

- ANÓNIMO

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

Ciudad: San Salvador de Jujuy CP: (JUJUY) País: Argentina



EXPERIENCIA:

10/2017 - 10/2017 Empresa: DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA Area Profesional: Educación - Formación

Descripción del puesto: -INSPECCIONES BROMATOLOGICAS Control de las condiciones higiénicas- sanitarias de puestos de comidas en la Festividad de Rio Blanco (JUJUY).

Ciudad: Palpala País: Argentina

8/2018 - / Empresa: PANADERIA BUEN DÍA HNOS. Area Profesional: Educación - Formación

Descripción del puesto: -IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Aplicación de HACCP, BPM, POES Y MARKETING ALIMENTARIO.

Ciudad: San Salvador de Jujuy País: Argentina

2/2020 - 3/2020 Empresa: DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Municipalidad de San Salvador de Jujuy Area Profesional: Educación - Formación

Descripción del puesto: -CONTROL DE CALIDAD BÓTANICA Relevamiento de la genuinidad de distintas especies condimenticia comercializadas en el comercio formal e informal.

-CONTROL HIGIÉNICO- SANTARIO Control de las condiciones higiénico- sanitarios de puestos de comidas en los Corsos Capitalinos y en el Festival de la pizza y la cerveza.

-CAPACITACIÓN DIRIGIDO AL PERSONAL DE LABORATORIO Tema Control de Calidad Botánico de especias comercializadas en el comercio formal e informal en san salvador de Jujuy.

Ciudad: San Salvador de Jujuy País: Argentina

4/2021 - 4/2021 Empresa: MINISTERIO DE TRABAJO Y EMPLEO Area Profesional: Educación - Formación

Descripción del puesto: -CAPACITACIÓN DIRIGIDO A EMPRENDEDORES DE LA FUNDACIÓN MALLKU ANDINA Tema Buenas Practicas de Manufacturas en la elaboración de conservas a base de carne de llama

Ciudad: San Salvador de Jujuy País: Argentina

10/2021 - 4/2022 Empresa: MUNICIPALIDAD DE AGUAS CALIENTES Descripción del puesto: CAPACITACIÓN A INSPECTORES BROMATOLÓGICOS

Los temas abordados fueron Introducción a la Seguridad Alimentaria, rol del inspector bromatológico, planificación de las inspecciones, normativas y confección de actas. Análisis cualitativo de alimentos. Importancia y aplicaciones. Principales análisis cualitativo de control de alimentos. Análisis Sensorial. Concepto y usos. El entorno y las muestras en el análisis sensorial. La parte práctica consistió en realizar e interpretar los resultados de las muestras obtenidas de los diferentes comercios.

Ciudad: San Salvador de Jujuy País: Argentina

FORMACIÓN ACADÉMICA:

3-2020 Bromatóloga

Cursando: Licenciado

Ciencias de la Salud

Centro: Facultad de Ciencias Agrarias
Ciudad: San Salvador de Jujuy (Argentina)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Manipulación Segura de los Alimentos

Educación

Centro de Estudios: MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Calidad botánica de los alimentos derivados de vegetales

Centro de Estudios: FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS- UNJU

Conceptos tecnológicos básicos para la elaboración de conservas en alimentos

Centro de Estudios: AGENCIA SANTAFESINA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Enfermedades de transmisión Alimentaria. Botulismo. Transmisión y Prevención.

Centro de Estudios: AGENCIA SANTAFESINA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

Idioma: Francés Nivel: Nivel Principiante

Comentarios:

INFORMÁTICA:

Conocimientos: Sistemas operativos (Windows, Mac,..)

Nivel: Nivel Intermedio

CUALIDADES:

Adaptable, Colaborador, Comunicativo/a, Determinado/a, Enérgico/a, Flexible, Productivo/a

INTERESES:

Bailar, Coches/Motos, Literatura/Historia, Música Alternativa, Navegar, Viajar/Turismo

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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