

FERNANDA ISLA

UX Design/ Administrativo RR. HH.

CONTACTO

Pje. Tintoretto 4848, San Joaquín



fda.isla@gmail.com



file://iamfernanda.github.io/



+569 7537 1924



HABILIDADES

Comunicación, empatía, trabajo en equipo y Orientación al detalle.

Organización y clasificación de contenido, estética visual, construcción de prototipos, herramientas: Figma, Marvel, HTML/CSS, complementarias: Ilustrator y photoshop.

FORMACIÓN

LABORATORIA CHILE

2018 (1 semestre)

BootCamp de capacitación digital en Javascripts y Design UX.

IP AIEP

2015 al 2017 (4 semestres)

Técnico Superior en Administración de Empresas, Mención en Recursos Humanos.

UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS

2010 al 2013 (5 semestres)

Diseño de Muebles y Objetos

EXPERIENCIA

LABORATORIA CHILE UX DESIGN

2018

Prototipado de productos digitales realizados bajo el marco académico, en búsqueda de solucionar una necesidad de usuario a través de metodología de investigación y síntesis.

FRESENIUS MEDICAL ASISTENTE ADMINISTRATIVO

Agosto 2017 a Mayo 2018

Responsable de atención y asistencia a los requerimientos de los colaboradores, además de gestionar viajes corporativos de manera integral. Manejo de documentación local y control de insumos de oficina.

CHILEVISIÓN S.A ASISTENTE DE RR.HH

Marzo 2017

Atención de la mesa de ayuda de Recursos Humanos dando solución y orientando los requerimientos de los funcionarios. Ejecución y análisis del ciclo administrativo de gestión del personal.

EMAVI CÍA. LDA. SECRETARIA RECEPCIONISTA

Noviembre 2015 a Enero 2017

Custodia de la recepción en el ingreso. Trámites laborales en terreno y apoyo a jefatura directa en requerimientos diarios administrativos.

GALES ELECTRÓNICA SECRETARIA

Julio 2014 a Junio 2015

Trámites notarial, servicio de correos, depósitos, despacho y recepción de factura, recepción de llamadas, manejo de documentación y archivado.

CROWNE PLAZA SANTIAGO HOTEL GARZONA

Marzo 2013 a Junio 2014

Preparación y montaje para eventos corporativos, matrimonios, reuniones, desayunos, almuerzos y cenas. Atención activa al servicio del comensal y sus requerimientos.