

# 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

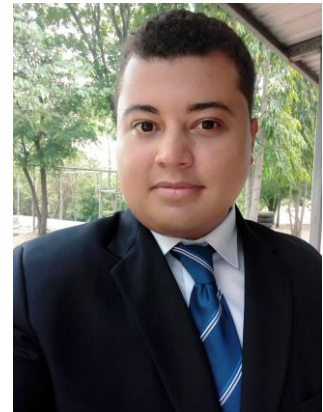
**Edad:** 25 años

**Nacionalidad:** hondureño

**Estado Civil:** Soltero

**Grado Académico:** Ingeniero Agroindustrial (in fieri)

**Dirección:** Barrio Toróndon, Calle principal del Mercado San Francisco,  
Contiguo a Bodega de plátanos Meléndez, por Comercial “El Gallo Más Gallo”.



## 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

**2019:** Práctica Profesional Supervisada realizada en Corporación Dinant S.A. de C.V.  
Planta de Alimentos Comayagua.

## REFERENCIAS PERSONALES

Sr. Henry Alberto Maradiaga Varela

Celular: +50431572706

Sra. Jessy Michelle Rivera Arias

Celular: +50489439038

## **CURSOS RECIBIDOS**

**2005:** Curso de Inglés (1 año) impartido por Intercomp.

**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.

## **DIPLOMAS OBTENIDOS**

**2005:** Diploma por haber culminado durante un periodo de 12 meses el Curso de Inglés por parte de Intercomp.

**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.