

MANUEL GUERRERO



TELÉFONO:

661-462-850

SITIO WEB:

<https://www.linkedin.com/in/manuel-guerrero-garcía-168483190/>

CORREO ELECTRÓNICO:

guerrergarciamanuel@outlook.es

SKYPE:

[guerrergarciamanuel@outlook.es](https://www.skype.com/people/guerrergarciamanuel)

FORMACION COMPLEMENTARIA

Aditivos Alimentarios y legislación
Sistemas APPCC y Calidad
Gestión de la Producción
Lean Production
Metodología Agile
Docencia de la formación profesional
para el empleo

HERRAMIENTAS

Office
AS400
Tetra Pak MES/MOM, PLMS
Historian Client: Análisis y Reportes

IDIOMAS

Castellano: Nativo
Gallego: Nativo
Inglés: C1/ CAE
Portugués: Bilingüe

AFICIONES/ INTERESES

Drones (Piloto Oficial)
Deporte: Buceo, Boxeo
Viajes y lectura

FORMACIÓN

Executive MBA en IESIDE (Vigo)

Febrero 2020 – Mayo 2021

Prevención de Riesgos Laborales en Método Galicia

2006 – 2007

Licenciatura en Biología en Universidad Santiago de Compostela

1996 - 2002

EXPERIENCIA LABORAL

Grupo Kalise SA. Jefe de Producción y Mantenimiento

Abril 2021 – Actual

Técnico superior producción, Calidad e I+D

Grupo Alimentario JL Docampo. Jefe de fabricación

Noviembre 2020 – Marzo 2021

Técnico superior producción, Calidad e I+D

Lácteos Ferrado Verde. Grupo TGT. Jefe de fabricación

Mayo 2020 – Agosto 2020

Técnico superior producción, Calidad e I+D

Quesería Artesana Ruta Xacobeá. Grupo TGT. Jefe de fabricación

Marzo 2020 – Mayo 2020

Técnico superior producción, Calidad e I+D

Feiraco Lácteos. Jefe de Fabricación

Junio 2005 – Diciembre 20019

Técnico superior producción, Calidad e I+D

Feiraco Lácteos. Técnico de laboratorio

Junio 2004 – Junio 2005

Control de Calidad en laboratorio

Egali. Elaboración de Cervezas artesanas

Enero 2016 – Diciembre 2016

Elaboración de cervezas artesanas

Formador. Prevención de riesgos y manipulación de alimentos

Junio 2004 – Julio 2014

Frogpubs. Elaboración de Cervezas artesanas en Lisboa

Abril 2004 – Junio 2004

Elaboración de cervezas artesanas

Oceanario de Lisboa. Voluntario

Noviembre 2003 – Junio 2004

Voluntario. Apoyo a visitantes. Apoyo en departamento de Biología

IPMA (Lisboa). Técnico de laboratorio

Septiembre 2003 – Mayo 2004

Análisis de patógenos en Moluscos

Instituto de Análisis Alimentario (USC). Técnico de laboratorio

Septiembre 2002 – Septiembre 2003

Análisis microbiológico de aguas, suelos y alimentos

Laboratorio de medioambiente de Galicia. Técnico de laboratorio

Julio 2001 – Septiembre 2001

Análisis físico-químico de aguas, suelos y residuos

MANUEL GUERRERO



TELÉFONO:

661-462-850

SITIO WEB:

<https://www.linkedin.com/in/manuel-guerrero-garcia-168483190/>

CORREO ELECTRÓNICO:

guerrergarciamanuel@outlook.es

SKYPE:

[guerrergarciamanuel@outlook.es](https://www.skype.com/people/guerrergarciamanuel@outlook.es)

FORMACION COMPLEMENTARIA

Aditivos Alimentarios y legislación
Sistemas APPCC y Calidad
Gestión de la Producción
Lean Production
Metodología Agile
Docencia de la formación profesional para el empleo

HERRAMIENTAS

Office
AS400
Tetra Pak MES/MOM, PLMS
Historian Client: Análisis y Reportes

IDIOMAS

Castellano: Nativo
Gallego: Nativo
Inglés: C1/ CAE
Portugués: Bilingüe

AFICIONES/ INTERESES

Drones (Piloto Oficial)
Deporte: Buceo, Boxeo
Viajes y lectura

APTITUDES/ HABILIDADES

Iniciativa
Liderazgo
Trabajo en equipo, comunicación y organización
Resolución de conflictos
Innovación y Desarrollo: productos y procesos
Nuevas Tecnologías
Industria 4.0
Gestión de Equipos

FORMACION COMPLEMENTARIA

Tetra Pak:

- PLMS: Mayo 2012
- Equipos de proceso UHT: Octubre 2008, Marzo 2009, Diciembre 2011, Junio 2015.
- Automatización: Mayo 2010
- Llenadoras: Febrero 2008, Mayo 2009, Mayo 2010,
- Envasado aséptico y control de calidad del envasado aséptico: Marzo 2009, Enero 2015

Sistemas APPCC/Calidad:

- Tratamientos térmicos. Anfaco–Cecopesca: 2018
- Limpieza y desinfección en la industria alimentaria: 2015
- Aula de Productos Lácteos: Septiembre 2007
- Microbiología en la industria láctea: 2006. Instituto de formación integral.
- Calidad ISO 9001: 2006. Instituto de Formación Integral.
- Higiene y Seguridad Alimentaria. 2004. Fundación Universitaria Iberoamericana (Funiber). Reconocimiento de la Universidad de Santiago de Compostela. 300 horas:
 - Contenido nutricional y características tecnológicas de los alimentos.
 - Microbiología y Toxicología alimentaria.
 - Implantación y utilización del sistema de Calidad APPCC.

Gestión de la producción:

- Lean Production. EdX 2019, 2020
- The PowerMBA. 2019, 2020
- Gestión de la producción y habilidades para mandos intermedios. Marzo 2016. Zadecon.
- Taller práctico de planificación y gestión eficiente de la producción. Febrero 2012. Zadecon.
- Implantación de herramientas de gestión y desarrollo de equipos: Marzo 2012
- Gestión del tiempo: 2008.
- Taller de liderazgo: 2008.
- Dirección estratégica de empresas: 2008
- La programación y el control de la producción. 2006. Instituto de formación integral.

Docencia:

- Docencia de la formación profesional para el empleo (SSCE0110) 2020-2021 (Academia Adams)