



Lesly Virginia Castillo Castillo

PERFIL

Soy una persona amable, alegre, educada, honesta, una persona de valores que adora los retos y no se rinde fácilmente. Muy detallista y autodidacta cada día, nunca dejo de aprender y tengo un especial don de gentes, Gracias a mi formación académica considero que puedo aportar valor y seguir desarrollándome profesionalmente en una compañía que coincida con mis valores y expectativas, Como persona organizada y con una gran motivación, soy capaz de adaptarme a cualquier circunstancia y dar siempre lo mejor de mí en cualquier proyecto, al mismo tiempo que me esfuerzo por en equipo y fomentar valores como los del trabajar compañerismo.

CONTACTO

+504 8995-1225

leslycastillo24@gmail.com

La Paz, La Paz

HABILIDADES

- Iniciativa
- Creatividad
- Trabajo en equipo
- Responsable
- Adaptabilidad
- Pro Activo

EDUCACIÓN

Escuela Adelina Martínez Ávila

2007 – 2011

Instituto Dr. Lorenzo Cervantes

Bachiller Técnico Profesional en Salud y Nutrición

Comunitaria

2012 – 2018

Universidad Nacional Autónoma de Honduras, CURC.

Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos

2019 – 2023

EXPERIENCIA

PRÁCTICA PROFESIONAL EN EMPRESA CADECA CMI.

Producción | La Paz, Honduras

1. La experiencia adquirida en la práctica profesional supervisada es muy satisfactoria ya que se pone a prueba todo lo aprendido durante la formación profesional, además de los desafíos en cuanto a temas que no se manejan en su totalidad eso nos impulsa a ser nuestros propios catedráticos en ámbito laboral.
2. La empresa CADECA CMI es una de las empresas más completas en cuanto a la incubación, producción, procesamiento y distribución de carnes de pollo, por lo que la experiencia y conocimiento adquirido es de mucha importancia para mí como Tecnologa de Alimentos
3. El departamento en el que se me asignó (Producción) me ayudo a poder desarrollarme aún más como profesional debido a su alto nivel de exigencia y aporte para la empresa llevando a poder exigirme más para cumplir los requerimientos para desempeñar tal puesto que se me confió.

CERTIFICACIONES

Introducción a la inocuidad de los alimentos OIRSA.
Herramientas Para Atención al Servicio al Cliente.

IDIOMAS

Español: Nativo

REFERENCIAS

Ivett Alessandra Velásquez

Supervisor de producción en Prog-carne

+504 88617769



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HONDURAS

El Rector (a) de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras
en ejercicio de las facultades que la Ley le otorga

POR CUANTO: **Lesly Virginia
Castillo Castillo**

ha concluido sus estudios en el Centro Regional Universitario del
Centro, el veinte de septiembre de dos mil veintitrés; y habiendo
cumplido todos los requisitos legales.

POR TANTO: le extiende el título de **Técnico
Universitario en Tecnología de
Alimentos**

Dado en la Ciudad Universitaria, "José Trinidad Reyes", Tegucigalpa, M.D.C.
el veintiuno de noviembre de dos mil veintitrés.



SECRETARIO (A) GENERAL
Secretaría General



RECTOR (A)



DECANO (A) o DIRECTOR (A)

El Organismo Internacional Regional de
Sanidad Agropecuaria

**Constancia
de
Participación**

Reconoce que:

Lesly Virginia Castillo Castillo

Ha completado con éxito el siguiente curso:

Introducción a la Inocuidad de los Alimentos



ORGANISMO INTERNACIONAL REGIONAL
DE SANIDAD AGROPECUARIA

San Salvador, El Salvador, marzo - mayo de 2020



Instituto Nacional de
Formación Profesional
Gobierno de la República



Otorga el presente

CERTIFICADO

A: Lesly Virginia Castillo Castillo

Por haber aprobado el curso: HERRAMIENTAS PARA ATENCIÓN AL SERVICIO AL CLIENTE

Impartido en la Unidad Operativa: Departamento de Formación a Distancia

Del 22/01/2024 al 02/02/2024 duración 20 horas

Modo de formación: Complementación a Distancia (Virtual)

Dado en Tegucigalpa a los 26 días del mes de Febrero de 2024

Registro No. 2318704

Firmado digitalmente por:



Director Ejecutivo



Jefe Departamento Formación a Distancia

Dilcia Joselin Arias Moncada

Tutor Virtual

La autenticidad de este documento puede ser verificado en el
registro electrónico que se encuentra en la
página web <http://www.infop.hn/certificados>,
bajo el Registro No: **2318704**

Cualquier copia impresa de este documento no tiene
validez legal ni jurídica sin el respaldo de la página electrónica

