

LUIS DANIEL MORALES

LICENCIADO EN CIENCIAS QUÍMICAS

HOLA,

Me llamo Luis Daniel y mi experiencia profesional abarca prácticamente todos los cursos de probióticos: alimentos funcionales, además aspectos sanitarios en la nutrición y alimentación, actualmente soy responsable del grupo de áreas de ensayos en laboratorio.



EDUCACION

MÁSTER EN SÍNTESIS QUÍMICA

Universidad Complutense de Madrid | 2009 - 2010

LICENCIATURA EN CIENCIAS QUÍMICAS

Universidad de Bilbao | 2004 - 2009



EXPERIENCIA PROFESIONAL

FUNDACIÓN LABORAL DE LA CONSTRUCCIÓN | 2010 – Actualidad

Responsable del Grupo de Áreas de Ensayos en Laboratorio, captación de obras y redacción de presupuestos.

EMIVISA | 2008 – 2009

Asesor superior en materia preventiva perteneciente a la Comisión para la Prevención de Riesgos Laborales e Higiene Industrial.

ITER S.A. | 2006 – 2007

Evaluación y monitorización de la contaminación atmosférica. Trabajos de investigación para estimar la emisión de compuestos orgánicos volátiles.

CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS | 2004 – 2005

Miembro del equipo de auditoría. Responsable de trabajos de investigación en el área de Calidad Ambiental y Contaminación Atmosférica.

GUÍA - ARTE SL | 2002 – 2003

Relaciones públicas, atención a los turistas, realización de rutas culturales y gastronómicas a través del entorno del parque nacional de Ordesa (Huesca).

FLEMING SA | 2000 – 2001

Asistente dirección técnica, elaboración de fichas técnicas, comprobar documentos certificados de proveedores para las licitaciones.

MUTUA LA RIOJA | 1998 – 1999

Atención a clientes, encargado de recibir las quejas, validar información, respaldar cheques y dar seguimiento a las órdenes y telemarketing.



C/Madrizal 21, 4ª 2ª Móstoles



620 000 000



luisdaniel@hotmail.com

IDIOMAS

Inglés – C1

Francés – B1

Alemán – A1

INFORMATICA

Windows y Office

Internet y Correo Electrónico

Scilab y Uconeer

HABILIDADES

Creativo
Responsable
Solidario
Organizado

OTROS DATOS

Carnet de conducir y vehículo propio.
Posibilidad de cambio de domicilio.
Disponibilidad Inmediata.



CURSOS

Comisión de Formación Continuada | 2014. 85 horas

Probióticos: Alimentos funcionales.

Instituto Universitario CEMIC | 2013. 40 horas

Aspectos sanitarios en la nutrición y alimentación.

Formación S.L. | 2010. 500 horas

Formador de formadores.