

Marco Antonio Timoteo Raborg

Dirección: Jr. Loreto 124, San Miguel.
Teléfonos: (+511) 451 6903 / (+51) 978 062 096
E-mail: marcotimo@hotmail.com
DNI: 10798940
N° Reg. CIP: 187143
Licencia de Conducir: Q10798940
Edad: 41 años.



RESUMEN

Ingeniero Pesquero Colegiado con MBA en Dirección de Empresas, con experiencia en el sector acuícola y en producción, gestión de calidad, logística, compras y ventas en empresas del sector pesquero e industrial. Con capacidad de organización y manejo de equipos de trabajo orientado a resultados.

EDUCACION

UNIVERSIDAD DE PIURA

PAD – Escuela de Dirección

Master en Dirección de Empresas

2014

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO (UNAC)

Titulado en Ingeniería Pesquera

2013

Bachiller en Ingeniería Pesquera

2011

OTROS ESTUDIOS

- Prevención zoonosológica y controles para animales de acuicultura
BTSF ACADEMY-European Commission 2019
- Introducción a la Inocuidad de los Alimentos
Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA) 2019
- Curso Teórico-Práctico "Manejo y Reproducción de Peces Amazónicos
Dirección Regional de la Producción de Madre de Dios 2018
- Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP)
BTSF ACADEMY-European Commission 2018
- Curso Experto en Computación: Windows y Herramientas para presentaciones, Microsoft Word, Microsoft Excel Básico e Intermedio y Microsoft Access – IDAT 2018
- Especialización "Sistema de Gestión Integrado ISO (9001, 14001, 22000) en Inocuidad Alimentaria"
Universidad Nacional Mayor de San Marcos 2018
- Programa Integral de Formación en HACCP
Universidad Agraria la Molina. 2016
- Fortalecimiento de Capacidades en Evaluación Sensorial de Productos Hidrobiológicos 2017
- Normas de Muestreo. La NTP 700.002:2012
Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa. 2016
- Tecnología de Procesamiento de Productos Hidrobiológicos en la Línea de Congelados.
Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa. 2016
- **Curso Tripulantes de Pesca**, en Centro de Entrenamiento

EXPERIENCIA PROFESIONAL

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA-SANIPES OD MDD

Organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción, encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico a Nivel Nacional.

INSPECTOR PARA EL PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO OFICIAL DE PESCA Y ACUICULTURA

Jun 16 a la fecha

- Comprobar la aplicación de la Normativa sanitaria en las infraestructuras pesqueras/acuícolas.
- Verificar los sistemas de aseguramiento de la calidad de infraestructuras (Pesquera/Acuícolas).
- Ejecutar actividades de supervisión/fiscalización sanitaria (Pesquera/Acuícola) en frontera.
- Evaluar y monitorear las áreas de producción (Acuícola).
- Verificar la trazabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos (Pesquera/Acuícola).
- Revisar y evaluar los expedientes para la certificación sanitaria de importación
- Elaborar informes técnicos; propios del servicio.
- Cumplir con las disposiciones legales en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiente y las políticas de Seguridad en la Información así como dar uso a los implementos de Protección y brindar apoyo a las acciones de implementación que el SANIPES realice, en el marco de sus Sistemas de Gestión. Comprobar y vigilar la aplicación de la Normativa Sanitaria en las infraestructuras pesqueras/acuícolas.

PESQUERA SUPERFISH S. A. C. Empresa dedicada a la producción y comercialización de recursos hidrobiológicos, para consumo humano directo e indirecto.

PLANTA DE CONGELADO DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS FRESCO REFRIGERADOS Y CONGELADOS

Jun 10 a Dic 12

- Encargado del abastecimiento de materia prima y de su recepción en la planta de congelado.
- Colaborador en la Gestión de los Manuales HACCP y de la capacitación en cursos referidos a las Buenas Prácticas de Higiene (BPH).

JEFE DE PRODUCCION DE LA PLANTA DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO

Jun 10 a Dic 12

- Participante en la elaboración de los Manuales de Aseguramiento de la Calidad: Plan HACCP, Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPH) de la planta de harina. Responsable de la ejecución de los Puntos Críticos de Control (PCC).
- Elaboración y ejecución del programa de mantenimiento, minimizando los costos de reparación y las paradas inesperadas durante la producción. Reducción del mantenimiento correctivo del 60% al 30%.

- Manejo y capacitación del personal en temas referidos a la calidad sanitaria del producto, seguridad del trabajador y en temas ambientales.
- Responsable del almacén general y de producto Terminado: Recepción, almacenamiento y despacho de materiales y producto terminado.
- Elaboración del control de inventarios de suministros y repuestos de maquinarias.
- Capacitador en el programa de "capacitación de proveedores": pescadores de embarcaciones artesanales y de menor escala para el consumo humano directo, en temas de Buenas Prácticas de Manipulación.