

- ANÓNIMO

Dirección web: <http://jairpola63.micvweb.com>

Ciudad: rubi CP: 08191(Barcelona) País: España

EXPERIENCIA:

2/1983 - 3/1997 Empresa: delicarnes

Sector Empresarial: Consumo

Area Profesional: Dirección - Gerencia

Descripción del puesto: Organización de la empresa personal recursos humanos , compras, ventas , desarrollo de crecimiento y expansión de la empresa. He adquirido capacidades organizativas.

Ciudad: Cali País: Colombia

5/1997 - 11/2001 Empresa: AGROPEC S.A.

Sector Empresarial: Consumo

Area Profesional: Control de Calidad

Descripción del puesto: Jefe de sala de despiece. Organizar equipo de mas de 25 personas para el despiece de terneras, controlar la temperatura, p.h. del producto al inicio, al final y el tipo de conservación requerida . He adquirido capacidades en control de calidad e inventarios.

Ciudad: Cali País: Colombia

3/2003 - 9/2011 Empresa: EUSTASIO GARCIA SL.LIDL.

Sector Empresarial: Consumo

Area Profesional: Otras (No se especifica)

Descripción del puesto: Encargado de carniceria. Responsable de punto de venta. He adquirido capacidades para inventarios de control y beneficios, comercialización de productos.

Ciudad: rubi País: España

10/2011 - 9/2012 Empresa: Suermercado del Rio

Sector Empresarial: Consumo

Area Profesional: Otras (No se especifica)

Descripción del puesto: Encargado de carniceria , deshuese de terneras , venta al detalle de carnes y charcuteria. comercialización de productos.

Ciudad: badalona País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-1982 Bachiller

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Otra no especificada

Matemáticas, física, química, dibujo arquitectónico. ingles básico y cultura general.

Centro: Colegio rafael pombo

Ciudad: Cali (Colombia)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

tecnología y comercialización de carnes

Ingeniería

Centro de Estudios: Grifitt de colombia

Información adicional: exhibición carnica de mostradores y desarrollo de elaborados.

Manipulación, cortes y conservación de carnes
Otra no especificada

Centro de Estudios: S.E.N.A

Información adicional: Conservación de canales, deshuese, cortes, conservación y comercialización de carnes

IDIOMAS:

Idioma: Español Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios:

Título: Nativo

Idioma: Catalán Nivel: Nivel Principiante

Comentarios: No hablo ,ni escribo catalán, pero lo leo y entiendo un catalán técnico de atención al público

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Encontrar trabajo estable relacionado con el tema de la carnicería y o alimentación consumo , en sus distintas categorías.

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Analítico/a, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Decidido/a, Determinado/a, Diligente, Eficiente, Entregado/a, Fiable, Flexible, Fuerte, Honesto/a, Imaginativo/a, Intelectual, Inteligente, Intuitivo/a, Organizado/a, Perceptivo/a, Persistente, Preciso/a, Productivo/a, Responsable, Servicial, Sociable, Tenaz, Trabajador/a, Versátil, Visionario/a

INTERESES:

Cocinar, Gimnasio/Aerobic, Literatura/Historia, Música Dance/Electrónica, Política

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar

, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/jairpola63>

- ANÓNIMO

Curriculum generado con <http://www.micvweb.com>
