



# Josselyn Damary Velásquez Hernández

Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos

## EXPERIENCIA PROFESIONAL

**Inicio Marzo 2020 / Actualmente Enero 2024.**

- Vendedora de tienda online ofreciendo productos y servicios.  
Responsabilidades: Contacto directo con los proveedores y clientes.

**Inicio Enero 2023 / Noviembre 2023.**

- Atención al cliente y Cajera, en Rosquillas Abuela Chepita, Villa de San Antonio, Comayagua. Tiempo: 10 Meses.

**Inicio Noviembre 2023/ Actualmente Enero 2024**

- Atención al cliente, cajera y administradora en Tienda Platinum, Comayagua, y Anna Boutique, Los Palillos Villa de San Antonio Comayagua. Tiempo: 2 meses y medio.

**Agosto 2021 / Noviembre 2021.**

## **Práctica Profesional**

Empresa "IAGSA" Principales Funciones:

- Supervisión diaria del personal de planta de chile, reporte diario de inocuidad en la planta de chile.
- Auditoría del estado en que se encontraba las instalaciones de la empresa.
- Verificación en la calidad del chile.
- Monitoreo de temperatura del cuarto frío, realización de concentraciones de Cloro en las cisternas de la planta.

## FORMACIÓN

### **Maestra de Educación Primaria**

Escuela Normal Mixta Guillermo Suazo Córdova

### **Tecnóloga en Alimentos**

Universidad Nacional Autónoma De Honduras

## CURSOS RECIBIDOS

- Capacitación de cómo realizar hisopados en áreas en contacto con chiles facilitado por la empresa IAGSA.
- Manipulación Segura de Alimentos 20 Horas INFOP.
- Curso De Inglés Nivel Medio, Duración 120 Horas INFOP.
- Diplomado con AMEXCID y Jóvenes Construyendo el Futuro.

## PERFIL

Me considero una persona responsable, organizada con facilidad de adaptación, capacidad de aprender y trabajar en equipo. Lograr las metas y objetivos trazados por la empresa.

## CONTACTO

📞 95602713

📍 Dpto. Comayagua, Villa De San Antonio, B° Esquipulas, media cuadra al sur del Instituto Polivalente Superación del Valle.

✉ hernandezjosselyn7@gmail.com

## HABILIDADES

Microsoft Office

Trabajo en equipo; Dinámica.

Responsable, Honesta

Capacidad de aprender y ampliar metodología en cualquier ámbito.

