



## Andrew Green

PROFESIONAL DE LA INDUSTRIA  
ALIMENTARIA

### Datos personales

Avinguda de l'Institut 24, Puerta  
25, El Puig de Santa María

46540, Valencia

644 21 97 61

[andrewtaylorgreen@hotmail.com](mailto:andrewtaylorgreen@hotmail.com)

NACIONALIDAD

Irlandesa

FECHA DE NACIMIENTO

11/02/1978

### Links

[LinkedIn](#)

### Competencias

Microsoft Office

SAP ERP

Relaciones con los clientes

Pensamiento crítico y resolución  
de problemas

Seguridad y calidad alimentaria

### Idiomas

Inglés

Español; Castellano

### Hobbies

Senderismo; ciclismo; natación

Fútbol base

Elaboración de cerveza casera

## Perfil profesional

Profesional de la industria alimentaria con más de diecisiete años de experiencia en seguridad y calidad alimentaria; servicios de consultoría técnica, auditoría y formación a empresas del sector alimentación. Desde 2011 hasta 2020 trabajó en la mayor planta de producción de alimentos envasados de Europa, siendo responsable de calidad y seguridad de producto, supervisión de calidad en producción y mejora continua de los sistemas de gestión. Ingeniero Químico y doctorado en Ingeniería Química, posee amplia formación en tecnologías de procesado de alimentos, y es especialista en tratamientos térmicos y preservación de alimentos envasados.

## Experiencia laboral

### Responsable de Seguridad y Calidad Alimentaria, Embutidos Flor de Villahermosa, Castellón provincia

JUNIO 2021 – AGOSTO 2022

Responsabilidades:

- Responsable del sistema de seguridad y calidad alimentaria de la empresa (Plan RPHT y APPCC)
- Gestión de 3 establecimientos de fabricación y 14 locales minoristas
- Resolución de no conformidades resultando de auditorías internas y externas
- Implantación de un nuevo sistema informatizado de calidad y trazabilidad

### Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria, Kraft Heinz Company, Wigan, United Kingdom

FEBRERO 2017 – MARZO 2020

Responsabilidades:

- Autoridad principal de apoyo a jefes de producción en requisitos de seguridad y calidad alimentaria (FSQ Authority);
- Desarrollo e implementación de planes de mejora como respuesta a incidentes y no conformidades. Responsable de la toma de decisiones sobre producto no conforme;
- Ejecución de auditorías de calidad y seguridad alimentaria para cumplir con los requisitos de la BRC y de control de riesgo internos (QRMP);
- Responsable de tres estándares globales de calidad Kraft Heinz y autoridad de apoyo en planta para varios más;
- Formación de personal en aplicación de la metodología HACCP para evaluación de riesgos de operación;
- Auditor de empresas afiliadas y subcontratadas por Kraft Heinz para asegurar el cumplimiento de estándares de preservación térmica;
- Miembro principal del equipo de gestión de incidencias e iniciativas de mejora de la producción;
- Miembro principal del equipo calidad y seguridad alimentaria que mantiene la certificación nivel A de la BRC.

### Coordinador de Desarrollo de Procesos y Aseguramiento de Calidad, Kraft Heinz Company, Wigan, United Kingdom

FEBRERO 2011 – MARZO 2020

Responsabilidades:

- Jefe del laboratorio de validación de tratamientos térmicos, supervisor de 4 técnicos de laboratorio
- Responsable del diseño y documentación de los procesos de validación térmica de nuevos productos y materias primas
- Responsable de aprobar los procesos de control microbiológico y de seguridad de empresas subcontratadas y afiliadas a Kraft Heinz

- Auditor de los estándares de esterilización y pasteurización de empresas subcontratadas y afiliadas a Kraft Heinz
- Formación de personal en fundamentos de procesado térmico y en estándares propios de Kraft Heinz
- Evaluación de riesgos de calidad de los procesos de fabricación

### **Consultor Senior, Departamento de Procesos, Campden BRI, Chipping Campden, United Kingdom**

FEBRERO 2005 – FEBRERO 2011

Responsabilidades:

- Servicios de consultoría sobre preservado térmico y procesado de alimentos a clientes de la industria alimentaria
- Validación de procesos en fábrica, incluyendo diseño de ensayos, análisis de datos, preparación de resultados y recomendaciones para el cliente
- Preparación de propuestas, gestión y ejecución técnica de proyectos, redacción de informes y presentaciones
- Responsable de preparar e impartir cursos de formación
- Gestión de varios proyectos de I y D de financiación pública sobre desarrollo de nuevas tecnologías, transferencia de calor, eficiencia de recursos y huella de carbono

## **Formación**

### **Doctorado en Ingeniería Química, The Queen's University of Belfast, Belfast, United Kingdom**

SEPTIEMBRE 2000 – JULIO 2004

Título de tesis: Bioprocessing of Marine Crustacean Shell Waste

Desarrollo de un proceso bioquímico innovador para la extracción de componentes de valor añadido desde residuos de la industria del pescado, como alternativa a los procesos termoquímicos convencionales.

### **Máster en Ingeniería Química, The Queen's University of Belfast, Belfast, United Kingdom**

SEPTIEMBRE 1996 – JUNIO 2000

## **Cursos**

### **Principios APPCC, nivel intermedio, Royal Institution of Public Health**

2007

### **Certificado de formador profesional, Chartered Institute for Environmental Health**

2006

### **Microbiología, nivel intermedio, Campden BRI**

2008

### **Auditor interno, Kraft Heinz Company**

2013

### **Formador en evaluación de riesgos, Kraft Heinz Company**

2013