



Aunque mi formación y trayectoria profesional como Licenciado en Tecnología de los Alimentos siempre ha estado vinculada al mundo de la alimentación, decido **reinventarme** y **diferenciarme** ampliando mi formación con un Máster en Dirección de Marketing y Gestión Comercial.

Me considero una persona con inquietudes y curiosidades, motivo por el cual decido buscar nuevos conocimientos y habilidades dentro del **mundo de la empresa**, los cuales sumados a mi **perspectiva técnica** son mi principal **propuesta de valor** dentro del sector alimentario.

Creo en el **trabajo en equipo** como base para la **consecución de objetivos** y considero a los equipos multidisciplinares como una fuente constante de **innovación**.



9 septiembre, 1988



28003 Madrid

Experiencia Laboral

baia

SALES MANAGER

Baia Food. (Diciembre 2020-actualidad).

Desarrollo de la estrategia comercial en el canal físico ecológico y canal Hostelería. Gestión del presupuesto anual para la consecución de objetivos. Negociación con distribuidores y planificación de las acciones comerciales en el punto de venta. Organización y exposición en eventos y ferias representando a la Compañía con el objetivo de la captación de nuevas cuentas.

Actualidad



1,8 años

FOOD AREA SALES MANAGER

Disproquima. (Mayo 2018-enero 2020).

Gestión y desarrollo de la cartera de clientes en zona centro y norte de España. Prospección de mercado y captación de nuevas cuentas. Presentación de nuevos productos y asesoramiento a clientes.



1 año

PROYECT MANAGER ASSISTANT

Carrefour España, Dpto. Optimización de Producto. (Enero 2017-enero 2018).

Análisis de la cadena de valor, negociación con proveedores, propuesta y ejecución de palancas de optimización de costes en Productos de Gran Consumo. Trabajando de manera transversal con las áreas de Compras, Marcas Propias, Supply Chain, Calidad, Desarrollo Sostenible y RSC.



1,5 años

ASESOR TÉCNICO

Qualiam S.L. – Sector Agroalimentario. (Octubre 2014-diciembre 2015).

Asesoramiento técnico a queserías con Denominación de Origen "Queso Manchego". Supervisión y gestión de sistemas de control de calidad. Elaboración e implantación de sistemas APPCC. Realización de auditorías internas de los sistemas de calidad.

GRUPO SIRO

TÉCNICO DE PROYECTO

Grupo Siro, Centro I+dea, Proyecto Recipe 2.0. (Marzo-septiembre 2014).

Gestión avanzada de la información relativa a los ingredientes que componen las recetas de los distintos productos de las unidades de negocio de galletas, cereales, bollería, panadería, alimentación infantil y fritos.

6 meses

Formación



2017

Máster en Dirección de Marketing y Gestión Comercial

ESIC: Business & Marketing School.



2015

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Universidad Autónoma de Madrid.



2011

Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética

Universidad San Pablo CEU de Madrid.

Skills

Languages

English ●●●●●●●●
Upper Intermediate

Spanish ●●●●●●●●
Mother Tongue

Retail

Desarrollo Producto

Negociación

Problem Solving

Mejora Continua

Customer Relationship

Benchmarking

RSC

BIO & Organic

Ventas

CRM

Packaging