

**- ANÓNIMO**

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

Ciudad: CP: () País: -



---

**EXPERIENCIA:**

6/2004 - /Actual Empresa: Mercados de Alimentos, c.a Descripción del puesto: 1).Inspección y Evaluación de Alimentos durante el proceso de Recepción, almacenamiento, rotación y distribución de productos Terminados de consumo masivo.

2).Evaluación física de características Organolépticas, Químicas y Microbiológicas de Materias primas para su recepción y almacenamiento.

3).Elaboración de informes de Productos No Conformes. (Control de Pérdidas)

4).Aplicación de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en todo el proceso.

5).Aplicación de BPA de buenas prácticas de, almacenamiento en el centro de distribución.

6).Elaboración de Manuales de procedimientos bajo normas nacionales e internacionales.

7).Inspección de Orden y Limpieza del Almacén.

8).Inspección y Supervisión en el proceso de recepción, almacenamiento y distribución de productos Cárnicos (Bobino, Porcino, Avícolas) en cavas de refrigeración y congelación garantizando la inocuidad y salubridad del Producto.

9).Control de temperaturas en cavas y túneles de congelación. Supervisión en el almacenamiento y rotación oportuna de los productos Cárnicos congelados y refrigerados.

Ciudad: Caracas País: Venezuela

-----

---

**FORMACIÓN ACADÉMICA:**

12-2003 Técnico Superior Universitario en Tecnología de Alimentos.

FP1 (Formación Profesional)

Otra no especificada

Centro: Universidad Politécnica Territorial de Yaracuy Arístides Bastidas.

Ciudad: San Felipe - Estado Yaracuy. (Venezuela)

-----

---

**ENLACES WEB RELACIONADOS:**

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

---

**- ANÓNIMO**

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

---