

- ANÓNIMO

Dirección web: <http://ap1742194.micvweb.com>

Ciudad: Hormigos CP: 45919(Toledo) País: España

EXPERIENCIA:

2/2007 - 7/2013 Empresa: Madre de la esperanza Area Profesional:Logística - Distribución

Descripción del puesto: - Hacer estuches y refuerzos para productos estéticos,meterlos en cinta transportadora para que el personal que están en la misma metan los productos perfectamente colocados.

- Hacer cajas que correspondan a cada producto.
- Etiquetar producto y cajas según pida el cliente.acontinuacion cerrar cajas.
- Paletizar con su correspondiente colocación.
- Plastificar palets acabados,manualmente como conaquina según convenga,para la entrega.
- Limpieza del almacén y puesto de trabajo.

Ciudad: Toledo País: España

1/2014 - 9/2014 Empresa: Amas empleo Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: - Limpieza de utensilios de cocina con uso de lavajillas,tren de lavado,lavaperolas,etc .

- Ayudar a preparar platos de comida.
- Limpieza general tanto del offis y cocina.
- gestión y hacer pedidos de productos de limpieza.

Ciudad: Madrid País: España

3/2016 - 4/2017 Empresa: ILUNION Area Profesional:Logística - Distribución

Descripción del puesto: -Hacer expositores,meterlos en cintas transportadoras para que el personal que están en la misma metan los productos que correspondan perfectamente colocados.

- Hacer cajas que correspondan a cada producto.
- Etiquetar productos y cajas según pida el cliente,acontinuacion cerrar cajas.
- Paletizar con su correspondiente colocación.
- Limpieza del puesto de trabajo.

Ciudad: Guadalajara País: España

7/2019 - 10/2022 Empresa: Inseradecco Area Profesional:Logística - Distribución

Descripción del puesto: ENTRADAS

- Meter mercancías de todo tipo en cintas transportadoras desde pequeñas mercancías hasta mercancías de gran tamaño y peso,estás subían por unas rampas para ser leídas por máquinas laser,cuando estás eran leídas bajaban por otras cintas.

SALIDAS

La mercancías bajaban por unos rodillos para ser leídas manualmente por máquinas para que te dieran la posición de la mercancía,después de leídas y que te dieran la posición se confirmaban con un código de barras,después de ser leídas y confirmadas lo tenía que colocar en palets,por último se plastificaban tanto manualmente como con máquina y lista para la entrega.

Ciudad: Madrid País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-2003

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Otra no especificada

Informatica nivel usuario

Centro: Nuestra señora de montserrat
Ciudad: Madrid (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Seguridad laboral

Prevención de Riesgos Laborales

Centro de Estudios: Grupo Adecco

Información adicional: Antes de empezar/Introducción a la PRL/Máquinas y equipos de trabajo genérico/Riesgos eléctricos/Equipos de protección individual/Psicosociales/Señalización de seguridad/Herramientas manuales/Ergonomía y PVD.

Seguridad laboral

Prevención de Riesgos Laborales

Centro de Estudios: Grupo Adecco

Información adicional: Riesgos de incendio y planes de evacuación/Primeros auxilios/PRL y Outsourcing/lugares de trabajo/Carga física y manipulación de objetos/Agentes físicos/Seguridad vial/movimiento materiales traspaleta manual-electrica.

Manipulación de alimentos e higiene alimentaria

Otra no especificada

Centro de Estudios: Factoría de comunicacion

Información adicional: 1.CONCEPTO FUNDAMENTALES EN LA
MANIPULACION

Definición de alimentos y manipuladores de alimentos/Cadena alimentaria/Calidad higiénico -sanitaria.

Manipulación de alimentos e higiene alimentaria

Otra no especificada

Centro de Estudios: Factoría de comunicacion

Información adicional: 2.ALTERACIONES Y CONTAMINACION DE LOS
ALIMENTOS.

- Físicas, químicas y biológicas/Enfermedades producidas por los alimentos/Ranking de los alimentos implicados.

Manipulación de alimentos e higiene alimentaria

Otra no especificada

Centro de Estudios: Factoría de comunicacion

Información adicional: 3.CONSERVACION Y ETIQUETADO DE LOS
ALIMENTOS

- Métodos físicos,químicos y envasados/Normas de etiquetado/La cadena de frío.

Manipulación de alimentos e higiene alimentaria

Otra no especificada

Centro de Estudios: Factoría de comunicacion

Información adicional: 4.HIGIENE Y SALUD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Higiene personal/indumentaria de trabajo/Hábitos saludables.

Manipulación de alimentos e higiene alimentaria

Otra no especificada

Centro de Estudios: Factoría de comunicacion

Información adicional: 5.HIGIENIZACION DEL LUGAR Y LOS UTENSILIOS DE TRABAJO

- Limpieza y desinfección/tratamiento de residuos.

6.EL SISTEMA DE CONTROL APPCC.

7.PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Técnica y PRL en el manejo de carretillas elevadoras

Otra no especificada

Centro de Estudios: Factoría de comunicacion

Información adicional: 1-SESION Teórica

1.Introducción/Cuestiones previas,¿por qué este curso?/Conceptos fundamentales y legislación/traspalets,apiladores y recogepedidos/tipos de carretillas elevadoras/Componentes de las carretillas/elementos de seguridad.

INFORMÁTICA:

Conocimientos:Otro no especificado

Nivel: Nivel Principiante

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Trabajar de mozo de almacen

LOGROS Y RESULTADOS:

Cuando aprendo a realizar mi trabajo,soy muy rápido y cuidadoso.

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Analítico/a, Comprometido/a, Decidido/a, Eficiente, Enérgico/a, Entregado/a, Fiable, Flexible, Fuerte, Honesto/a, Intuitivo/a, Meticuloso/a, Organizado/a, Perceptivo/a, Persistente, Persuasivo/a, Preciso/a, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Servicial, Tenaz, Trabajador/a, Valiente, Versátil

INTERESES:

Carreras de Motos, Ciclismo, Cine/Películas, Coches/Motos

RECOMENDACIONES:

Nombre y apellidos:

Profesión:

Recomendación:

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/ap1742194>

- ANÓNIMO

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