

MARTA GONZÁLEZ VIDAL

C/ Osuna 9, Sevilla

Teléfono fijo: 954630592

Teléfono móvil: 693405378

Correo electrónico: m.g.vidal99@gmail.com

Fecha de nacimiento: 22/08/1999

Edad: 20 años



Formación académica:

- Educación Infantil, Primaria y Secundaria en el Colegio San Miguel Adoratrices, Sevilla 2002-2015.
- Educación Postobligatoria (bachillerato ciencias de la salud) en IES Fernando de Herrera, Sevilla 2015-2017.
- Ciclo Formativo de Grado Superior en Imagen para el Diagnóstico y Medicina Nuclear en IES Punta del Verde, Sevilla 2017-2019.
 - Prácticas en Hospital Universitario Virgen del Rocío, Sevilla.
- Grado en Medicina en Universidad de Sevilla, Sevilla 2019-presente

Experiencia profesional:

- Profesora Particular
 - Clases a niños de 3-16 años.
- Cuidadora de niños (babysiter).
- Voluntaria en la organización de fiestas solidarias.
- Camarera en catering.
 - Catering Miguel Ángel (Septiembre 2019-actualidad).
- Animadora infantil.

Datos de interés:

- Competencias comunicativas
 - Excelente potencial para tratar con niños, gracias a la experiencia adquirida tanto en el cuidado como en la enseñanza.
 - Gran capacidad para tratar con personas mayores o con personas con algún tipo de discapacidad.
 - Excelentes habilidades para desenvolverse en cualquier situación y capacidad para afrontar los problemas de forma madura y responsable.

- Competencias de organización/ gestión
 - Buenas habilidades para trabajar en equipo, gracias a la multitud de eventos en los que he participado en la preparación y dirección.
 - Muy buen sentido de la organización.
 - Gran destreza manual y creatividad.
 - Capacidad de luchar por conseguir las metas propuestas, ya que creo que los logros son resultados de las decisiones que se toman y las metas que cada uno se ponga.

- Competencias relacionadas con el empleo
 - Altas capacidades en el trato de personas con alguna afección médica.
 - Entusiasmo en el acto de mejorar la salud y la calidad de vida de las personas.
 - Buena capacidad para desarrollar trabajos en equipo.
 - Con destreza manual y creatividad.
 - Con sentido de la organización.
 - Disponibilidad para los fines de semana.
 - Permiso de conducción B.
 - Título de manipulador de alimentos multisectorial (Anexo I)

- Competencias digitales
 - Manejo avanzado del paquete Office.
 - Buena capacidad de creación de presentaciones.
 - Gran manejo de los sistemas IOS y Android.
 - Manejo de Photoshop.

- Idiomas
 - Nivel medio en inglés (B1 level).
 - Nivel bajo-medio en francés.

- Otras competencias
 - Amante de la lectura.
 - Gran capacidad para escribir y desenvolverse en un texto.

Logros:

- Premio a la mejor trayectoria académica y personal concedido por el Ayuntamiento de Sevilla en el año 2015.

Anexo I



Asociación Formación online Low Cost
Domicilio social: c/ Sacramento nº 26. 11001. Cádiz
CIF: G-72.272.958



D^a MARTA GONZÁLEZ VIDAL

Con D.N.I: 30.270.582-Y

Ha superado con éxito y máximo aprovechamiento la acción formativa:

CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS. MULTISECTORIAL

Acción formativa con una duración de 10 horas, impartida en la modalidad ON-LINE, con un contenido conforme al R.D. 109/2010, de 5 de febrero, por el que se establecen las recientes normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Acción formativa válida en todos los sectores de la manipulación de alimentos, tanto alimentos envasados, como no envasados, en situaciones de menor y de mayor riesgo de manipulación.

Cádiz, 16 de septiembre de 2019

El alumno/a

Presidente de la entidad



Asociación Formación online Low Cost
Domicilio social: c/ Sacramento nº 26. 11001. Cádiz
CIF: G-72.272.958



CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS DE HIGIENE

- 1.- Objetivos
- 2.- El manipulador de alimentos. clave para la seguridad alimentaria
- 3.- Alimentos y cadena alimentaria
- 4.- La higiene alimentaria
- 5.- La contaminación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREVENCIÓN DE RIESGOS EN MATERIA ALIMENTARIA

- 1.- Riesgos asociados al consumo de alimentos.
- 2.- Desinsectación y desratización.
- 3.- Limpieza y desinfección de locales y equipos.
- 4.- Conservación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DE CONTROL APPCC Y LEGISLACIÓN

- 1.- Sistema de autocontrol appcc
- 2.- Apartados del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos
- 3.- Legislación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REQUISITOS GENERALES DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS NO ENVASADOS

- 1.- Introducción
- 2.- Requisitos generales de la cocina.
- 3.- Requisitos generales de almacenamiento frigorífico y no frigorífico.
- 4.- Requisitos generales del comedor y zona de barra.
- 5.- Requisitos generales de los locales.
- 6.- Requisitos generales suelos, paredes y techos.
- 7.- Requisitos generales de puertas y ventanas.
- 8.- Requisitos generales de ventilación.
- 9.- Requisitos generales de iluminación.
- 10.- Requisitos generales de servicios y vestuarios.
- 11.- Requisitos generales de instalaciones de limpieza.
- 12.- Requisitos de superficies y útiles.
- 13.- Requisitos de equipos.
- 14.- Requisitos del personal manipulador.