

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

Titulo Obtenido: Bachiller en Ciencias y Letras; Técnico en Computación.

Lugar: Comayagua, Comayagua

Educación Universitaria: Universidad Nacional Autónoma de Honduras

Titulo Obtenido: Ingeniero Agroindustrial

Lugar: Comayagua, Comayagua

EXPERIENCIA LABORAL

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

RERENCIAS 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).