## Hoja de Vida

Aquí tienes un currículum optimizado para un sistema de seguimiento de candidatos (ATS) basado en la información proporcionada:

#### Santiago Manco Maya

strongmanquito@gmail.com LinkedIn: juanperezdev Medellín, Colombia

#### **Perfil Profesional**

Desarrollador full stack con experiencia en gestión de operaciones y un enfoque en la mejora continua. Capacidad para trabajar en entornos de alta presión y asegurar la calidad en la producción. Buscando aplicar mis habilidades en un entorno de cocina fría y pastelería en un restaurante de alta cocina.

#### **Habilidades**

- Cocina Fría: Conocimiento en técnicas de preparación y presentación de alimentos fríos.
- Pastelería: Deseable experiencia en la elaboración de postres y productos de repostería.
- Gestión de Operaciones: Experiencia en la supervisión de equipos y optimización de procesos.
- Trabajo en Equipo: Habilidad para colaborar con el personal de cocina y asegurar un flujo de trabajo eficiente.
- Control de Inventarios: Capacidad para realizar inventarios y gestionar el stock de productos.

# **Experiencia Laboral**

## **Director de Operaciones**

Juan Supermarket

Junio 2022 - Presente

- Aumenté las ventas en un 15% mediante la implementación de estrategias operativas efectivas. - Supervisé la gestión de inventarios, asegurando un almacenamiento ordenado y abastecido. - Coordiné el trabajo del equipo para mantener la calidad y eficiencia en la producción.

### Educación

## Ingeniero de Producción

Universidad EAFIT

Enero 2000 - Noviembre 2005

- Promedio de Calificaciones Acumuladas (PCA): 4.5

# **Logros Adicionales**

- Implementación de políticas de calidad en la producción que mejoraron la satisfacción del cliente.
- Desarrollo de un sistema de rotulación de productos que optimizó la gestión de inventarios.

# Referencias

Disponibles a solicitud.

Este currículum está diseñado para resaltar las habilidades y experiencias relevantes de Santiago Manco Maya, alineándolas con los requisitos de la vacante de cocinero/a en un restaurante de alta cocina. Se han utilizado palabras clave y un formato claro para maximizar la visibilidad en un sistema ATS.