

Curriculum vitae

Ara Barra Manzano

Residencia: Zafra

(Badajoz)

Edad: 30 años

Carnet de conducir: B

Movilidad geográfica: Si.

Técnica Superior en Vitivinicultura.

Subcampeona Sommelier

Extremadura 2022

Técnico Superior en calidad alimentaria.

Máster Auditoria Interna, ISO 9001, PRL y MMAA.

Docente en Escuela Europea del Vino.

EXPERIENCIA

NABIDH VINOS: DIC.19-ACTUALIDAD. NEGOCIO PROPIO.

- Gestión de vinoteca
- Gestión de proveedores
- Análisis de mercado
- Campañas de ventas, marketing y promociones.
- SEO, SEM, creación de tienda online y gestión.
- Creación, gestión y seguimiento de RRSS.
- Servicio de catas y maridaje.
- Asesoramiento y elaboración de cartas de vinos para restauración.
- Distribución local.
- Creación de contenido para webs especializadas.
- Conferencias y cursos.
- Enoturismo regional.

OLIVES&PICKLES: SEP.2018-SEPT.2019. ADJUNTA DE CALIDAD.

- Control de PCC, producto terminado, análisis químicos.
- Trazabilidad de materia prima y material auxiliar.
- Análisis sensorial.
- Calibración de equipos.
- Auditorías internas y externas.
- Formación de personal en Planes de Higiene y Seguridad alimentaria.
- Revisión, actualización y creación del sistema de calidad BRC/IFS.
- i+D

LÁZARO PASTELEROS: FEB.2017-AGOS.2018.RESPONSABLE DE CALIDAD.

- Actualización, gestión, control y verificación del sistema APPCC.
- Implantación del sistema de calidad.
- implantación del sistema de autogestión basado en ISO 9001.
- Revisión de prerrequisitos y requisitos APPCC.
- Desarrollo de nuevos productos, packaging e imagen del producto.
- Auditorías internas y externas.
- Gestión y resolución de incidencias.
- Responsable de compras.
- Coordinadora de los proyectos con "Extremadura Avante".
- Supervisora de turno y gestión del personal de planta.
- Gestión tienda online, web y diseño de catálogos y promociones.

OLIVES&PICKLES: MAY.15-FEB.2017.TECNICO DE CALIDAD

- Control de PCC, producto terminado, parámetros físicos y químicos.
- Elaboración de líquido de gobierno.
- Trazabilidad de materia prima.
- Análisis sensorial.
- Calibración de equipos.
- Auditorías internas.





Formación reglada:

- Técnica Superior en Vitivinicultura 2013/2015 (mención honorífica) en CFMR Villafranca de los Barros (Badajoz)
- Técnica Superior en Calidad Alimentaria 2017 (online, Aula 10)
- Auditora interna 2017 (online, Aula 10)
- Triple Máster en Calidad, PRL y Medio Ambiente 2018 (online, European Quality).

Cursos y proyectos:

- PCQI.
- Análisis sensorial de vinos.
- Auditora interna BRC/IFS v.07
- Gestión de stock.
- Merchandising.
- Técnicas de ventas.
- Mentoring mediante Fundación Maimona.
- Charla iniciativa empresarial en el CFMR Villafranca de los Barros.
- Profesora colaboradora ocasional de la Junta de Extremadura.
- Participación en la organización del Foro Mavex.
- Sesiones Soft Skills YBS
- Curso digitalización de empresas nivel básico, medio y avanzado YBS

Capacidades adquiridas

Compromiso.

Trabajo en equipo.

Resolución de incidencias.

Gestión de crisis.

Capacidad organizativa y de control de los procesos.

Proactividad y creatividad.

Dinamismo y cercanía.

Nociones avanzadas del paquete Office.

Nociones avanzadas de diseño y creatividades.

Nociones avanzadas en web, tienda online y redes sociales.

Nociones intermedias de Prestashop y Shopify.

Nociones intermedias en Marketplace.

Nivel de inglés intermedio.

Nivel de francés intermedio

Enlaces de interés

Tienda online y blog de creación propia: **<https://nabidhvinos.com/>**

Publicaciones en revistas especializadas:

<https://www.vinetur.com/2020072361151/3-tips-sobre-el-vinculo-entre-vino-y-musica.html>

<https://www.vinetur.com/arab/>

Menciones en prensa:

<https://zafra.hoy.es/emprendedoras-unen-pasion-20210530145947-nt.html>

<https://villafranca.hoy.es/alumnos-cfmr-descubren-20200303191738-nt.html>

<https://www.hoy.es/ensalsa/reportajes/mujeres-extremenas-vino-20211002093058-nt.html>