

CRISTIAN RUIZ GARCÍA

TECNÓLOGO DE ALIMENTOS ESPECIALIZADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA



SOBRE MÍ

Tecnólogo de los alimentos especializado en Seguridad Alimentaria con más de 3 años de experiencia. Me encuentro en búsqueda de una nueva oportunidad profesional en el que pueda aplicar mis conocimientos y por lo tanto, estoy en constante crecimiento y aprendizaje de las distintas normas de SAL.

CONTACTO

626 93 04 01

cristianrg8492@gmail.com

www.linkedin.com/in/cristian-ruiz-garcía-b90731158

Alicante

FORMACIÓN ACADÉMICA

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

2012 – 2016

UNIVERSIDAD DE GRANADA

Máster en Avances en Calidad y SAL

2017 – 2018

INFORMÁTICA

- Manejo básico de SAP
- Manejo básico programa LAVANDER
- Paquete Office - Nivel Usuario

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

CURSO DE BRC FOOD V.8: FUNDAMENTOS Y NOVEDADES

CURSO AUDITOR INTERNO DE SAL ISO 22000:2018

CURSO MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

CURSO GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES

CURSO GESTIÓN DE CRISIS ALIMENTARIAS

EXPERIENCIA LABORAL

TÉCNICO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Feb 2021 – Sep 2022 **Grupo Alacant**

- Gestión de reclamaciones de clientes e incidencias de proveedor.
- Revisión registros de control de limpieza y gestión de partes de control de RX y detector de metales.
- Inspecciones de orden y limpieza mensuales.
- Validación y análisis de productos con ausencia de alérgenos y envío de muestras a laboratorio externo.
- Formación personal interno en SAL y en detectores de metales y RX.
- Revisión de producto bloqueado para su liberación.

RESPONSABLE DE CALIDAD

Ago 2018 – Mar 2020 **Agromeli Frutas y Verduras**

- Implantación de normas de SAL (IFS, BRC y Global Gap).
- Formación personal interno en BPM, BPH y SAL.
- Gestión de reclamaciones de clientes.
- Homologación de proveedores y clientes.
- Control de producto terminado, vida útil, pesaje y gestión de escandallos.
- Gestión de trazabilidad de envases y gestión de stock.

TÉCNICO DE CALIDAD

Sep 2016 – Jul 2017 **José Pelluz**

- Diseño de etiquetado (nacional y exportación).
- Control de calidad de producto final.
- Control de troquelado.
- Revisión de instalaciones y responsable de materia prima.
- Revisión de especificaciones de los productos de los clientes.