

# Curriculum Vitae

## DATOS PERSONALES

**Nombre completo:** José Alejandro Recarte Canales

**Fecha de Nacimiento:** 27 de diciembre de 1993

**Número de Identidad:** 0301-1994-01298

**Lugar de Nacimiento:** Departamento de Comayagua, Ciudad-Comayagua

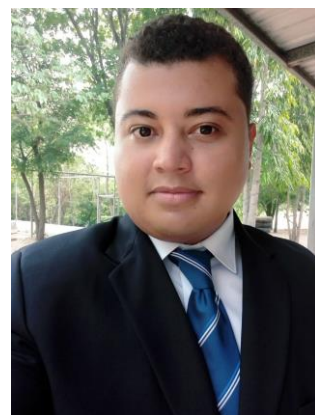
**Edad:** 26 años

**Nacionalidad:** hondureño

**Estado Civil:** Soltero

**Grado Académico:** Ingeniero Agroindustrial

**Dirección:** Barrio Toróndon, Calle principal del Mercado San Francisco,  
Contiguo a Bodega “El Pay”.



## Información de Contacto

**Celular:** +50432574973

**Correo electrónico:** jalejandrorcanales@gmail.com

recarte\_alejandro@yahoo.com

## FORMACION ACADEMICA

**Educación Primaria:** Escuela Manuel Andara  
Lugar: Comayagua, Comayagua

**Educación Secundaria:** Instituto Marista La Inmaculada  
**Título Obtenido:** Bachiller en Ciencias y Letras; Técnico en Computación.  
Lugar: Comayagua, Comayagua

**Educación Universitaria:** Universidad Nacional Autónoma de Honduras  
**Título Obtenido:** Ingeniero Agroindustrial  
Lugar: Comayagua, Comayagua

## EXPERIENCIA LABORAL

**2020:** Verificador de agencia en Embotelladora La Reyna S.A.

## REFERENCIAS LABORALES

Sr. Nelson Benito Morales  
Celular: +50496974791

## REFERENCIAS PERSONALES

Sr. Henry Alberto Maradiaga Varela  
Celular: +50431572706

Sra. Jessy Michelle Rivera Arias  
Celular: +50489439038

## **CURSOS RECIBIDOS**

**2016:** 1er. Taller de Principios Generales del Sistema HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control).

**2016:** Curso de Liderazgo impartido por INFOP.

**2017:** Curso de Servicio de Calidad al Cliente impartido por INFOP.

**2018:** Curso de Capacitación en Análisis de Riesgo e Inocuidad de los Alimentos impartido por OIRSA.

**2018:** Curso de Investigación de Incidentes y Accidentes Laborales impartido por LatamJob.

**2018:** Curso de Gestión del Agua-Introducción al Tratamiento de Aguas Residuales impartido por MiriadaX.

**2019:** Curso de Manipulación Segura de Alimentos impartido por INFOP.

**2019:** Curso de Metodología de Evaluación de Cadenas Agroalimentarias impartido por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

## **DIPLOMAS OBTENIDOS**

**2016:** Diploma de participación en el 1er. Taller de Principios Generales del Sistema HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control).

**2016:** Certificado de Aprobación del Curso de Liderazgo impartido por INFOP.

**2017:** Certificado de Aprobación del Curso de Servicio de Calidad al Cliente impartido por INFOP.

**2018:** Certificado de Aprobación del Curso de Capacitación en Análisis de Riesgo e Inocuidad de los Alimentos impartido por OIRSA.

**2018:** Certificado de Aprobación del Curso de Investigación de Incidentes y Accidentes Laborales impartido por LatamJob.

**2018:** Certificado de Participación del Curso de Gestión del Agua-Introducción al Tratamiento de Aguas Residuales impartido por MiriadaX.

**2019:** Certificado de Aprobación del Curso de Manipulación Segura de Alimentos impartido por INFOP.

**2019:** Certificado de Aprovechamiento del Curso de Metodología de Evaluación de Cadenas Agroalimentarias impartido por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).