, Análisis estadísticos: Statgraphics.

DATOS COMPLEMENTARIOS

Cuento con: Licencia de conductor TIPO A,
Pasaporte vigente

No tengo problema en cambio de residencia

Cualquier otro tipo de documento que utilice estoy en la mejor disposición de adquirirlo.