NOMBRE COMPLETO

ISIS ELIZABETH FERMIN FLORES

CARGO ayudante "A"

FECHA DE INICIO A LABORAR

15 de febrero de 2021

Datos Institucionales

Rastro servicios Municipales

Nombre: Rastro Municipal de Zapotlán el Grande.

Teléfono: 341420415

Domicilio: Carretera Cd. Guzmán El Fresnito km 3.6 a un lado del Parque Industrial.

Correo-e: [Mayracortes@ciudadguzman.gob.mx](mailto:Mayracortes@ciudadguzman.gob.mx)

Datos Académicos

1996-2000 Centro de Estudios de Bachillerato

Formación propedéutica: Calculo integral, Diferencial, economía, administración

Formación para el trabajo:

Contabilidad, legislación laboral y seguridad social, introducción a los impuestos, prácticas de contabilidad.

Escuela de inglés y computo x Bites 1 año

Carrera: técnica especializada en informática

Lic.En psicologia 2 años

Universidad Vizcaya de las Américas.

Experiencia Laboral

PUESTO ACTUAL AYUDANTE “ A “

COMEDORES INDUSTRIALES LA BUENA MESA

LBM 2014-2016: Ciudad Guzmán, Jalisco - Auxiliar General de Cocina

Dos años de experiencia

Jefe Directo: Noelia Mejía Álvarez TEL:3418864639

Auxiliar de preescolar del Jardín de niños Juan Enrique Pestalozzi

Carlos Páez Estile No. 50 colonia Ejidal

Solectron 1 año de experiencia Funciones desempeñadas: operadora y control de calidad.

Logros destacados

Auxiliar de preescolar : contabilidad, informática, manejo de personal, elaboración de Inventarios uno de los mayores logros fue incluir la informática crear bases de datos

Para una mejor administración, control y seguimiento de las actividades escolares

elaboración de informes, escritos, proyectos escolares, listas de Asistencia.

Tratar dirigirme y organizar a los niños y padres de familia, dar cursos y capacitaciones de escuela para padres. Cursos de verano etc.

Cursos y Diplomados

-Curso Trabajo bajo presión

-Curso Dosificación de químicos

-Capacitación Manejo de cuchillos

-Seguridad industrial

-Conocimiento de la NOM-251

- ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)

-Curso de trabajo en equipo

-Capacitación continua para obtención del distintivo H

-Manejo y manipulación de los alimentos

-Trabajo bajo presión, Servicio y trato con comensales

-Lavado y desinfección de loza, frutas y verduras

-Tipos de contaminación de los alimentos y vehículos de contaminación

-Temperaturas de los alimentos y sistema PEPS

-Manejo y conservación de alimentos

-Temperaturas de equipos de cámara y refrigeración

-Métodos de descongelación permitidos

-Métodos de enfriamiento

-Inocuidad

-Tanatologia

-Solución de los conflictos laborales

-comunicación efectiva laboral y personal

-Buenas prácticas de manufactura

CURSO DE HIGIENE Y PREVISION SOCIAL.

CURSO DE ETICA.

CURSO DE DECLARACION PATRIMONIAL.