



ROCÍO MARTÍNEZ RAMOS

TÉCNICO CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

INFORMACIÓN DE CONTACTO

✉ marinrocio252@gmail.com

in www.linkedin.com/in/rocío-martínez-ramos

🚗 Carnet de conducir (B) y Vehículo propio

📍 Disponibilidad horaria y geográfica

FORMACIÓN

GRADO EN VETERINARIA

Universidad de Córdoba. 2021

MÁSTER SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD ALIMENTARIA (APPCC)

Esneca Business School. 600h (2021)

MÁSTER MBA - FUTURE LEADERS

ThePowerMBA. 600h (2021)

ESPECIALIZACIÓN

- Control de Calidad
- Seguridad Alimentaria
- Trazabilidad
- Higiene Alimentaria
- Normas ISO
- IFS y BRC
- Sistema de Autocontrol
- APPCC

COMPETENCIAS

- Orientación al detalle
- Gestión del tiempo
- Organización y Supervisión
- Toma de decisiones
- Solución de problemas
- Trabajo en equipo
- Tolerancia al estrés

Mi objetivo es incorporarme como técnico de calidad para contribuir a la obtención de productos alimentarios seguros y de calidad y que a su vez sean atractivos y estén alineados con lo que reclama el consumidor, cuidando el proceso de producción y el cumplimiento de los estándares de higiene.

Para ello pondré en valor:

- Mi formación específica sobre las características propias de cada grupo de alimentos, así como los procesos de transformación, elaboración y técnicas de conservación de cada uno de ellos
- Mi dominio sobre las necesidades y exigencias legislativas en materia de seguridad alimentaria
- Mi capacidad para controlar la trazabilidad desde el origen hasta el destino final del alimento
- Mis conocimientos sobre los posibles peligros asociados con la alteración y contaminación de los alimentos, así como las principales enfermedades de origen alimentario y su agente causal.

EXPERIENCIA

TÉCNICO DE CALIDAD *Cositas Güenas (Obrador y Cocina Gourmet) 4 meses (2021-2022)*

Mi objetivo era controlar la calidad de los productos elaborados y para ello me ocupaba de la correcta aplicación del Sistema de Autocontrol y APPCC; control de materias primas y proveedores; elaboración de fichas técnicas, fichas de valores nutricionales y etiquetado de producto, además de la gestión de incidencias y asistencia en la inspección de control de las autoridades sanitarias.

- Conseguí mejorar el ritmo de producción haciendo una estimación de las necesidades de la semana para tener preparado un stock de productos intermedios y así agilizar la elaboración del producto final al recibir la orden de fabricación. y reducir las pérdidas por mermas.
- Optimicé las compras de materia prima, actualizando y manteniendo al día el inventario, consiguiendo así un control más eficaz de las fechas de caducidad, lo que redujo el desperdicio de productos en un 20% y promovió un consumo más responsable.

CERTIFICACIONES

Principios y Requisitos de aseguramiento de la higiene alimentaria

Universidad Antonio de Lebrija 125h (2021)

Alimentos, calidad, transformación, conservación y elaboración

Universidad Antonio de Lebrija 100h (2022)

Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria (IFS y BRC)

Universidad Antonio de Lebrija 100h (2022)

Norma ISO 14001 y su implantación

Aliad Conocimientos y Servicios S.L. 75h (2021)

Gestión de la calidad en la industria alimentaria

Planneo Cualifica Córdoba. 30h (2021)

Carnet Manipulador Alimentos (Alto Riesgo)

20h (2021)

IDIOMAS

Inglés

- Acreditado B2 (Cambridge)
- Nivel Actual: Advanced

Francés: Básico

- Programa de Intercambio en Arlés (Francia) 1 mes (2014)