

María Magdalena Granado Granado



Calle Isaac Peral Nº16, Gines, Sevilla 41960 | (+34) 609 577 752 | magdalenagranado@gmail.com

Perfil

Amplia experiencia dentro del sector de la hostelería dentro del ámbito hospitalario, concretamente en el puesto de pinche y experiencia en cuidado de personas mayores con trastornos mentales severos

Experiencia

PINCHE | SERVICIO ANDALUZ DE SALUD | AGOSTO DE 2014 – ENERO DE 2021

- Asistencia en cocina en la finalización del emplatado.
- Conocimiento de las materias primas y las técnicas culinarias básicas.
- Responsable de lavar, pelar y cortar los ingredientes para preparar platos.
- Responsable del mantenimiento y de la organización del almacén y cámaras frigoríficas.
- Asistencia y apoyo puntual durante el servicio de comidas.
- Utilización de herramientas culinarias y cubertería para preparar varios alimentos para cocinar o realizar presentaciones de platos fríos.
- Encargada del lavado de mesas, paredes, frigoríficos, cocinas y suelos para el mantenimiento de ellas en perfecto estado de limpieza y desinfección.
- Lavado de recipientes, sartenes y bandejas tanto a mano como mediante lavavajillas industriales.
- Manejo del lavavajilla industrial con eficacia.

ANIMADORA SOCIO-CULTURAL PARA PERSONAS MAYORES | ESPARTINAS GERIÁTRICO S.L | JULIO 2007 – JULIO DE 2016

- Control eficaz en un grupo reducido de personas mayores.
- Trato adecuado según la deficiencia mental presente en dicha persona.
- Comunicación completa sobre el estado anímico de la persona a sus familiares.

Educación

NORMAS HIGIÉNICAS SANITARIAS DE APLICACIÓN A LA COCINA: COCINA HOSPITALARIA | JULIO DE 2020 | UGT ANDALUCÍA-SEVILLA

- cocina hospitalaria centralizada
- desperdicios
- limpieza hospitalaria
- proteccion medioambiental
- real decreto 3884/2000

CONTROL DE LISTERIA MONOCYTOGENES: ÁMBITO SANITARIO | JULIO DE 2020 | UGT ANDALUCÍA-SEVILLA

- Riesgo derivados de la manipulación de los alimentos.
- Listeria monocytogenes.
- Higiene hospitalaria.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO, ASESORÍA EN PREVENCIÓN Y FORMACIÓN LABORAL | JULIO DE 2019 | SEVILLA

LEY 55/2003 16 DE DICIEMBRE DEL ESTATUTO MARCO DEL PERSONAL ESTATUARIO DE LOS SERVICIOS DE SALUD | ABRIL DE 2018 | UGT ANDALUCIA-SEVILLA

GUÍA PRÁCTICAS CORRECTAS EN LA COCINA | OCTUBRE DE 2017 | SOCIDECO

EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA PARA PERSONAS ADULTAS | JULIO DE 2017 | I.E.S EL MAJUELO-GINES (SEVILLA)

PRIMEROS AUXILIOS CELADORES CONDUCTORES: SOCORRISMO Y PRIMEROS AUXILIOS | JULIO DE 2017 | UGT ANDALUCÍA-SEVILLA

- Socorrismo y primeros auxilios.
- Traumatismo e inmovilizaciones.
- Rcp, heridas y hemorragias.

CELADOR SANITARIO PLENIESTUDIO, CENTRO INTEGRAL FORMACIÓN | OCTUBRE DE 2016 | SEVILLA

- Conocimientos básicos del celador.
- Funciones del celador según las áreas.
- Higiene en el medio hospitalario.
- Movilización.
- Manejo de la cama/camilla/silla de ruedas.
- Otros materiales, equipos y aparatos.
- Diccionario de términos.
- Ética profesional del trabajador sanitario.
- Primeros auxilios.
- 200 horas en prácticas realizadas en clínica santa Isabel en Sevilla.

GESTIÓN DE ENFERMEDADES PROFESIONALES | JULIO DE 2012 | CENTRO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES | SEVILLA

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES | SEPTIEMBRE DE 2011 | UGT ANDALUCIA-SEVILLA

CELADOR EN URGENCIAS Y QUIRÓFANOS | SEPTIEMBRE DE 2010 | UGT ANDALUCIA-SEVILLA

- Estructura y organización del quirófano.
- Atención al paciente y necesidades de asepsia.
- Circuito del paciente.
- Cartera de servicios.
- Historia clínica y documentación.
- Recursos humanos en los servicios en los servicios de urgencias.
- Recursos humanos en quirófanos.
- El celador.

PREVENCIÓN DE INCENDIOS Y EVACUACIÓN | OCTUBRE DE 2010 | UGT ANDALUCÍA-SEVILLA

MOVILIZACIÓN Y TRASLADO DE PACIENTES | SEPTIEMBRE DE 2010 | UGT ANDALUCÍA-SEVILLA

- Recuerdo anatómico del cuerpo humano.
- Recepción de pacientes y su valoración.
- Higiene postural, traslados y prevención de lesiones.
- Movilización progresiva.
- Introducción y características al masaje/ quiromasaje.
- Maniobras de uso.
- Diferentes técnicas de masajes y protocolos prácticos.

SOPORTE VITAL BÁSICO | NOVIEMBRE DE 2008 | SEMICYUC (CONSEJERÍA DE SALUD) SEVILLA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO | MARZO DE 2007 | ASESORÍA TÉCNICO SANITARIA | GINES-SEVILLA

GRADUADO ESCOLAR | MARZO DE 1992 | C.P CARMEN ITURBIDE GURRUCHAGA | GINES-SEVILLA

Aptitudes y habilidades

- Buena higiene personal y buena forma física.
- Rapidez y eficacia sin perder atención en el detalle.
- Capacidad para el trabajo en equipo.
- Capacidad para trabajar bajo presión.
- Conocimientos sobre los procedimientos de higiene, salud y seguridad en la cocina.
- Eficiente en el uso de un amplio abanico de productos de limpieza.
- Puntualidad, organización y responsabilidad.
- Visión competente.
- Destreza manual.
- Manejo de equipos.
- Alto nivel de eficiencia.
- Excelentes habilidades interpersonales y comunicativas
- Capacidad para trabajar bajo presión

Información adicional

- Carnet de conducir.
- Vehículo propio.
- Conocimientos de pinche en: Hospital Universitario “Virgen del Rocio”, Hospital Universitario “Virgen Macarena” y Hospital San Lázaro.
- Experiencia laboral en el puesto de lencería en el Hospital Universitario “Virgen del Rocio”.