

I.- DATOS PERSONALES

Apellidos: Rosado Mogena María

Fecha de nacimiento: 05/02/1975

D.N.I.: 28.959.842-J

Domicilio: Callejón de lo Cabreros, 12 – 10200 Trujillo (Cáceres)

Teléfonos: 669883999

Correo electrónico: rosadomogenamaria@gmail.com

II.- FORMACION

a) Formación reglada

- 2023 / 2024 - Máster Universitario en Formación del Profesorado de Educación Secundaria en la especialidad de Tecnología en la Facultad de Formación del Profesorado y Psicología de Badajoz. Universidad de Extremadura.
- Estudiante de GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS en la Escuela de Ingenierías Agrarias de Badajoz. Universidad de Extremadura.
- 1.993 / 1.996 - INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA. Especialidad: Explotaciones Agropecuarias. Escuela de Ingenierías Agrarias de Badajoz.

b) Formación no reglada

- 25/11/2024-29/03/2022- “REALIZACIÓN DEL TRABAJO FIN DE ESTUDIOS UNIVERSITARIOS EN CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES”. UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA.
- 03/02/2025-27/02/2025 – “GUÍA PARA EL BUEN USO DE LAS TICs”. 100 horas de duración. SINDICATO DEL PROFESORADO EXTREMEÑO.
- 03/02/2025-19/02/2025 – “LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN EL ÁMBITO EDUCATIVO”. 40 horas. SINDICATO DEL PROFESORADO EXTREMEÑO.
- 16/12/2024-19/12/2024 – “CURSO AVANZADO DE AUDITORÍA UNE-EN ISO/IEC17025”. 28 horas de duración, en la modalidad formativa presencial. ENAC.
- 02/12/2024-18/12/2024 – “LA EDUCACIÓN DE ADULTOS EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA BAJO ENTORNO LINEX”. 40 horas. SINDICATO DEL PROFESORADO EXTREMEÑO.
- 02/12/2024-18/12/2024 – “CUADERNO DEL PROFESOR EN RAYUELA”. 100 horas. SINDICATO DEL PROFESORADO EXTREMEÑO
- 05/11/2024-27/11/2024 – “PROTECCIÓN DE DATOS EN CENTROS EDUCATIVOS”. 100 horas. SINDICATO DEL PROFESORADO EXTREMEÑO
- 25/10/2024-07/11/2024 – “DISEÑO DEL PLAN DIGITAL DE CENTRO”. 30 horas. SINDICATO DEL PROFESORADO EXTREMEÑO
- 07/10/2024-17/11/2024 – “APRENDER A COMUNICAR CIENCIA”. 100 horas. UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA.
-
- 12/09/2024-23/09/2024 – “SSCE0059 TUTORIZACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA EMPRESA”. 30 horas lectivas. CENTRO INFORMÁTICO COSLADA, S.L.
- 04/09/2024-26/09/2024 – “EDUCACIÓN EXTREMEÑA: CENTROS MULTICULTURALES”. 100 horas. SINDICATO DEL PROFESORADO EXTREMEÑO
- 01/10/2024 – “METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA ACTIVA”. 100 horas. SINDICATO DEL PROFESORADO EXTREMEÑO
- 01/08/2024 – 10/09/2024 - “22/4022 SANP020PO NUTRICIÓN Y DIETÉTICA”. 110 horas lectivas. MOSFRIN S.L.
- 29/07/2024-09/08/2024 – “MEDIOS TELEMÁTICOS”. 22,5 horas lectivas. Cámara Oficial de

Comercio, Industria y Servicios de la provincia de Cáceres.

- *01/07/2024-12/07/2024 – “CIBERSEGURIDAD PARA USUARIOS”. 37,5 horas lectivas. Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de la provincia de Cáceres.*
- *17/07/2024-01/08/2024 – “ADGD004PO ACTUALIZACIÓN NORMA INTERNACIONAL FOODSTANDARD (IFS). MOSFRIN S.L.*

- Abril 2023 – “FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA AUDITORES. NORMAS: UNE-EN ISO 19011:2018 y UNE-EN ISO/IEC 17065:2012”.
- 25.02.2021-18.03.2021 – LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y PREVENCIÓN DE LA LISTERIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. 30 horas lectivas. INICIATIVAS EMPRESARIALES.
- 30.01.2017 – 13.03.2017 – FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA AUDITORES EN MATERIA DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO (ISO 17065). 60 horas de duración. FUNDACIÓN IDEA/Ángel García-Fogeda Prado.
- 28.10.2016 – 18.11.2016 – SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD AGROALIMENTERIA, S.L. BALBO CONSULTORÍA Y FORMACIÓN, S.L.
- Diciembre 2013 – CURSO “ACCES 2007”. 42 horas de duración. CENTRO DE FORMACIÓN MULTIMEDIA- AREA 10.
- 15 de octubre a 5 de noviembre de 2013. Curso “NORMA ISO/IEC 17065/2012. 16 horas presenciales + 44 horas on-line. Organizado por IGP TERNERA DE EXTREMADURA. Cáceres.
- Septiembre-octubre 2013 – CURSO “SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC Y TRAZABILIDAD”. 30 horas de duración. FUNDACIÓN IDEA/Ángel García-Fogeda Prado.
- Diciembre 2012 – CURSO “INGLÉS AVANZADO”. IBIS SOLUCIONES, S.L.
- Octubre 2012 – CURSO de TELEFORMACIÓN sobre “IMPLANTACIÓN DE PROTOCOLO AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA”. 30 horas de duración. FUNDACIÓN IDEA/Ángel García-Fogeda Prado.
- Octubre 2012 – CURSO de TELEFORMACIÓN sobre “SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD (ISO 9001:2008) y SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (iso 22000:2005). 30 horas de duración. FUNDACIÓN IDEA/Ángel García-Fogeda Prado.
- Octubre 2012 – CURSO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA LÁCTEA. 75 horas de duración. FEDERACIÓN NACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS (FENIL).
- Octubre 2012 – CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN ADITIVOS ALIMENTARIOS. 150 horas de duración. FEDERACIÓN NACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS (FENIL).
- Diciembre 2011 – CURSO “INGLÉS INTERMEDIO OXFORD. IBIS SOLUCIONES, S.L.
- Octubre 2011 – CURSO de TELEFORMACIÓN sobre “SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD (ISO 9001:2008) y SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (ISO 22000:2005). 30 horas de duración. FUNDACIÓN IDEA/Ángel García-Fogeda Prado.
- Noviembre 2010 – CURSO SUP. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 200 horas de duración. FEDERACIÓN NACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS (FENIL).
- Octubre 2010 – CALIDAD Y SELLOS DE CALIDAD EN LOS ALIMENTOS. 200 horas de duración. FEDERACIÓN NACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS (FENIL).
- Octubre 2010 – LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA LÁCTEA. 75 horas de duración. FEDERACIÓN NACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS (FENIL).
- Octubre 2010 – MICROBIOLOGÍA EN LA INDUSTRIA LÁCTEA. 75 horas de duración. FEDERACIÓN NACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS (FENIL).
- Julio 2010 – CURSO AUDITORES. Formación específica para auditores, en materia de Certificación de producto. Aplicación para la evaluación de acuerdo a la norma UNE-EN-45011 y Pliegos de Condiciones de Denominaciones de Origen”. Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Cáceres.
- Octubre 2008. – INGLÉS PARA FINES LABORALES. 30 horas. Universidad de Extremadura.
- Junio 2008 – I CURSO SOBRE FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA TÉCNICOS EN MATERIA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE CALIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AUDITORÍAS. Colegio Oficial de Veterinarios de Badajoz.
- Diciembre 2006 – TÉCNICO ASESOR DE EXPLOTACIONES AGRARIAS. Consejería de Agricultura y Medio Ambiente.
- Octubre 2006 – FOMENTO DE LA CALIDAD AGROALIMENTARIA: APPLICACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS PRODUCTIVOS. LA TRAZABILIDAD COMO HERRAMIENTA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD. Fundación IDEA.
- Julio 2006 – GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA. Diputación de Cáceres.
- Junio 2006 – COMERCIALIZACIÓN DE QUESOS. Diputación de Cáceres.
- Junio 2005 – LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN QUESERÍAS. Betelgeux, S.A.
- Noviembre 2004 – II CUMBRE HISPANO-LUSA DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SU PROYECCIÓN EN EUROPA. Excmo. Ayto. de Trujillo.
- Junio 2004 – POWER POINT. C.O.I.T.A. DE CÁCERES.

- Enero 2003 – Curso de formación en alimentos de calidad: QUESO. Duración: 4 horas. Centro de realización: M.A.P.A. (Madrid).
- Septiembre – noviembre 2002 – “MARKETING PROMOCIONAL PARA LAS PYMES”. Duración: 80 horas. Centro de realización: Universidad Popular LA CORIA de Trujillo.
- Diciembre 2.000 -INICIACIÓN AL IDIOMA PORTUGUÉS. Duración: 50 h. G.A.L. ADECA-PATRONATO PEDRO DE IBARRA.
- Marzo 2000- EDUCACIÓN DEL CONSUMIDOR DE ALIMENTOS. Duración: 150 horas UNED
 - Noviembre 1999- CURSO DE GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN JUVENIL. Centro de realización Alburquerque Consejo de la Juventud de Extremadura.
 - Julio 1998- ENOLOGÍA y CATA. Duración: 35 horas. Centro de realización: Centro de Formación Agraria (Villafranca de los Barros).
 - Mayo 1998- AULA DEL SABOR Centro de realización: Sociedad Eurotoques de Gastronomía Universidad de León
 - Octubre 1997- ENTORNO GRÁFICO WINDOWS (Windows 95/98 y NT) Duración 20 horas Centro de realización Academia Informática Empresarial (Badajoz).
 - Julio 1997- REGADÍO y MONTAÑA. Duración: 35 horas. Centro de realización. Consejería de Agricultura y Comercio (Moraleja).
 - Noviembre 1996/marzo 1997- INGLÉS TÉCNICO. Duración: 300 horas. Centro de realización INEM (Badajoz).
- Marzo/Abril 1995- MONITORES DE ACTIVIDADES DE OCIO Y TIEMPO LIBRE.

JORNADAS REALIZADAS:

- 18 de noviembre de 2005 – IV JORNADAS TÉCNICAS CAPRINAS. Navalvillar de Ibor APRODERVI.
- 23 y 24 de marzo de 2001 – JORNADA TÉCNICA DE FORMACIÓN DE MONITORES DE CURSOS DE APLICADOR / MANIPULADOR DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS, desarrollado en el Centro de Formación Agraria de Don Benito. Duración: 13 horas.
- Noviembre 1996 – I JORNADAS SOBRE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DEL OLIVAR EN EXTREMADURA Y PORTUGAL. Centro de realización: Casa de la Cultura de Olivenza (Badajoz).
- Noviembre 1996- JORNADAS INTERNACIONALES SOBRE EL REGADÍO Y LAS AGUAS EN EL SUR-OESTE PENINSULAR. Duración. 18 horas. Centro de realización: Centro Europeo de Información y Promoción Rural de Extremadura (Badajoz)
- Abril 1995- II JORNADAS REGIONALES DE OCIO Y TIEMPO LIBRE. Duración: 20 horas. Centro de realización: Consejería de Educación y Juventud.

SEMINARIOS REALIZADOS

- Octubre de 2014 – “CONTROL DE CALIDAD DE LECHE EN EXPLOTACIONES GANADERAS DE OVINO”. Duración 3 horas. Organizado por TAGUS. Malpartida de Cáceres.
Programa / aspectos tratados.
 - *Limpieza y desinfección en instalaciones ganaderas.*
 - Calidad en leche de oveja.
 - Normativa de aplicación
- Octubre de 2001- IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE CALIDAD EN E N 45011 EN CONSEJOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN. Duración 16 horas. Centro realización: Colegio Oficial de Veterinarios de Badajoz.

- Noviembre 1996- PRODUCCIONES NO CLÁSICAS (LÚDICAS EN LOS ECOSISTEMAS / DEHESAS / MONTADOS DE EXTREMADURA Y ALENTEJO. Duración: 20 horas. Centro realización: Escuela de Ingenierías Agrarias (Badajoz).

III.- IDIOMAS

- Nivel de Inglés intermedio
- Conocimientos de Inglés Técnico

IV.- INFORMATICA

- 12 al 22 de abril 2021.- TRANSFORMACIÓN DIGITAL: GESTIÓN DEL ALMACENAMIENTO E INFORMACIÓN COMPARTIDA CON MICROSOFT OFFICE 365. SEXPE.
- 7 al 27 de mayo de 2002- INTERNET Y REDES LOCALES. Duración: 45 horas. Centro de realización Unión General de Trabajadores (Trujillo).
- Enero – Febrero 2001 – “WINDOWS 98 + OFFICE 97”. Duración: 34 horas. Centro de realización: Cámara Oficial de Comercio e Industria de Cáceres.

V.- EXPERIENCIA PROFESIONAL

- 04.06.2013- ACTUALIDAD - Auditor/Inspector Técnico de Calidad en el C.R.D.O.P. “Torta del Casar”.
 - Planificación, desarrollo y redacción de informes de auditorías de certificación a industrias queseras y ganaderías de pequeños rumiantes (NORMA UNE-EN 17065-2012)
 - Elaboración y revisión del Sistema de Calidad.
 - No conformidades y acciones correctivas.
 - Toma de muestras de leche y queso e interpretación de resultados
 - Planificación, asistencia y comunicación de resultados de toma de muestras de quesos para análisis fisicoquímicos, microbiológicos y organoléptico; y de leche.
 - Gestión de expedientes
 - Trazabilidad
 - Legislación
 - Auditorías de ENAC
- 02.01.2001- 10.03.2013 Auditor/Inspector Técnico de Calidad en el C.R.D.O.P. “Queso Ibore”, además de realizar actividades comerciales, de comunicación producto y labores de administración.
 - Planificación, desarrollo y redacción de informes de auditorías de certificación a industrias queseras y ganaderías de pequeños rumiantes (NORMA UNE-EN 45011)
 - Elaboración y revisión del Sistema de Calidad.
 - No conformidades y acciones correctivas.
 - Toma de muestras de leche y queso e interpretación de resultados
 - Planificación, asistencia y comunicación de resultados de toma de muestras de quesos para análisis fisico-químicos, microbiológicos y organoléptico; y de leche.
 - Gestión de expedientes
 - Trazabilidad
 - Legislación
 - Auditoría de ENAC
- 2001-2013 Miembro del Panel de Cata de Quesos:
 - I CONCURSO EXTREMASELECCIÓN 2010. JUNTA DE EXTREMADURA.
 - Premio Mejor Queso Español organizado por el MARM en el 2011
 - Premio Mejor Queso Español organizado por el MARM en el 2009.
 - Feria Nacional del Queso de Trujillo 2009
 - Premios TAFETE de Fuerteventura 2008 y 2023.

- Premios Feria del Queso de Cabra de Acehúche 2007 al 2023.
- Colaborador en los Cursos organizados por el Servicio de Formación del Medio Rural, integrados en el “Plan de Formación del Proyecto “Acciones para la modernización del pastoreo en Extremadura”.
- Monitor en el Curso de Aplicador de Productos Fitosanitarios (niveles cualificados) impartidos en Ceclavín (Cáceres) durante los meses de abril y mayo de 2.002. Duración 80 h.
- Monitor en los Cursos de Incorporación Agraria impartidos en Alcántara durante el año 2001. Duración 20 h.
- Septiembre 2000 / Octubre 2000.- Auxiliar Técnico de laboratorio desempeñando funciones en el Departamento de Control de Calidad en Conservas Elagón (grupo Cidacos durante la campaña de tomate de 2000.
- Beca de Formación práctica en Peritaciones de Seguros Agrarios Combinados, durante el año 2.000.
- Julio 1999/Octubre 1999.- Auxiliar Técnico de laboratorio desempeñando funciones en el Departamento de Control de Calidad en Conservas Elagón (grupo Cidacos), durante la campaña de tomate de 1.999.

VI.- PONENCIAS Y OTROS

- Taller sensorial de Queso Ibores 2001-2013
- Taller sensorial de Torta del Casar