

CURRICULUM VITAE



DATOS PERSONALES

- Nombre y Apellidos: Elisabeth Parres Torres

FORMACIÓN ACADÉMICA

- **2013-2014:**
 - Grado superior en Dirección de Cocina (IES Cap D´Aljub). Cursando
 - Doctorado: “Desarrollo de un proyecto de oleoturismo y puesta en marcha de nuevas líneas de negocio en Almazara El Tendre” (UMH). Cursando
- **2011:** Máster en Investigación en Ciencia, Tecnología y Control de Alimentos (UMH)
- **2010:** Máster en Agroecología, Desarrollo Rural y Agroturismo (UMH)
- **2006:** Licenciada en Ciencias Químicas (UA).

OTROS CURSOS Y SEMINARIOS

EDUCACIÓN

2008

- Certificado de aptitud pedagógica (UA, 300H)

AGROALIMENTACIÓN

2012

- Curso de sumiller (Escuela Española de Cata, 300H)
- Curso de industria de elaboración de alimentos ecológicos (SEAE, 40H)
- Legislación y normativa alimentaria (FTA-UGT, 50H)
- Codificación e identificación de mercancías (FTA-UGT, 80H)

2009

- Curso de nutrición y dietética (CCOO, 30H)

2007

- Técnicas analíticas para el control microbiológico de aguas y alimentos (AINIA, 40H)
- Aplicación de análisis de peligros y puntos de control críticos (AINIA, 30H)

EMPRESA

2012

- Liderazgo de equipos (Instituto Superior de Estudios Empresariales, 65H).
- Innovación y creatividad empresarial (Instituto Superior de Estudios Empresariales, 65H).
- Comercio exterior (Instituto Superior de Estudios Empresariales, 65H).
- Planificación y gestión del tiempo (Instituto Superior de Estudios Empresariales, 65H).

2011

- Programa de mejora empresarial (Cámara de Comercio alicante, 250H).

EXPERIANCIA PROFESIONAL

- **2010-2013:** Empresa Salas y Sirvent S.L., compañía dedicada a la elaboración de bebidas alcohólicas y refrescantes, realizando el desarrollo, implantación y seguimiento de RPHT y APPCC, análisis de calidad de los productos de la empresa y desarrollo de nuevos productos.
- **2010-2014:** Colaboración con la Asociación de Alimentos de Elche asesorando en temas sobre legislación alimentaria, APPCC y RPHT, organización de eventos...
- **2010:** Prácticas en el departamento de Tecnología Agroalimentaria de la Universidad de Elche realizando las tareas de “Colaboración con la dirección del Máster de Agroecología, Turismo Rural y Agroturismo en el Plan de Calidad propuesto para el máster” (12 meses).
- **2006-2010:** Solina Congelados, empresa dedicada a elaboración y venta de productos del mar congelados, realizando tanto control de calidad y relación con las autoridades sanitarias como de prevención de riesgos laborales.