

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

Ciudad: Manta CP: 130802(Manabi) País: Ecuador

**EXPERIENCIA:**

8/2009 - 3/2014 Empresa: AGENCIA DE FESTEJOS E INVERSIONES MORA FP Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: 1 ER COCINERO DE PLATOS PRINCIPALES.

Preparación de platos principales, servicios a mesas, picado y preparación de verduras y carnes, cortes especiales de pescados, res, cerdo y aves, limpieza de areas, revisión de cámaras, etc

Ciudad: Maracay País: Venezuela

3/2014 - 8/2016 Empresa: HENVICA. EMPACADORA DE ALIMENTOS Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Embalador en Línea de Producto terminado (salsas y jugos).

Embar los productos terminados en cartones, colocarles etiquetas, y armar pallet.

Ciudad: Valencia País: Venezuela

10/2017 - 12/2017 Empresa: FINCA LOS NONNOS Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Clasificar y separar productos. Embar los materiales y encartonar. Limpiar las áreas de trabajo y equipo. Revisar productos y empar para garantizar la calidad, monitorear pesos, realizar monitoreos de temperaturas a las cámaras de refrigeración. Etiquetado de producto

Ciudad: Manta País: Ecuador

12/2017 - 8/2018 Empresa: Mareroce Export Import Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Aplicación de las normas BPM, cortes, limpieza y despellejado de Atún, Corte y limpieza de sardinas, carga y descarga de camión, limpieza de cámaras, limpieza de puestos de trabajo, lavado y desinfección de maquinas, gavetas, herramientas de trabajo, amolador, evaluar las condiciones de las materias primas (textura, olor, color y sabor, apariencia), detectar si el pescado esta contiene histamina

Ciudad: Manta País: Ecuador

8/2018 - 7/2020 Empresa: Frigorífico – Carnicería Glenda Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Cortes especiales de cerdos, res, filete de carnes, limpieza de carnes, toma de pesos en balanzas para la recepción de las materias primas, clasificación de verduras, monitoreo de cámaras y verificar las condiciones de los productos. Limpieza y desinfección de las cámaras y de las areas del local, normas FIFO, verificación de producto para que este en buen estado en las perchas y cámaras

Ciudad: Manta País: Ecuador

7/2020 - / Empresa: Delicias el Pelao Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Preparación de ingredientes, cortes y limpieza de carnes de cerdo, res, aves, pesado de producto, y colocarlos por porciones los diferentes insumos y darle la debida rotación, revisar cámaras de refrigeración y congelación, monitoreo de temperaturas, limpieza de cámaras, servir en las mesas, atender clientelas

Ciudad: Manta País: Ecuador

**FORMACIÓN ACADÉMICA:**

9-1991 Bachiller en Ciencias

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Genérica no específica

Desde 1 er año hasta bachiller

Centro: UNIDAD EDUCATIVA EDUARDO BLANCO

Ciudad: Maracay (Venezuela)

-----

3-2010Chef

FP2 / Grado Medio

Genérica no específica

Planificación del menú y elaboración de los platos, Gestionar el tiempo de cocinado y preparación de los alimentos, seguridad y limpieza del área, revisión de materias primas, atención al cliente, normas BPM, limpieza y desinfección, trato al personal, clasificación de verduras, cortes de carnes (primarios, secundarios y especiales)

Centro: Escuela la Aceituna

Ciudad: Maracay (Venezuela)

-----

## **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

### **MANIPULACION DE ALIMENTOS**

Genérica no específica

Centro de Estudios: CRINAL

Enlace al Centro de Estudios: <http://Colegio Regional de Ingenieros de Alimentos>

Información adicional: Normas BPM

-----

### **ORATORIA - LIDERAZGO**

Otra no especificada

Centro de Estudios: Maracay

Información adicional: comunicación clara y objetiva con el público, Problemas de dicción, liderazgo en grupo,

-----

### **MAESTRO PIZZERO**

Otra no especificada

Centro de Estudios: , ESCUELA DE COCINA «CHEF MILLENIUM»

Información adicional: masa para pizza, limpieza del área de trabajo

-----

### **HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL**

Genérica no específica

Centro de Estudios: Maracay

Información adicional: disciplina preventiva, analizar, evaluar, organizar, planear, dirigir e identificar factores que afectan de manera crucial la seguridad e higiene en el ambiente laboral,

-----

## **IDIOMAS:**

Idioma: Español Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios:

-----

---

**CUALIDADES:**

Adaptable, Amable, Cariñoso/a, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Flexible, Honesto/a, Inteligente, Organizado/a, Productivo/a, Responsable, Sensible, Servicial, Sociable, Trabajador/a, Valiente, Versátil

---

**INTERESES:**

Baloncesto/Voleibol, Béisbol, Cine/Películas, Cocinar, Fútbol/Rugby, Música Latina, Música Variada, Religión

---

**ENLACES WEB RELACIONADOS:**

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

---

- ANÓNIMO

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

---