







Brenda Fernández

Perfil

Soy una persona altamente funcional capaz de adaptarme rápidamente a cualquier situación o desafío que se presente. Estoy comprometida en cumplir con los objetivos de la empresa de manera efectiva.

Datos

-  2914471930
-  bf22613@gmail.com
-  Bahía Blanca, Buenos Ares
-  Edad: 22 años

Formación

Diciembre 2019
Escuela Media N°2
Bachiller en Artes Visuales

Software

- Microsoft Word
- Microsoft Excel
- Microsoft PowePoint

Idiomas

- Ingles: Competencia basica profesional

Aptitudes

- Resolución de problemas
- Trabajo en equipo
- Adaptabilidad
- Habilidades comerciales
- Atención al cliente
- Compromiso

Datos de interés

- Libreta Sanitaria

Experiencia laboral

○ Abril 2021 - Octubre 2021

Minimercado "Piqui", Bahia Blanca

Repositora

Mi trabajo consistía en reponer la mercancía en los estantes, exhibir los productos y sus precios, supervisar el registro de existencias y mantener la tienda limpia y organizada.

○ Mayo 2022

INDEC, Bahia Blanca

Censista

Encargada de llevar a cabo el Censo de Población, Hogares y Viviendas 2022. Mi tarea principal fue visitar cada hogar y recopilar información precisa y confiable sobre la población

○ Noviembre 2023 - Enero 2024

Planeta Empanadas, Bahia Blanca

Operario de producción y mantenimiento

Mis responsabilidades durante mi tiempo en el establecimiento consistían en:

- Producir alimentos para la venta en las sucursales.
- Limpiar y mantener los equipos de producción, eliminando contaminantes y preparando la fabrica para el siguiente turno de trabajo

Cursos

Manipulacion de alimentos

Junio 2023

Cursado en Escuela San Roque, Bahía blanca, Buenos Aires
Conocimientos Esenciales Sobre Higiene Alimentaria
Para garantizar la calidad y seguridad alimentaria, es fundamental tener conocimientos sobre los siguientes temas:

- Higiene de alimentos
- Enfermedades causadas por la contaminación alimentaria
- Tipos de contaminación
- Normas de higiene personal
- Control de plagas
- Buenas prácticas de manufactura
- Enfermedades transmitidas por alimentos.

Auxiliar en Instituciones vespertinas

Agosto 2023

Cursado en Escuela San Roque, Bahía blanca, Buenos Aires
Capacitación en actividades tales como:

- Suministro de alimentos a estudiantes y docentes
- Limpieza e higiene de instalaciones, equipos y vajilla
- Cuidado y preservación de los bienes del establecimiento.

Esta capacitación se enfoca en mejorar la calidad de los servicios que se brindan a los estudiantes y docentes, así como en el cuidado de las instalaciones y bienes del establecimiento.

