



LUIS ZERPA (30 AÑOS)

Venezuela, Estado Nueva Esparta

- <https://www.linkedin.com/in/luis-zerpa-b4a799173>
- Zerpaluisjandron5@gmail.com
- +584148362644
- Zerpaluis5

HABILIDADES TÉCNICAS

- Conocimiento del sistema HACCP
- Trazabilidad en la cadena productiva pesquera
- Identificación de especies comerciales
- Aplicación de BPM y POES
- Redacción de informes técnicos
- Manejo de equipos básicos de laboratorio y campo

IDIOMAS

- Español
- Ingles (básico)
- Portugues (básico)

COMPETENCIAS

- Habilidades de gestión de personal
- Diseño
- Redacción de informes técnicos
- Pensamiento crítico
- Liderazgo operativo

PERFIL PROFESIONAL

Profesional en Ciencias del Mar especializado en acuicultura y control de calidad de productos pesqueros, con experiencia en supervisión de procesos industriales en plantas de procesamiento. Me destaco por mi capacidad para garantizar el cumplimiento de normas de calidad, inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), supervisar equipos operativos y asegurar la trazabilidad y conformidad del producto final. He desarrollado investigaciones sobre el cultivo y aprovechamiento de macroalgas marinas, específicamente *Kappaphycus alvarezii*, y poseo sólidos conocimientos en análisis de rendimiento, sistemas de cultivo y evaluación de materia prima. Soy una persona responsable, analítica y orientada a la mejora continua, con compromiso hacia la excelencia operativa y la sostenibilidad en la producción acuícola y pesquera.

FORMACION ACADEMICA

Licenciado en Acuacultura

Instituto: UNIVERSIDAD DE ORIENTE (ECAM)



EXPERIENCIA

Supervisor de Control de calidad (2025-Actualidad)

TRAPISMAR

- Superviso y controlo la calidad de materia prima (pescado y mariscos) durante la recepción, asegurando el cumplimiento de estándares de frescura, temperatura y características organolépticas.
- Verifico el cumplimiento de los procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control sanitario e higiene en las áreas de proceso y almacenamiento.
- Coordino las inspecciones de proceso, controlando parámetros críticos como temperatura, peso, clasificación, eviscerado, empaque y etiquetado del producto terminado.
- Registro y reporto desviaciones, proponiendo acciones correctivas en coordinación con el jefe de planta y el departamento de producción.
- Superviso al personal operativo en el cumplimiento de las normas de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria.
- Participo en auditorías internas y externas, apoyando el mantenimiento del sistema de gestión de calidad bajo lineamientos de la empresa y exigencias del cliente.
- Elaboro informes de inspección, actas de no conformidad, control de trazabilidad y registros de producción diaria.
- Aseguro el cumplimiento de los requisitos sanitarios exigidos por INSAI, SENCAMER y normativas de exportación.

Tecnico en Diversidad Biologica (2024-2025)

MINISTERIO DE ECOSOCIALISMO (MINEC) .

- Apoyo en la ejecución de actividades para la conservación y manejo de la biodiversidad, elaboración de informes técnicos y participación en operativos de control ambiental. Integrante del Programa de Conservación de Tortugas Marinas como monitor, realizando patrullajes de playa, protección de nidos, recolección de datos biológicos y sensibilización comunitaria.

Coordinador de Acuicultura (2021-2022).

TIDE C.A, Punta de mangle.

- He sido responsable de planificar, supervisar y optimizar sistemas de cultivo de macroalgas marinas, especialmente aquellas de interés económico. Coordiné las actividades operativas, el control de parámetros ambientales y el manejo del personal técnico, haciendo seguimiento al crecimiento y productividad. Desarrollé mi tesis en esta empresa, comparando el rendimiento de productos extraídos como la carragenina, lo que aportó información útil para mejorar las prácticas de cultivo y el aprovechamiento industrial. Mi enfoque siempre ha estado en la innovación, la sostenibilidad y la mejora continua, en línea con una acuicultura productiva y responsable.