



Adrián Alberto

EXPERIENCIA LABORAL

EULEN S.A. (Gestión de logística interna y externa, control de stock y realización de pedidos). Abril 2022 – actualmente.

Dispatcher en ANTICIMEX (Implantación de servicios en materia de control de plagas). Mayo 2021 – Julio 2021.

Comercial, planificador y parte del equipo de gestión técnica en RAINS Control de Plagas S.L. (Implantación y verificación de procesos en materia de control de plagas, así como planificación de los trabajos y reparto de actuaciones a los técnicos aplicadores) Agosto 2018 – Mayo 2021

Formador en ACADEMIA LOS CRISTIANOS (Manipulador de alimentos; Alergias e Intolerancias en Hostelería; Monitor de comedor escolar). 2018

Formador en INSTITUTO DE CERTIFICACIÓN PROFESIONAL S.L. (Transporte y almacenamiento de alimentos y productos de supermercado). 2018

Formador en CTEIF S.L. (Manipulador de alimentos; Alergias e Intolerancias en Hostelería; Monitor de comedor escolar). 2016-2018

Técnico para Bolaños Fumican S.L. en control de plagas (Aplicación de tratamientos). 2016

Técnico para SERANCA S.L. en control de plagas y Legionella (Aplicación de tratamientos). 2015

Técnico y formador en SANPANI S.C. y SANPANI S.L. en Seguridad Alimentaria para alergias e intolerancias alimentarias (estudio, fichas técnicas, cartas y control) **RE1169/2011; y Seguridad Alimentaria básica** (APPCC, manipulador de alimentos) en restauración y hostelería. 2013-2015

Miembro del comité organizador y ponente del III Congreso de Atención a las Alergias e Intolerancias Alimentarias. SANPANI S.C. Hotel Escuela de S/C de Tenerife. 2014

Miembro del comité organizador del II Encuentro Turismo, nutrición y salud "Alergias e intolerancias alimentarias". Cátedra de Turismo Universidad de La Laguna y Proyecto SANPANI S.C. 2013

FORMACIÓN ACADÉMICA

2010-2012 Técnico Superior en Química Ambiental (QA). IES Tegueste. Prácticas FCT en el Instituto Universitario de Enfermedades Tropicales y Salud Pública de Canarias.

2008-2010 Técnico superior en Salud Ambiental (TESA). IES Los Gladiolos. Prácticas FCT en el Laboratorio de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias.

2004-2006 Bachillerato de Ciencias Naturales y de la Salud. IES Canarias Cabrera Pinto.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

2021 Cursos de Medidas de Prevención frente a la COVID-19.

2018 Curso de Niveles especiales para el tratamiento con productos muy tóxicos (T+), carcinógenos, mutágenos y tóxicos para la reproducción (CMRs).

2016 Curso Formador de formadores. Instituto Europeo de Formación de Formadores. 100 hs.

2016 Carnet para el mantenimiento higiénico-sanitario de instalaciones de riesgo en la transmisión de Legionelosis.

2015 Curso Empleabilidad y Habilidades Sociales. Cámara de Comercio. 30 hs.

2015 Curso TIC`S: Nivel Avanzado. Cámara de Comercio. 10 hs.

2015 Carnet Técnico Aplicador de Fitosanitarios. Nivel básico.

2015 Curso Interdisciplinar ULL Alimentación Alternativa. Módulo I: Nutrición y dietas. 10 hs.

2015 Curso Interdisciplinar ULL Alimentación Alternativa. Módulo II: Medicina natural. 10 hs.

2014 Curso Interdisciplinar ULL Alimentación Alternativa. Módulo III: Alimentación del futuro. 10 hs.

2014 Curso Interdisciplinar ULL Seguridad Alimentaria. Módulo I: Estudio clínico y molecular de las alergias e intolerancias alimentarias. 10 hs.

2014 Curso Interdisciplinar ULL Seguridad Alimentaria. Módulo II: Nutrición y alergias alimentarias. Las dietas sin alérgenos. 10 hs.

2014 Curso Interdisciplinar ULL Seguridad Alimentaria. Módulo III: Turismo y alergias alimentarias. 10 hs.

2012 Curso de Tecnología de alimentos y alérgenos. 10 hs. SANPANI S.C.

2012 Curso de Seguridad alimentaria en alergias e intolerancias. 10 hs. SANPANI S.C.

2009 Curso Manipulador Alimentos de Alto Riesgo. Ciclo de Salud Ambiental.

2009 Curso Universidad de Granada "El Agua, fuente de Vida" para Técnicos de Salud Ambiental. 40 hs.

OTROS DATOS:

Carnet de conducir clase B.