

For availability please contact: IBBA  
S.R.L  
Calle Giuseppe Verdi 199 Apto. 501,  
San Borja Lima - PERU

Telefax +51 (1) 2256631  
E-Mail: inocuidad@ibbasrl.com  
826\*6031

## MANUEL EDUARDO RUBIO LEON

### **Educación 1996 – 2001**

**Universidad Alas Peruanas. Lima, Perú. Bachiller en Ingeniería de Recursos Naturales y Energías Renovables.**

### **Experiencia Profesional**

**2004 a la fecha IBBA S.R.L.** Director Seguridad Alimentaria: Programa USA. Auditor Primuslabs GAP, GMP, GMP/HACCP. Consultor HACCP, BRC, EUREPGAP, TNC. Capacitador HACCP, GMP, GAP, GLOBALGAP.

Manejo de cultivos: cebolla, arveja, ají mirasol, fresa, espárrago.  
Manejo de cultivos orgánicos: cebolla amarilla.

**2002-2004 CERTIFICACIONES DEL PERU S.A.** Empresa Certificadora de Alimentos e Insumos en el sector agroindustrial. Cargo: Auditor externo GAP, GMP y GMP/HACCP en plantas empacadoras. Asesor agropecuario en temas de manejo y conservación de recursos, obtención de energía a partir de fuentes no convencionales. Diseño e implementación de sistemas HACCP en el rubro agrícola. Capacitador en temas de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura. **2003 INCA FRUT S.A.** Empresa agro exportadora. Implementación del sistema HACCP y protocolo EUREPGAP en producción y procesamiento de ESPARRAGO VERDE FRESCO, HOLANTAO Y FRESA. **2000**

**CONSULTEC S.A.** Consultor externo en temas EUREPGAP. Diseño de manuales, ejecución de diagnósticos, implementación de planes piloto en Evaluación del Impacto de las operaciones Agropecuarias en el entorno Ambiental.

**1999 FI S.R.L** Diseño e implementación de biodigestores piloto en operaciones pecuarias. Diseño e implementación de planes operativos en temas de Automatización Industrial. **Auditor de empaque** Auditorias **BPM /HACCP** realizadas a planta de frutas y hortalizas frescas. **Auditor Campo** Auditorias **GAP** campos / cosecha. Cultivos: espárrago, vid, fresa, palto, mango, holantao, piña, melón, banano en la zona norte y sur del Perú **Consultor** Implementación de sistemas de calidad en planta de frescos, congelados, deshidratados. **HACCP, BPM, BRC.**

### **FORMACIÓN PROFESIONAL**

#### **2001 CERPER PRIMUSLABS**

Primer Curso internacional de formación de auditores en Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP y Buenas Prácticas Agrícolas.

#### **2001 CERPER PRIMUSLAS.**

Foro: Homologación de criterios en las auditorias de buenas prácticas de manufactura y sistemas HACCP en procesadoras y empacadoras DE ALIMENTOS.

**2001 Programa Mundial de Alimentos** "Taller sobre manejo de almacén y Existencias". Julio 2001.

#### **2001 Certificaciones del Perú – Promcal y Sensitech**

Primer curso de introducción de formación de especialistas en controles de temperatura y humedad en

**2002 Certificaciones del Perú S.A**

*Introducción al Sistema HACCP y formación de auditores internos HACCP. Callao, Perú*

**2002 Certificaciones del Perú S.A.**

*Buenas Prácticas de Manufactura Principios HACCP y Formación de auditores internos. 13 al 15 de Marzo, La Perla Callao.*

**2002 Certificaciones del Perú S.A.**

*ISO 9001:2000 Aspectos Generales de la Norma ISO9001: 2000.*

**2002 Certificaciones del Perú S.A.**

*"2do Curso Internacional de Formación de Auditores en Buenas Prácticas Agrícolas GAP – EUREPGAP", 24 al 26 de Junio (23 horas).*

**2002 Capacitador** externo de Buenas Prácticas Agrícolas v Buenas Prácticas de Manufactura.

**2003 PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL PERU.**

*Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el Centro de Capacitación a Distancia de Costa Rica (CECADI). (Lima 10 al 14 de Marzo 2003) Curso Internacional sobre Desarrollo e Implementación de Planes y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para la Industria Alimentaria. (40 horas).*

**2003 ASOCIACION PERUANA DE EXPORTADORES DE MANGO.**

*(Piura, Abril 2003) Seminario "Capacitación Integral normativa Eurepgap".*

**2003 INIA – CERPER.**

*Curso Taller: "Formación de Inspectores EUREPGAP" MODULO I: HACPP MODULO II: HIGIENE Y SANEAMIENTO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA MODULO III: EUREPGAP 120 horas. Lima- Abril/Mayo*

**2004 Capacitador externo** en temas de Diseño e implementación de l Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Buenas Practicas Agrícolas para el entorno Europeo EUREPGAP.

**2004 CERPER. División Agroalimentos**

*Consultoría para la certificación de productos alimenticios y Sistema de Calidad HACCP en CERPER S.A.*

**2004 MISTI – AGRIQUEM – INFORM@CCION**

*"Fertilización y Sistemas de Monitoreo", Julio 2, lima, Perú.*

**2005 BUREAU VERITAS**

*Entrenamiento de Auditores Internos para un Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2000. Certificado N° CDT-1732-2005, lima, Perú.*

**2006 INSPECTORATE SERVICE PERU S.A.C**

*Curso de Formación de Auditores Internos en norma Mundial BRC: Productos Alimenticios Versión 4. Del 8 al 10 de Marzo, Lima Perú.*

**2006 INSPECTORATE SERVICE PERU S.A.C**

*Curso Taller ISO 22000 Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos: requisitos para las organizaciones a lo largo de la cadena alimentaria. Del 25 al 27 de enero, Lima, Perú.*

**2007 GAROSOFT – CORPEI**

*II Curso Agrícola para Administradores de Banano, 75% practico, del 1 al 4 de Agosto, El Oro, Ecuador.*

**2008 AIB International – Food Solution S.A.C.**

*Desarrollo e Implementación de un Programa de Trazabilidad y Retiro, Mayo 9, Lima, Perú.*

**2008 AIB International – Food Solution S.A.C.**

*Desarrollo e Implementación de un Programa de Control de Alérgenos, Mayo 10, Lima, Perú.*

**2008 Primuslabs.com**

*Entrenamiento para auditores Contratados. Buenas Prácticas de Manufactura, Noviembre, Santiago de Chile.*