

DATOS PERSONALES

Residencia : Antequera, Málaga.

Carnet de conducir : B y A

Fecha : 08-08-1978

FORMACIÓN ACADÉMICA

- LICENCIADO CIENCIAS BIOLÓGICAS. 1997-2002. Universidad de Córdoba.

FORMACIÓN NO REGLADA

- Riesgos laborales y medidas preventivas específicas. Excelencia y Garantía para la Salud en el Trabajo SLU. 2020
- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES NIVEL SUPERIOR: ESPECIALIDAD HIGIENE INDUSTRIAL. ASIMAG 600 h. 2006
- GESTIÓN DE LA CALIDAD (ISO 9001). EOI: 500h. 2003
- GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL (ISO 14001). INEFE. 100 h. 2003
- TÉCNICO EN GESTIÓN DE RECICLAJE EN RESIDUOS. CECO Junta de Andalucía. 300h. 2002
- CAP. Calificación de sobresaliente. Universidad de Córdoba. 180 h. 2002
- Análisis Sensorial de los Alimentos. Universidad de Córdoba. 60 h. 2000

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- Family Manager Industria Agroalimentaria en la Península Iberica y LATAM. SUCITESA SA. Enero 2021- actualidad.
Formación y coordinación del equipo de ventas así como el desarrollo e implementación de la nueva estructura tanto a clientes directos como distribuidores.
- Responsable técnico comercial en industria alimentaria, sector ganadero y tratamientos de agua. Zona Andalucía, Extremadura y Murcia. CPQ IBÉRICA, SA. Junio 2018 -Septiembre 2020.
Captación y desarrollo de zona. Instalación de equipos y servicio post-venta.
- Responsable técnico comercial de coadyuvantes tecnológicos para filtración en sector oleícola y alimentación. Responsable de equipos. División Food Zona Sur. AEB IBERICA SA. Enero 2014 – Junio 2018.
- Delegado comercial en industria alimentaria. Zona Andalucía, Extremadura y Castilla la Mancha. BETELGEUX S.L. Agosto 2005 – Noviembre 2013.
- Analista asesor en métodos de desinfección y su evaluación. Zona Andalucía Oriental y Ciudad Real. JOSE COLLADO SA. Diciembre 2004-Agosto 2005.

ID-58515 MIGUEL ÁNGEL

LICENCIADO BIOLOGÍA

- Responsable adjunto tienda. LIDL. Julio 2004 - Diciembre 2004.
- Consultor Calidad. Panificadora Industrial. Implantación sistema de autocontrol y manual de calidad, procedimientos de acuerdo a norma UNE-ISO 9001. Mayo 2003-Agosto 2003.

INTERÉS

- Formador orientado al cliente y staff.
- Puesta en marcha de ensayos piloto para mejora de productos y sistemas en los procesos productivos. Filtración de líquidos alimentarios.
- Asesoramiento al cliente en métodos de higiene y desinfección – Instalación de equipos y optimización de los procesos productivos.
- Biólogo en Prácticas Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Supervisión del Dr. Diego Rubiales Olmedo en técnicas de inoculación, cultivo, tinción específica. Instituto de Agricultura Sostenible. Departamento de Agronomía y Mejora Genética Vegetal. Septiembre de 2002 - Abril 2003.
- Ensayos: Departamento de microbiología de la Facultad de Ciencias. Puesta a punto del protocolo de “Tinción del citoesqueleto en Paramecium y en Euplotes” (Protozoos). 2001-2002

IDIOMAS

- Inglés hablado (nivel B1) y escrito (nivel B2).
- Francés hablado y escrito nivel básico.

INFORMÁTICA

- Manejo de Office, análisis y tratamiento de datos.
- Programas específicos alta y seguimiento clientes. CRM