

## - ANÓNIMO

Dirección web: <http://josemirg91.micvweb.com>

Ciudad: Archena CP: 30600(Murcia) País: España



---

## EXPERIENCIA:

3/2011 - 6/2011 Empresa: Marín Montejano, S.L. y Agrotransformados ,S.A. (<http://http://mocitos.es/contacto/>)

Sector Empresarial: Control de calidad

Area Profesional:Ingenieros - Técnicos

Descripción del puesto: Desempeñé como técnico de control de calidad en industrias alimentarias prácticas de empresa en Marín Montejano, S.L. y Agrotransformados ,S.A., realizando las siguientes funciones:

Consistía en analizar el pH, acidez del zumo, presión a vacío de las botellas de cristal de los zumos, ver el sellado del cartón de zumo, análisis visual, pasar los datos de los análisis a excel, entre otras tareas como controlar la trazabilidad, calibrar los equipos dentro del ámbito de la empresa alimentaria.

Ciudad: Lorquí Murcia País: España

-----

4/2018 - 6/2018 Empresa: Departamento de Producción Vegetal de la Universidad Politécnica de Cartagena -Beca de colaboración ([http://https://www.upct.es/grupos-investigacion/grupos\\_ID](http://https://www.upct.es/grupos-investigacion/grupos_ID))

Sector Empresarial: Ingeniería y Arquitectura

Area Profesional:Ingenieros - Técnicos

Descripción del puesto: Colaboré como técnico de laboratorio con una beca de colaboración en la línea de investigación que seguía el profesor de la universidad UPCT e investigador del grupo Hortofloricultura Mediterránea, Juan Antonio Fernández Hernández. Consistía en analizar Vitamina C, Fenoles, Aniones y Cationes y Capacidad Antioxidante en lechuga y rúcula. Además, colaboré en los ensayos que se realizaron en suelo, tanto en el desarrollo de los cultivos y la post-cosecha de lechuga y rúcula, como en la determinación de las principales características del suelo para el establecimiento de los patrones de supresividad frente a Pythium y Mildiu. Asimismo ayudé al óptimo desarrollo de dichos cultivos en bandejas en los dos sistemas de aplicación de los composts y sus extractos, así como en el seguimiento post-cosecha del producto.

Ciudad: Cartagena País: España

-----

7/2018 - 1/2019 Empresa: Departamento de Producción Vegetal de la Universidad Politécnica de Cartagena - Contrato laboral (<http://https://agronomos.upct.es/investigacion>)

Sector Empresarial: Ingeniería y Arquitectura

Area Profesional:Ingenieros - Técnicos

Descripción del puesto: Colaboré como técnico especialista en trabajos y ensayos de investigación en el departamento de producción vegetal a cargo del Dr. Alejandro Pérez Pastor. El trabajo consistía en obtener datos en campo e interpretarlos en el laboratorio para optimar y reducir el riego, mediante riego deficitario, con un crecimiento de fruto adecuado. Para ello un grupo de compañeros instalamos diferentes tipos de sensores, y así mediante un registrador de datos Campbell nos los facilitaba para su interpretación. Los sensores eran de salinidad, de temperatura y de humedad, puestos a diferentes profundidades del suelo para otros datos que nos ayudaban a obtener conclusiones.

Además, colaboré en otras labores complementarias en campo como medir el diámetro del fruto, potencial hídrico de las hojas, este último análisis para ver el estrés hídrico. También hice los análisis de los parámetros de la evolución de la calidad de la fruta cada dos semanas en campo, para analizar su acidez, pH, calibre, peso, etc. y posterior su registro en excel de estos datos para tenerlos actualizados y así poder obtener conclusiones sobre su evolución de los frutos en cuanto a calibre, peso, acidez y pH.

Ciudad: Cartagena País: España

-----

---

## **FORMACIÓN ACADÉMICA:**

6-2011Ciclo de Grado Superior de Industrias Alimentarias en C.I.F.E.A. Plan LOGSE.  
(<http://https://www.murciaeduca.es/ccamolinasdesegura/sitio>)

FP3 / Grado Superior

Otra no especificada

Algunos de los conocimientos que he adquirido son:

- 1.- Programar y organizar la producción alimentaria
- 2.- Gestionar sistemas automáticos de producción
- 3.- Conducir operaciones de elaboración de productos alimentarios
- 4.- Supervisar el envasado, embalaje y etiquetado de alimentos
- 5.- Planificar la logística en la empresa alimentaria
- 6.- Gestionar el mantenimiento y la operatividad de equipos e instalaciones
- 7.- Controlar la calidad física, química, microbiológica y sensorial de los alimentos
- 8.- Comercializar y promocionar productos alimentarios.

Centro: Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias CIFE A de Molina de Segura

Ciudad: Molina de Segura (España)

-----

9-2018Graduado en Ingeniería Agroalimentaria y de Sistemas Biológicos (<http://https://agronomos.upct.es/>)

Ingeniero Técnico

Ingeniería

La ingeniería agrícola es la profesión orientada a la planificación, gestión, diseño, evaluación, desarrollo y supervisión de proyectos de ingeniería, dirigida tanto a promover el desarrollo social y productivo de los sectores agrícola, ganadero, pesquero, agroindustrial y energético, como a resolver problemas de conservación y aprovechamiento de los recursos naturales y del ambiente.

Centro: Universidad Politécnica de Cartagena UPCT

Ciudad: Cartagena (España)

-----

## **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

Curso Iniciación Autocad 12,5 horas .

Ingeniería

Centro de Estudios: UPCT

Enlace al Centro de Estudios: <http://https://estudiantes.upct.es/curso-autocad/>

Información adicional: El objetivo del curso fue el aprendizaje de una herramienta CAD, Autocad, orientado al dibujo 2D e introducción al 3D.

Aprendí a utilizar el entorno en Autocad, las capas personalizar las cotas, a hacer una presentación en autocad de proyectos formato y cajetín , y nos introdujo al 3D.

-----

12º Curso internacional de Tecnología en Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola.

Ingeniería

Centro de Estudios: UPCT. Impartido por el Dr. Francisco Artés Hernández. Grado en Ingeniería Agroalimentaria y de Sistemas Biológicos –BOE 12-05-2015

Enlace al Centro de Estudios: [http://https://upct.es/contenido/estudios\\_postgrado/mostrar\\_curso.php?id\\_rec=459](http://https://upct.es/contenido/estudios_postgrado/mostrar_curso.php?id_rec=459)

Información adicional: Fecha del curso: octubre 2018.

Visión actualizada de la manipulación de frutas y hortalizas mediante tecnologías sostenibles y de su preparación como mínimamente procesados en fresco. Conceptos que van de la fisiología y bioquímica hasta el diseño industrial y transporte.

-----

Curso eficiente del tractor En julio del 2015

Ingeniería

Centro de Estudios: UPCT

Enlace al Centro de Estudios:

[http://https://www.upct.es/contenido/seeu/ficha\\_anuncio\\_historico.php?id\\_anuncio=3859](http://https://www.upct.es/contenido/seeu/ficha_anuncio_historico.php?id_anuncio=3859)

Información adicional: Organizado por la Universidad Politécnica de Cartagena UPCT impartido por profesores de la Escuela de Agrónomos y expertos de las empresas del sector Massey Ferguson, John Deere, New Holland, Same Deutz-Fahr, Repsol y Michelin.

-----  
Curso de Etiquetaje Ecológico 5 horas

Ingeniería

Centro de Estudios: C.I.F.E.A. de Molina de Segura

Enlace al Centro de Estudios:

<http://https://sede.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=1697&IDTIPO=240&RASTRO=c m40288>

Información adicional: Realizado en el año 2011, lo certifica la Consejería de Agricultura y Agua de la Región de Murcia.

-----  
Seminario: Agricultura y Ganadería Sostenibles en el Oeste de la Comarca de Cartagena

Ingeniería

Centro de Estudios: UPCT

Enlace al Centro de Estudios: <http://https://www.catedraagriculturasostenible.es/>

Información adicional: - Seminario: Agricultura y Ganadería Sostenibles en el Oeste de la Comarca de Cartagena. Mantenimiento de los cultivos tradicionales. Organizado y realizado por profesores de la Universidad Politécnica de Cartagena y por profesionales del sector, en el año 2014. 20 horas .

-----  
**IDIOMAS:**

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios: Actualmente estoy cursando B1, para repasar lo aprendido en el instituto. Mi intención es seguir con el B2 tras este curso de B1, me gusta y se me da bien los idiomas.

Centro de Estudios: Academia Happy English

Título: Curso de inglés, titulaciones oficiales de Cambridge de B1.

Enlace al Centro de Estudios: <http://https://academiahappyenglish.com/>

-----  
Idioma: Francés Nivel: Nivel Principiante

Comentarios: Cursé bachiller y tuve francés como asignatura.

-----  
**INFORMÁTICA:**

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios: Actualmente estoy cursando B1, para repasar lo aprendido en el instituto. Mi intención es seguir con el B2 tras este curso de B1, me gusta y se me da bien los idiomas.

Centro de Estudios: Academia Happy English

Título: Curso de inglés, titulaciones oficiales de Cambridge de B1.

Enlace al Centro de Estudios: <http://https://academiahappyenglish.com/>

-----  
Idioma: Francés Nivel: Nivel Principiante

Comentarios: Cursé bachiller y tuve francés como asignatura.

---

## **OBJETIVOS PROFESIONALES:**

Adquirir experiencia laboral en el sector agrícola o agroalimentario para incrementar mi competencia profesional.

---

## **LOGROS Y RESULTADOS:**

He logrado conseguir una carrera de ingeniería muy dura de obtener por las horas de estudio que se necesita y la exigencia que te piden los profesores, estoy muy orgulloso de mi por este logro. Además saqué sobresaliente 9 en el TFG de investigación y conseguí un premio al mejor TFG por la cátedra Sabic, con la temática de Desarrollo de Tecnologías para la mejora de plantas de tratamiento de aguas y/o de gestión de residuos en el ámbito de la Industria Química.  
<https://red-catedras.upct.es/premios.html>

---

## **CUALIDADES:**

Entregado/a, Fuerte, Persistente, Productivo/a, Responsable, Sociable, Trabajador/a

---

## **INTERESES:**

Bailar, Cine/Películas, Cocinar, Esquí/Deportes de invierno, Fútbol/Rugby, Gimnasio/Aerobic, Jardinería, Museos/Galerías de Arte, Música Pop/R&B, Música Variada, Naturaleza, Senderismo/Acampadas, Tenis/Padel, Viajar/Turismo

---

## **DISPONIBILIDAD:**

Estoy dispuesto a viajar  
, Estoy dispuesto a trabajar en el extranjero  
, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

---

## **RECOMENDACIONES:**

Nombre y apellidos: Alejandro Pérez Pastor

Profesión: Catedrático de la Universidad Politécnica de Cartagena. Profesor de Producción Vegetal.

Recomendación: José Miguel Rojo García ha trabajado junto a mi grupo de investigación de producción vegetal en la Universidad Politécnica de Cartagena, se caracteriza por su empeño de lograr sus objetivos, es constante y trabajador. Lo recomiendo para futuros empleos en el sector agrícola y otros sectores.

Nombre y apellidos: Francisco Artés Hernández

Profesión: Catedrático de la Universidad Politécnica de Cartagena. Profesor de Postrecolección. Director de TFG de José Miguel Rojo.

Recomendación: José Miguel, como alumno ha sido muy buen estudiante y en el tiempo que estuvo con el TFG se le vió con ganas e hizo su parte perfectamente, la investigación fue una buena idea llevada a cabo por un grupo de investigación que al final salió bien. Además fue premio de la cátedra de Sabic con dotación económica.

---

## **ENLACES WEB RELACIONADOS:**

Dirección web: <http://www.micvweb.com/josemirg91>

Documentos Anexados: <https://micvweb.com/ficheros/4179451.DOC> Descripción documento: Carta de presentación a la empresa Takasago International Chemicals, S.A.

---

- ANÓNIMO

Curriculum generado con <http://www.micvweb.com>

---