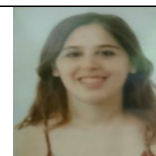


**- ANÓNIMO**Dirección web: <http://vrmorno.micvweb.com>

Ciudad: los ramos CP: 30589(murcia) País: España

**EXPERIENCIA:**

2/2016 - 4/2016 Empresa: TANA S.L

Sector Empresarial: Agricultura, ganadería y Pesca

Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: me dedicaba a en una maquina donde habiamos dos mujeres pinchar el citrico para que la cascara saliera en forma de tira y despues estirar la tira en un canal cubierto con un plastico se empaquetaba la tira para que la tira fuera confitada y enviada al extranjero, tambien hize destrio de limon y naranja y destileria de limon pinchaba los limones en una maquina para que saliera su concha y la enviaba a otra mujer que se dedicaba a rrallar la concha

Ciudad: los ramos País: España

5/2017 - 5/2018 Empresa: murcia emplea ayuntamiento de murcia

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Contratada a jornada completa en el ayuntamiento de Murcia en las cocinas del C.F.I.E El Palmar realizando los siguientes trabajos.

Elaborando platos con carnes pescados, crustáceos, legumbres, pasta .

realizando menu para Jesus Abandonado y eventos de alta cocina.

Ciudad: el palmar murcia País: España

**FORMACIÓN ACADÉMICA:**

6-2003educacion secuandaria obligatoria

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Otra no especificada

Centro: IES Guadalentin

Ciudad: Pozo Alcón (España)

6-2007Tecnica en atencion socio sanitaria

FP2 / Grado Medio

Ciencias de la Salud

cuidado de personas dependientes mayores y con cualquier tipo de discapacidad en su domicilio y en residencias geriaticas alimentacion y nutricion familiar atencion socio sanitaria lengua de signos

Centro: IES Guadalentin

Ciudad: Pozo Alcón (España)

5-2018certificado de profesionalidad de nivel II de cocina

Cursando: FP1

Hostelería

Contratada a jornada completa en el ayuntamiento de murcia en las cocinas del C.F.I.E el Palmar realizando los siguientes trabajos:

menu para Jesus Abandonado

Eventos de alta cocina

Elaborando platos con carnes,pescados,crustaceos,legumbres,pastas .

Centro: C.F.I.E El palmar Murcia

Ciudad: Murcia (España)

---

## **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

monitor de ocio y tiempo libre y comedor escolar

Educación

Centro de Estudios: Cruz roja de Jaén

Información adicional: aprendi talleres ha hacer talleres para que niños de 6-12 años se conocieran aprendi escalaa rocodromo patinaje para despues jugar con los niños en la escuela de verano

---

auxiliar de jardin de infancia

Educación

Centro de Estudios: CEAP

Información adicional: aprendi como cuidar a bebes como se iban desarrollando los bebes durante el embarazo hasta el nacimiento los diferentes trastornos y como tratarlos el desarrollo normal del bebe y como potenciar sus habilidades

---

desarroolo cognitivo sensorial motor y psicomotor en la etapa infantil

Educación

Centro de Estudios: ayuntamiento de jaen

Información adicional: como se desarrollaban los bebes desde su nacimiento

---

primeros auxilios

Ciencias de la Salud

Centro de Estudios: cruz roja

Información adicional: realizar la reanimacion cardio pulmonar realizar vendajes como actuar en caso de que veamos un accidente de trafico maniobra para evitar atragantamiento curar quemaduras

---

taller de empleada de hogar

Turismo y Otros Servicios

Centro de Estudios: caritas diocesana de jaen

Información adicional: aprendi recetas de cocina como realizar la limpieza del hogar diariamente semanalmente como movilizar y cuidar a personas encamadas en su hogar como tratar la demencia senil y el alzheimer

---

dependienta de comercio

Otra no especificada

Centro de Estudios: fundacion proyecto don bosco

Información adicional: aprendi como trabajar en una tienda haciamos dinamicas para solucionar posibles problemas que se podian presentar en el puesto de trabajo

---

manipulador de alimentos de mayor riesgo

Prevención de Riesgos Laborales

Centro de Estudios: asesoria plan-a

Información adicional: aprendi como preparar la comida de forma segura, como conservarla como prevenir posibles accidentes en la cocina etc

-----

---

### **OBJETIVOS PROFESIONALES:**

me gustaria trabajar de peon agricola en el campo recogiendo fruta, en almacenes de citricos, de reponedora en supermercados, cuidando a personas mayores en sus domicilios o en residencias geriaticas como asistenta de ayuda a domicilio cuidando niños, como pinche de cocina

---

### **LOGROS Y RESULTADOS:**

En todos los trabajos que he realizado he dado el 100 por 100 y mis jefes han quedado contentos conmigo en el trato con las personas guardo buena relacion con todas las personas con las que he cuidado y sus familias.

---

### **CUALIDADES:**

Amable, Cariñoso/a, Comprometido/a, Enérgico/a, Flexible, Honesto/a, Inteligente, Persistente, Productivo/a, Responsable, Servicial, Trabajador/a

---

### **INTERESES:**

Billar/Dardos, Cine/Películas, Cocinar, Gimnasio/Aerobic, Música Variada, Naturaleza, Servicios Sociales Voluntarios

---

### **ENLACES WEB RELACIONADOS:**

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

---

- ANÓNIMO

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

---