

Contactar

995662189 (Mobile)
danielvidarte@hotmail.com

www.linkedin.com/in/daniel-vidarte-alferrano-7563b53b (LinkedIn)

Aptitudes principales

Optimización de procesos
Calidad de los alimentos
Tecnología de los alimentos

Languages

Inglés (Professional Working)
Español (Native or Bilingual)

Daniel Vidarte Alferrano

Gerente general en IMF
Perú

Extracto

Ingeniero Colegiado en Industrias Alimentarias, con estudios de post-grado en Gestión Empresarial y Gestión de Procesos. Poseo amplia experiencia en la dirección de plantas, diseño e implementación de fábricas de alimentos, mejora y rediseño de líneas de procesamiento y formación de equipos de alto rendimiento.

En desarrollo de nuevos productos, me especializo en: alimentos de mínimo procesamiento, ajíes, marinados y salsas diversas, derivados lácteos, derivados cárnicos, chocolate sucedáneo, café tostado, aceitunas y aceites de oliva.

Experiencia

Inversiones Medio Fondo

Propietario gerente

abril de 2022 - Present (2 años 6 meses)

Lima, Perú

Insaltec foods Perú

Key Account Manager

noviembre de 2020 - octubre de 2022 (2 años)

Lima, Perú

Vidarte & Consultores

Consultor Independiente en Proyectos Alimentarios

marzo de 2018 - abril de 2022 (4 años 2 meses)

Provincia de Lima, Peru

Desarrollo de productos cárnicos, lácteos, salsas y confitería

Trámites de registros sanitario

Proyectos de Implementación de sistema HACCP y BPM's

Mejoramiento de recetas y procesos.

Elaboración de Proyectos de Factibilidad para Fabricas de Alimentos

Biddle Inc (Ex CORPESA)

Jefe de campamento

diciembre de 2018 - mayo de 2019 (6 meses)

Provincia de Datem del Marañón, Peru

Jefe de Campamento Morona, en Proyecto "Reparación de muelle Geopark, lote 64"

Funciones: Implementar y dirigir los servicios de alimentación, mantenimiento, hospedaje y lavandería para 80 personas en zona remota.

Exportadora Romex S.A.

Jefe de Producción

junio de 2016 - abril de 2018 (1 año 11 meses)

Distrito de Lurigancho, Departamento de Lima, Peru

Gestión de la producción de las áreas de Tostaduría de café y de Sucedáneos de chocolate.

Logros: Implementación de nueva línea de chocolate sucedáneo; Proyecto de aumento en la capacidad de envasado de café tostado; Validación plan HACCP en línea de café (miembro de equipo HACCP)

Desarrollo de nuevos productos:

Línea de chocolate sucedáneo: gotas de chocolate, gotas de chocolate con café, cobertura de chocolate para pastelería (Levapan, Alicorp, Amelie) y chocolates sucedáneos con pasas y con maní.

Línea de café: relanzamiento de café premium 338 (light, medium y dark roast), Cafetal Gourmet 140g, café torrado

NG Restaurants S.A.

3 años 9 meses

Jefe de Planta

enero de 2014 - diciembre de 2015 (2 años)

Lima - Perú

Responsable de la planta de alimentos que abastece a las unidades de negocio Bambos, ChinaWok, Popeyes y Don Belisario.

Logros:

- Actualización de drivers SAP BO
- Implementación SAP R3
- Reducción de los costos logísticos y mejora en la calidad del servicio desde la planta al CD

Jefe de Producción

abril de 2012 - diciembre de 2013 (1 año 9 meses)

Perú

Programación y control de la producción de las líneas de hamburguesas y de salsas.

Programación y control del presupuesto de mantenimiento.

Logros: Incremento de la capacidad de la línea de hamburguesa en 25% e incremento de la capacidad de la línea de salsas en 150%.

Delice SAC

Jefe de Producción

septiembre de 2010 - abril de 2012 (1 año 8 meses)

Empresa especializada en la fabricación de queso crema, quesos gourmet, paté, mousses y dressings.

Se incrementó la producción mensual de 20t a 35t pero reduciendo los costos operativos unitarios en 25%.

Productos desarrollados: Queso crema "En barra" Delice, Línea de quesos crema Wong, Quesos crema Makro, Queso crema Tottus, Línea de Queso Fresco y Fórmula de arroz Bombos.

Laive

3 años 6 meses

Jefe de Gestion de Procesos

noviembre de 2009 - junio de 2010 (8 meses)

Ingeniero de Planta

enero de 2007 - octubre de 2009 (2 años 10 meses)

Grupo Gloria

Quality Control Inspector

marzo de 2005 - diciembre de 2006 (1 año 10 meses)

Perú

Responsable del control de calidad de los productos durante el proceso de manufactura.

San Fernando

Internship

enero de 2003 - marzo de 2003 (3 meses)

Elaborar SOP y SSOP del área de lonjeado en la planta de embutidos

Educación

Università degli Studi di Parma

Master internazionale in tecnologia degli alimenti (MITA), Tecnología y procesamiento de los alimentos · (mayo de 2022 - agosto de 2024)

ESAN Graduate School of Business

Finanzas Corporativas, Finanzas, general · (junio de 2021 - mayo de 2023)

Universitat de València

Master Propio en Biotecnología Agroalimentaria, Biotecnología · (2020 - 2021)

Pontificia Universidad Católica del Perú

Cursos de Postgrado en Sistemas de Producción y Modelos de Optimización, Ingeniería industrial · (2017 - 2017)

Pontificia Universidad Católica del Perú

Diplomado, Gestión, Mejora, Rediseño y Automatización de Procesos · (2013 - 2014)