

# ING. PEDRO DAMIAN AREVALO FLORES

Urb. Lopez Albuja Mz. O Lt – 32 1º Etapa - Sullana

Teléfono: 930759169 - 922086293

E – Mail: [pedroarevalof@gmail.com](mailto:pedroarevalof@gmail.com) / pedroaf82@hotmail.com



## I.- INFORMACIÓN PERSONAL:

- Estado Civil : Casado
- Edad : 42 años
- Fecha de Nacimiento : 22 de febrero de 1982
- DNI. : 41367957
- CIP N° : **164478**
- Brevete A-1 : B413679571

## II.- ESTUDIOS REALIZADOS:

- Educación Primaria : C.N. “Víctor Raúl Haya de la Torre”  
N ° 14787 – Sullana
- Educación Secundaria : CEP. “San Pedro Chanel”  
• CEP. “San Juan “  
Sullana
- Educación Superior : **Título Profesional de Ingeniero**  
**Egresado de la Facultad de Ing.**  
**Industrial de la Universidad Nacional**  
**de Piura, especialidad**  
**Ing. Agroindustrial e industrias**  
**Alimentarias. 2006**

### **III.- CAPACITACION Y PERFECCIONAMIENTO:**

- **Curso de Analistas de Crédito y riesgo Crediticio** en el ISPANOR – PIURA con una duración de 03 meses del 02 octubre al 02 diciembre 2009.
- **Curso de Inglés Básico II;** Instituto de Idiomas de la Universidad Nacional de Piura (Septiembre – diciembre 2003)
- **Curso de Inglés Básico I;** Instituto de Idiomas de la Universidad Nacional de Piura (Septiembre – diciembre 2002)
- **Curso Taller de “Elaboración de Helados Cremosos y Siropes”** (10 de septiembre del 2003), realizado en la Facultad de Ingeniería Industrial de la Universidad Nacional de Piura – UNP.
- **Curso Propedéutico de Computación Básica** (13 de marzo de 1999), realizado en la Universidad Nacional de Piura - UNP.
  - **Curso Propedéutico de Estrategias de Aprendizaje** (diciembre 1998 – febrero 1999), realizado en el IDEPUNP.
  - **Diplomado de “Ofimática avanzada para adultos”** (enero – junio 2015) – M&M Consulting.

### **IV.- PARTICIPACION EN EVENTOS:**

- Participación y aprobación del curso **“INTERPRETACION DE LA NORMA IFS V6.1 “**, realizado en Sechura los días 12 y 13 de marzo del 2019 y dictado por SGS.

- Participación y aprobación del curso “**INTERPRETACION DE LA NORMA IFS V6.0**”, realizado en Sechura los días 12 ,13 y 14 de marzo del 2018 y dictado por SGS.
- Asistencia a charla de capacitación de “**MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS**”, realizado en Sechura el 26 de octubre del 2018 dictado por el grupo FUMINSUMOS.
- Participación en curso “**INTERPRETACION DE LA NORMA MSC CADENA DE CUSTODIA VERSION 4.0**”, realizado en Sechura y dictado por Control Unión el 25 de mayo del 2017.
- Participación en curso “**SISTEMA HACCP**”, realizado en Sechura, el día 19 de junio del 2017, dictado por SGS el 19 de junio del 2017.
- Participación en el curso “**INTERPRETACION Y FORMACION DE AUDITORES INTERNOS DEL STANDARD IFS V6.0 Y CONCEPTOS DE FOOD DEFENSE**”, dictado por BSS y realizado en Sechura los días 28,29 y 30 noviembre del 2016.
- Participación en curso de “**Lineamientos e Interpretación HACCP, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DE SANEAMIENTO**”, dictado por SGS y realizado en Sechura el 24 de octubre del 2016.
- Participación en el curso Taller “**AUDITORIA E IMPLEMENTACION DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTION ISO 9001:2008 – ISO 14001:2004 – OHSAS 18001:2007**” dictado por la UNALM en Piura los días 23 y 30 de octubre del 2011.
- Participación y aprobación del Curso correspondiente a la **norma de Ingredientes para la Alimentación Animal (IFIS 2008)** realizado por SGS del Perú SAC los días 24 -25 de septiembre del 2008.

- Participación y aprobación del curso “**Lineamientos Generales para la implementación y puesta en práctica del HACCP**” realizado por SGS del Peru SAC.
- Participación en curso “**Evaluación Física de Frejol Castilla**”, realizado el 25 de junio del 2007, realizado por SGS del Perú S. A. C.
- Participación en el curso de “**Aplicación de HACCP en la industria**”, realizado el 23 de julio del 2005.
- Conferencia de “**Seguridad e Higiene Alimentaria**”, (15 de abril del 2004) realizada por la Facultad de Ingeniería Industrial de la Universidad Nacional de Piura.
- Conferencia “**Financiamiento para Pymes**” (15 de marzo del 2003), patrocinado por el Rotary Club Castilla – Piura.
- III Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería industrial (23 – 28 de septiembre del 2002), realizado en la Universidad Nacional de Trujillo – UNT.
- II Seminario de **Perspectivas de la Industria de Procesos** (25 – 27 de junio del 2001), realizado por la Escuela Profesional de Ingeniería Química de la Universidad Nacional de Piura – UNP.
- I Seminario de **Perspectivas de la Industria de Procesos** (25 – 27 de junio del 2000), realizado por la Escuela Profesional de Ingeniería Química de la Universidad Nacional de Piura – UNP.

V.- **MERITOS:**

- Constancia de pertenecer al **TERCIO SUPERIOR** de la Promoción 1999, otorgada por el decano de la Facultad de Ingeniería Industrial (06 de febrero del 2003).

## VI.- **CARACTERISTICAS PERSONALES:**

- Proactivo, capacidad de liderazgo, adaptabilidad al medio de trabajo.

## VII.- **EXPERIENCIA LABORAL:**

- Realización de **Prácticas Pre – Profesionales** en el Centro de Procesamiento de Productos Agroindustriales de la Universidad Nacional de Piura (CPPA); en el área de producción, administración y ventas (Enero – Marzo del 2003).
- **Trazabilidad en el área de Recepción y Calibrado** en la Empresa Agro – Perú SAC. Campaña 2004 – 2005.  
Llevando a cabo tareas de registro de formatos, coordinando funciones conjuntamente con el supervisor de calibrado en el abastecimiento al área de Hidrotérmico.
- **Asistente de Administración** en el Grifo Monterrico – Sullana (2005).  
Realizando tareas de logística en la administración del grifo, asistencia en el manejo de personal, estableciendo un trato directo con los clientes (Empresas de transporte interprovincial).
- **Supervisor de Trazabilidad** en la Empresa Consorcio del Agro en el área de Hidrotérmico en la campaña 2005 – 2006. Tambogrande – Piura.
- **Supervisor de Trazabilidad** en la Empresa Biofruit del Perú SAC. en el área de Hidrotérmico de la campaña 2005 – 2006. Tambo grande – Piura.

- **Labores de inspección y supervisión** en **SGS del Perú SAC**, localidad **Paíta**, empresa certificadora de calidad, cumpliendo las labores de inspector en productos hidrobiológicos tales como harina de pescado, congelados y conservas, así como de productos agrícolas llámese mango, ají pprika, marigold, pimiento cristal, pallar baby, frjol castilla, etc. Cumpliendo estas labores desde agosto 2006 – diciembre 2010.
- Participación en **Auditorias HACCP e Inspecciones Higienico Sanitarias a plantas procesadoras de alimentos para consumo humano directo** tales como de king kong, de mango fresco y congelado, así como de control de producción, muestreo e inspecciones en plantas de elaboración de productos y alimentos fortificados (Pronaa) a través de la Empresa Certificadora **SGS del Perú SAC**.
- **Supervisor de producción** en planta Agro expo Perú, experiencia en exportación de uva, mango fresco refrigerados, cumpliendo esta labor desde diciembre 2010 hasta febrero 2011.
- **Jefatura de turno** en planta de congelados **INVERSIONES PRISCO SAC**, localidad de Sechura – Piura, empresa dedicada a la producción de concha de abanico congelada iqf y langostino congelado iqf (**PLEOTICUS MUELLERI**), así como también productos como Pota, calamar, caballa, bonito, anchoveta, etc. cumpliendo esta labor desde el febrero 2011 hasta Julio 2015.
- **Jefatura de Producción** en planta de Congelados **INVERSIONES PRISCO SAC**, localidad de Sechura – Piura, empresa dedicada a la producción de concha de abanico congelado iqf y langostino congelado iqf (**PLEOTICUS MUELLERI**), así como también productos como Pota, calamar, caballa, bonito, anchoveta, etc. cumpliendo esta labor desde agosto 2015 hasta mayo 2019.
- **Inspector Sanitario en Bureau Veritas – Inspectorate**, realizando labores de inspección y muestreo de productos hidrobiológicos, asi como también monitoreos de agua, hielo superficies de contacto,

manipuladores, etc. Cumpliendo esta labor desde septiembre 2019 hasta enero 2020.

- **Coordinador de Operaciones en Bureau Veritas - Inspectorate sede TUMBES**, cumpliendo esta función desde Febrero 2020 hasta Abril 2021.
- **Jefe de Producción planta Congelado FREEKO PERU SA**, empresa dedicada a la producción de productos como Pota, Calamar, Langostino Argentino (*pleoticus muelleri*) , langostino nacional (*litopenaeus vannamei*) , merluza , concha de abanico , etc . cumpliendo esta función desde abril de 2021 hasta Octubre 2023
- **Jefatura de Turno en E. Hachiya SA** cumpliendo estas labores de producción y calidad en planta **SEAFROST** desde Enero 2024 hasta Marzo 2024.
- **Docencia en IESTP Luis Felipe Agurto Olaya – La Huaca**, cumpliendo labores con alumnos del programa de Industrias Alimentarias desde el mes de **marzo 2024 hasta la actualidad.**

#### **VIII.- REFERENCIAS PERSONALES:**

- Cesar Castañeda Tume - Jefe de Gestión de Talento Humano Inv. Prisco Sac cel.: 994023724
- Mario Fiestas Rodríguez - Jefe de Aseguramiento de Calidad Inv. Prisco Sac cel.: 994087220
- Javier Saucedo León - Supervisor Operaciones Bureau Veritas - Paíta  
cel: 958332167
- Harold Yacila Zapata - Jefe de Producción Freeko Peru SA
- Gabriel Villacrés - Director de Calidad y Sist. Integrados Freeko Peru SA / cel: 981106225
- Jhon Rodriguez - Gerente de Operaciones Freeko Peru SA  
cel: 937645967
- Carla Mirella Elías Mogollón - Jefa de Unidad Académica IESTP  
Cel 969250386 Luis Felipe Agurto Olaya

**DISPONIBILIDAD INMEDIATA.**