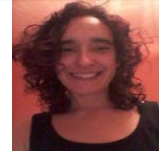


**- ANÓNIMO**

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

Ciudad: Zaragoza CP: 50018(Zaragoza) País: España



---

**EXPERIENCIA:**

9/2000 - 7/2002 Empresa: Larrosa

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Descripción del puesto: Manejo de maquinaria para fabricación de galletas

Empaquetado

Ciudad: Zaragoza País: España

-----

6/2015 - 7/2015 Empresa: Maria Dolores

Sector Empresarial: Producción, taller y fábrica

Area Profesional: Atención al cliente, Comercio minorista, cosmética

Descripción del puesto: Descoser cinturillas, bajos, cremalleras, volante etc...

Hilvanar, marcar, coser a máquina, planchar, coser a mano etc....

Medir cortinas, sacar hilo y cortar

Ayudar en las adaptaciones de las prendas a los clientes, remalladora.

Prácticas para certificado de profesionalidad nivel 1

Ciudad: Zaragoza País: España

-----

---

**FORMACIÓN ACADÉMICA:**

6-1992 Graduado escolar

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Genérica no específica

Estudios primarios

Centro: Patronato Montemolín

Ciudad: Zaragoza (España)

-----

**FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

Arreglos y adaptaciones en prendas de vestir

Otra no especificada

Centro de Estudios: Fitca

Información adicional: Atención cliente

Herramientas y maquinaria

Arreglos, adaptaciones en prendas de vestir

Conocimientos básicos de Patronaje

-----

tecnico de calidad en industria alimentaria

Otra no especificada

Centro de Estudios: Mecohisa

Información adicional: Control de los procesos de transformación y conservación de la industria alimentaria.

Control de la calidad del Producto  
Gestión de la seguridad alimentaria  
Gestión de los sistemas de calidad medio ambiente y prevención de riesgos laborales.

---

Prevención de riesgos  
Prevención de Riesgos Laborales  
Centro de Estudios: Mecohisa  
Información adicional: Conceptos Básicos  
Seguridad  
Ergonomía  
Protección colectiva e individual  
Plan de emergencia y evacuación  
Vigilancia de la salud

---

Primeros auxilios  
Prevención de Riesgos Laborales  
Centro de Estudios: Mecohisa  
Información adicional: Valoración de lesionados  
Reanimación Cardiopulmonar  
Manejo de heridas, hemorragias  
Traumatismos  
Protección personal  
Intoxicación por picaduras o plaguicidas

---

Panadería  
Hostelería  
Centro de Estudios: Estecform  
Información adicional: Seguridad e higiene en la industria de la panadería  
Conocimiento, selección y manejo de materias primas y productos auxiliares  
Control de almacén  
Proceso de elaboración de pan y bollería

---

Pastelería  
Hostelería  
Centro de Estudios: Estecform  
Información adicional: Técnicas básicas utilizadas en pastelería  
Elaboración de masas y cremas  
Técnicas de decoración en pastelería  
Gestión comercial de una pastelería

---

**CUALIDADES:**

Adaptable, Amable, Comprometido/a, Comunicativo/a, Fiable, Flexible, Organizado/a, Persistente, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Sociable, Trabajador/a

---

**INTERESES:**

Ciclismo, Cine/Películas, Jardinería, Música Variada, Naturaleza

---

**ENLACES WEB RELACIONADOS:**

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

Documentos Anexados: <https://micvweb.com/ficheros/1352701.DOC>

---

- ANÓNIMO

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

---