

Wilberto Ariel Ureña Díaz

Dirección: Arraiján Residencial El Edén, Casa 1484
Tel. 6007-4366 / 6966-9987
Email: arielu0909@hotmail.com



OBJETIVO:

Trabajador responsable y puntual, comprometido con mis responsabilidades, con cultura de INOCUIDAD bien definida, creativo, capacidad para trabajar en grupo y tomar decisiones.

DATOS PERSONALES

Cédula: 9-159-383
Lugar de Nacimiento: Santiago de Veraguas
Nacionalidad: Panameño.
Fecha de Nacimiento: 9 de Noviembre de 1968

ESTUDIOS REALIZADOS:

Técnico: Instituto Nacional de Agricultura — Divisa
Técnico en Lechería (Graduado).

Segundo Ciclo: Instituto Jesús Nazareno de Atalaya
Bachiller Agropecuario.
Idoneidad No. 9,828-19
(CONSEJO TECNICO NACIONAL DE AGRICULTURA)

SEMINARIOS:

- Seminario de Análisis de Peligros y Punto de Control HACCP – Programas de prerrequisitos duración 12 horas Mayo 2022
- Seminario Ley FSMA y Etiquetado de Productos para Exportación a los Estados Unidos (Capacitación) Agosto 2019
- Seminario Concientización Sobre Cuidado de Dispositivos para el Control de Plaga y las Buenas Practicas de Limpieza (Capacitación) Diciembre 2019

- Prevención de Emergencia, uso de extintores, primeros auxilios y RCP. Seguridad de Cuerpo de Bomberos de Panamá
- Seminario Taller Técnicas básicas utilizadas en la evaluación sensorial de los alimentos.
- Seminario cadena de valor del cartón Gable top.
- Seminario productos nuevos 3M para la industria de alimentos, medicamentos y aguas.
- Entrenamiento de HACCP, 2004: Módulos SSOP-BPM-HACCP principios- principios químicos físicos- peligros microbiológicos.
- La nueva placa Petrifilm para histeria en ambiente, 3M Microbiología
- Manejo de placa Petrifil para el análisis de: Coliformes totales — E. coliformes — hongos y levaduras — Recuento total de Acrobios (SPC).
- Conferencia sobre monitoreo Microbiológicos Ambiental y normas internacionales sobre inocuidad Alimentaria 3M Panamá, 2007.
- Curso básico sobre manejo de equipo Analizador de leche M I LKO SCAN, S.cano, 2006.
- Limpieza CIP (cleaning in place): Ecolab, febrero 2004.
- Seminario de Limpieza y seguridad de los productos Químicos, Ecolab, 2003.

Seminario – Especialidades para el control de Patógenos en plantas de alimentos.

- Tratamiento de Lysteria Monocitogenes en Drenajes.
- Control de contaminación cruzada.
- Limpieza y desinfección en camiones de Reparto.
- Desinfección en seco.
- Aduanas Sanitaria.
- Lavado y Desinfección de Manos etc.

EXPERIENCIAS LABORALES

AGRICOLA LA LOMITA-JEFE DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD JUNIO 2019-MAYO 2022.

- Monitorear los procesos en plantas de vegetales
- Revisar la materia prima que se recibe(vegetales)
- Realizar los pedidos de insumos químicos y de uso general.
- Renovación de permiso sanitario.
- Renovación de certificado Sanitarios.

- Renovación de los Certificados sanitarios de los carros de reparto.
- Atender auditorías externas.(franquicias)
- Atender Inspección de planta por parte del DEPA.
- Capacitación a los colaboradores de la plantas de proceso(Hongos y Vegetales)
- Realizar inspecciones diarias de buenas prácticas de manufacturas.
- Atender el programa integral de plagas.
- Control de clorinación del Agua de proceso.
- Monitoreo de las temperaturas de cuartos fríos y proceso.
- Liberación pre operativo de limpieza de equipos y maquinaria de producción.
- Visitas técnicas a nuestros clientes.
- Revisar limpieza y desinfección de carros de reparto.
- Realizar controles en el área de empaque de los hongos comestibles (fecha de expiración, peso correcto, lote correcto, etiquetado etc.)
- Visitas a nuestros proveedores de vegetales(cerro punta)
- Entre otras.

SUPERMERCADO EL FUERTE Supervisor de Carnicería Febrero - Julio 2018

- Velar por la producción de Carnes de Res, Pollo y Cerdos
- Monitorear el abastecimiento de dichas carnes en los puntos de ventas (Neveras)
- Recepcion de Materia Prima
- Manejo del Personal (40 colaboradores)
- Programación del horario de los Colaboradores
- Supervisión de los diferentes cortes de carnes en el área de procesos
- Pedidos de insumos en general
- Confección y reporte de informe de Producción
- Entre otras

MAX E. JIMENEZ Jefe de Aseguramiento de Calidad y Bodegas. Mayo 2016 / Agosto 2017

- Recepción de Contenedores de materia prima de importación.
- Revisar la documentación e ingresar la materia prima a nuestro Sistema de Bodega e inventario.
- Revisar físicamente la materia prima.
- Supervisar Buenas Prácticas de Almacenamientos.
- Monitorear la rotación adecuada de los lotes de la materia prima.
- Atender las Auditorías de nuestros clientes.
- Entre otras.

DI MEDISA (DIKEN INTERNATIONAL PANAMÁ) Abril 2012 a Abril 2016

- Ejecutivo de Ventas de Productos Químicos para la industria de Alimentos.
- Comercialización de productos químicos de limpieza y satinización de plantas de alimentos.
- Capacitación del personal de producción y limpieza.
- Comercialización de los accesorios y equipos de seguridad industrial.

- Realizar las pruebas correspondientes de los químicos en las plantas de alimentos.
- Entregar las fichas técnicas y las MSDS a las plantas de alimentos para el uso correcto de los químicos.

INDUSTRIAS LÁCTEAS, S.A.

Diciembre 1995 – julio 2011

- Control de Calidad.
- Realizar todos los controles microbiológicos antes, durante y después de todos los procesos de los productos, pruebas ambientales, monitoreo de las buenas prácticas de Manufacturas (BPM) de los manipuladores de alimentos entre otras cosas.

BONLAC, S.A.

Abril 1990 – Enero 1994

- Asistente de control y calidad.
- Realizar todos los controles en la línea de elaboración de todos los productos lácteos allí procesados, control de las BPM de los trabajadores e inspección de la higiene de las plantas, Realizar pruebas fisicoquímicas y microbiológicas al producto final, entre otras responsabilidades

REFERENCIAS PERSONALES

Ninosthka Ledezma	6966-9987
Felix Flores	6400-9085
Milie Vega	6673-1095