

Lcdo. Enrique J. Batista M.

Tecnólogo de Alimentos

6714-5628
6276-4762

enry2828@hotmail.com

David, Chiriquí

Educación 2019 Seguridad Industrial y Salud Ocupacional (INADEH)
2010-2015 Lic. Ciencias y Tecnología de Alimentos (UNACHI) IDÓNEO
2006-2009 Bachiller en Ciencias (Instituto David)

Aptitudes clave

- Proactivo
- Puntual
- Responsable
- Buena disposición
- Manejo de computadoras (office)
- Licencia de Conducir

Experiencia *Centro de manejo Post cosecha de Potrerillo (Cadena de Frío) 2021- 2025.*
Jefe de Departamento de control de Calidad:

Funciones:

Encargado de recepciones de productos y almacenamiento en cuartos fríos, procesos realizados dentro de las instalaciones como curado de cebolla, procesos de cepillado de papa, lavado de zanahoria y remolacha, clasificación y lavado de tomate. También manejar las normas de calidad con el personal supervisando limpiezas de la planta e higiene personal de los colaboradores.

Central azucarera de Alanje (Analista de proceso- Zafra) enero 2020 – mayo 2020.
Licencia por maternidad julio 2020 – octubre 2020

Funciones:

Verificar proceso de producción en molino fabricación, filtros y tachos. Realizar inspecciones de calidad en las diferentes áreas a personal y equipos de trabajo.
Monitoreo en sala de empaque
Verificación e inspección a camiones o mulas que retiran producto terminado.

Lcdo. Enrique J. Batista M.

Tecnólogo de Alimentos

Xfit Xtreme Gym (Administrador) 2015-2019

Funciones:

Encargado de cobrar mensualidades a clientes. Verificar lista de morosidades.

Manejo de caja fiscal.

Encargado de hacer depósitos bancarios

Agrosilos S.A 2014

Funciones:

Toma de muestras durante procesos, Desarrollo de pruebas de laboratorio, Pruebas de humedad, Pruebas de impurezas, Pruebas al empaque, Pesado de entrada y salida de los camiones con materia prima, Verificación y muestreo de los procesos de secado del arroz, Verificación de las devoluciones según el acta de devolución.

Grupo Rey (Supervisor de Producción) 2014

Funciones:

Encargado de área de procesado y picado, todos los pedidos llegaban a nuestra área donde coordinaba el proceso del día para transformar la materia prima en producto listo para empacar como el pelado y trozado. Había 25 colaboradores bajo mi responsabilidad

Referencias Laborales

Rosa Montenegro (jefa) xfit gym 6384-8177

Jorge Quiel (jefe) CADASA 6673-0531

Eduardo Martez 6980-6574

Referencias Personales

Lic. José Castillo 6948-9474

Dr. Jorge Correa 6649-5491