

**- ANÓNIMO**Dirección web: <http://sitamiolos.micvweb.com>

Ciudad: Ferrol CP: 15404(La Coruña ) País: España

**EXPERIENCIA:**

12/2010 - 12/2011 Empresa: Ana Rico Romalde Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería  
Ciudad: Ferrol País: España

/2014 - /2015 Empresa: Leonisa Muiño Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería  
Descripción del puesto: Atención al cliente, servicio de barra y mesas, limpieza del local.  
Ciudad: Ferrol País: España

/2015 - /2020 Empresa: Canario sobre Ruedas Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería  
Descripción del puesto: Atención al cliente, venta de bocadillos y hamburguesas  
Ciudad: Ferrol País: España

11/2015 - 1/2023 Empresa: Las Marías Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería  
Descripción del puesto: Atención al cliente.Regencia de cafetería.Limpieza y orden del local.  
Ciudad: Ferrol País: España

**FORMACIÓN ACADÉMICA:**

-E.G.B

Graduado Escolar / ESO / Primaria  
Educación

Centro: MM Sagrado Corazón  
Ciudad: Ferrol (España)

-1º y 2º BUP  
Cursando: BUP / COU  
Educación

Centro: Cia de María  
Ciudad: Ferrol (España)

**FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

Mecanografía  
Genérica no específica  
Centro de Estudios: Academia Agenjo

Auxiliar ayuda a domicilio  
Ciencias Sociales  
Centro de Estudios: Almat  
Información adicional: 200 horas.  
Políticas igualdad

Nutrición  
Limpieza  
Prevención  
Prácticas

---

Auxiliar vigilante seguridad  
Genérica no específica  
Centro de Estudios: Academia Porta Nova  
Información adicional: 180 horas  
ÁREA JURÍDICA  
Derecho constitucional  
Derecho penal  
Derecho procesal penal  
Derecho administrativo especial  
Derecho laboral  
Práctica jurídica  
AREA SOCIOPROFESIONAL  
AREA TECNICO PROFESIONAL  
AREA INSTRUMENTAL

---

Básico de la gestión de la prevención de riesgos laborales  
Prevención de Riesgos Laborales  
Centro de Estudios: CECE  
Información adicional: 50 horas  
Conceptos básicos de seguridad y salud en el trabajo  
Riesgos generales y su prevención  
Riesgos específicos del sector y su prevención  
Elementos básicos de gestión de la prevención  
Primeros auxilios

---

Servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios  
Ciencias Sociales  
Centro de Estudios: Federación galega de comercio  
Información adicional: 100 horas  
Servicio de comidas  
Empatado de comidas  
Montaje de mesas  
Servicio de comedores  
Modalidades del servicio

---

Manipulador alimentos multisectorial  
Turismo y Otros Servicios  
Centro de Estudios: Qualitas alimentaria  
Información adicional: 10 horas  
Normativa  
Los alimentos

Fuentes contaminación  
Comercio minorista  
Toxiinfecciones  
Manipulación alimentos  
Limpieza  
Control de plagas  
Higiene personal  
Sistema autocontrol  
Organismos oficiales

---

### **IDIOMAS:**

Idioma: Español Nivel: Nivel Avanzado  
Comentarios:

---

Idioma: Gallego Nivel: Nivel Avanzado  
Comentarios: Iniciación y perfeccionamiento

---

### **INFORMÁTICA:**

Idioma: Español Nivel: Nivel Avanzado  
Comentarios:

---

Idioma: Gallego Nivel: Nivel Avanzado  
Comentarios: Iniciación y perfeccionamiento

---

---

### **CUALIDADES:**

Colaborador, Honesto/a, Organizado/a, Sociable, Trabajador/a

---

### **ENLACES WEB RELACIONADOS:**

Dirección web: <http://www.micvweb.com> \sitamiolos

---

- ANÓNIMO

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

---