



ANDREA BORDETAS

PROJECT MANAGEMENT
DESARROLLO E INNOVACIÓN
CALIDAD, PRL

CONTACTO

- 📞 659532003
- ✉ andreabordetasgascone@gmail.com
- 🌐 www.linkedin.com/in/andrea-bordetas-gascón-b7423570
- 📍 Torres de Berrellén, Zaragoza

EDUCACIÓN

- Máster Producción Sostenible de Alimentos** – Universidad de Valencia (2022)
- Máster en Gestión y Dirección de Proyectos** – INESEM (2016)
- Máster en Calidad Alimentaria BRC, IFS, ISO 22000** – European Quality (2016)
- Máster Iniciación a la Investigación** – Universidad de Zaragoza (2014)
- Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** – Universidad de Zaragoza (2013)
- Técnico Superior en Salud Ambiental** – IES Río Gállego (2009)

IDIOMAS

- Español – Nativo
- Inglés – Intermedio
- Francés – Básico

SOBRE MI

Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos con formación de posgrado en investigación, producción sostenible de los alimentos, calidad alimentaria y gestión de proyectos.

Más de 10 años de experiencia en I+D+i agroalimentaria, participando en el desarrollo de nuevos productos, proyectos de innovación, transferencia tecnológica, colaboración con universidades, centro de investigación, empresas y administraciones públicas.

Experiencia en gestión de proyectos agroalimentarios, agricultura sostenible, producción vegetal, calidad alimentaria, valorización de resultados de investigación y captación de financiación pública.

EXPERIENCIA

ATARAXIAL

2025 – Actualidad | Directora i+D, Calidad y PRL

Ataraxial es un grupo de empresas tecnológicas que trabajan en diferentes sectores, como la biotecnología agroindustrial (Modulagrofarm, Germigreens, Innoflower, Levprot Bioscience, Cocinados El Patués) y energías renovables (Chargevite), entre otros.

- Coordinación y dirección de proyectos agroalimentarios, FoodTech, nutraceuticos y tecnológicos. Proyectos propios y colaborativos entre empresas y con organismos públicos como centros de investigación o Universidades. Financiados de manera privada o pública. Solicitud, redacción y seguimiento de subvenciones y ayudas (PAIP, PAC, POCTEFA...).
- Desarrollos y planes de negocio, seguimiento, presupuestos e inversiones.
- Dirección de calidad, basados en normas Global Gap, ISO 9001, ISO 13485, FSSC 22000, IFS y Sanidad. Regulación para nuevos alimentos basados en legislación europea y FDA.
- Control de planes de prevención de riesgos laborales en base a la normativa.
- Gestión de marcado CE de diversos productos.
- Logros: obtención de certificaciones, lanzamiento de nuevos productos, regulación de productos agroalimentarios.

ATARAXIAL

2022 – 2025 | Project Management

Ataraxial es un grupo de empresas tecnológicas que trabajan en diferentes sectores, como la biotecnología agroindustrial y energías renovables, entre otros.

- Gestión de proyectos de I+D+i en agricultura y alimentación.
- Desarrollo de tecnologías emergentes y planes de negocio agroalimentario.
- Logros: implantación de certificaciones y puesta a punto de nuevos productos en todo su proceso.

CURSOS

Auditor interno en Sistemas de Gestión de Productos Sanitarios ISO 13485:2016.

Intedya 2026.

Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales. MAZ 2026.

Sistema de Gestión de la Calidad ISO 9001:2015.

Bureau Veritas 2025.

Auditor interno de Sistemas de Gestión de la inocuidad Alimentaria según FSSC 22000 v6. Bureau Veritas

2025

Auditor interno Global

G.A.P v6. Actividad

Consultoria 2025

Auditor interno Global Gap v6. Intedya 2024.

Alimentación Sostenible.

Institute Nutricional

Coaching 2021.

La Innovación de Producto:

Análisis Sensorial y la

Investigación del

Consumidor. 2020

Gestión Proyectos, MS

Project. CEOE 2020.

Gestión Proyectos de

Innovación. Secur@ 2019.

Estudios vida comercial de

los alimentos. Siliker Merieux

2017.

"School on Aplications PEF for Food Procesing". 2014.

EXPERIENCIA

CALADERO

2021 - 2021 | Técnico i+D+i

Empresa dedicada al sector del pescado.

- Desarrollo de nuevos productos y homologación de proveedores.
- Realización de estudios de mercado, envasado y etiquetado.
- Logro: proyecto de ampliación de vida útil de productos.

BIOSURYA

2019 - 2021 | Responsable i+D, Project Management

Empresa dedicada a la producción y comercialización de productos veganos, vegetarianos y ecológicos, perteneciente al grupo Lea Nature.

- Desarrollo y mejora de productos veganos, vegetarianos y ecológicos. Optimización de procesos de fábrica y digitales.
- Dirección y gestión de proyectos de sostenibilidad, nutrición y envases. Proyectos internos y colaboración con universidades y clusters y centros de investigación.
- Solicitud y gestión de ayudas y subvenciones públicas, como CDTi, H2020 entre otras.
- Logros: lanzamiento de nuevos productos, concesión de ayudas, instauración de sistema de gestión de proyectos.

CHOCOLATES LACASA

2014 - 2019 | Técnico I+D+i.

Empresa dedicada al sector del chocolate, grageados y caramelos.

- Desarrollo e industrialización de nuevos productos de confitería.
- Homologación de nuevos proveedores.
- Colaboración con centros de investigación.
- Logros: acuerdos con proveedores y mejora del sistema de documentación.

EXPERIENCIA RELACIONADA CON INVESTIGACIÓN Y AGRICULTURA

- Participación en proyectos de innovación agroalimentaria y agricultura sostenible.
- Gestión de proyectos colaborativos con universidades y centros de investigación.
- Desarrollo de soluciones para producción vegetal y valorización de materias primas agrícolas.
- Implantación y seguimiento de certificaciones Global G.A.P.
- Gestión técnica de explotaciones agrícolas dedicadas a flores comestibles y microgreens.
- Coordinación de proyectos relacionados con sostenibilidad y economía circular.