

# **Jesús Gabriel Arcia Torres**

## **Objetivo Personal**

**Alcanzar logros dentro de la empresa o institución, contribuyendo a mi actitud, valores y modo de trabajo. Explorando siempre nuevas formas de mejorar las actividades que realice, consiguiendo mayor responsabilidad y nuevos retos.**

## **Datos Personales:**

- **Teléfono: 6992-0959, 6270-7283, 6735-1976**
- **Correo: Arciat72@gmail.com**
- **Fecha de nacimiento: 18 de agosto de 1996**
- **Cedula: 2-737-1891**
- **Estado civil: Soltero**
- **Edad: 28 Años**
- **Licencia de conducir: Tipo D**
- **Carnet de salud: vigentes verde y blanco**
- **Actitudes: Responsable, puntual y con deseos de superación**
- **Disponibilidad: Inmediata**

## **Experiencia laboral**

- **Botones nov. 2013 - feb. 2014**

### **Playa Blanca - Coclé**

Trabaje con el equipo de botones, me encargaba de guiar a los huéspedes del hotel a sus habitaciones y custodiaba su equipaje parte de mi trabajo era socializar con los huéspedes darle una primera impresión de lo que era el hotel y sus instalaciones.

- **Ayudante General nov. 2014 - feb. 2015**

### **DDP - Coclé**

Me dedicaba a surtir mercancía, limpiar el lugar y apoyar a mis compañeros en lo que se me asignara.

- **Ayudante General sept. 2016 - dic. 2016**

### **STRACON - Coclé**

trabajé con una subcontratista en Minera Panamá, estaba asignado a un grupo de ambiente nos

encargábamos de construir cunetas y confeccionar desagües alrededor de las torres de transmisión eléctrica.

➤ **Macero jul. 2019 - May. 2022**

**Drake Food Service (PapaJhons) – Coclé**

era encargado de confeccionar la forma de las masas de pizza, verificar que no estuvieran pasadas de tiempo. airear las bolas de masa y apoyaba a mis compañeros de trabajo.

➤ **I.R Desarrolladores de Productos abr. 2022 - dic. 2022**

**Nestlé - Coclé**

adquirir experiencia en la empresa Nestlé como desarrollador de productos en el área de Innovación y Renovación, probamos nuevos ingredientes en las salsas a base de tomate y observamos las cualidades que brindan los ingredientes. Pase un breve periodo de tiempo (3meses) en el departamento de calidad y me dedicaba a la verificación de alérgenos y toma de muestras

➤ **Asistente de Gestión de calidad. septiembre 2023 -**

**Harinas del Istmo – Tocumen**

Manejo de documentos, Inducción al personal nuevo, charlas de Buenas prácticas de manufactura, Defensa Alimentaria, Conocimiento Teórico sobre norma ISO 22000, ISO 9001.

**Formación Académica:**

- **Primaria: Escuela Simeón Conté VI grado**
- **Premedia: Colegio Ángel María Herrera III Año**
- **Media: Colegio Ángel María Herrera VI Año bachiller en ciencias**
- **Universidad de Panamá: Lic. En Ciencias Y Tecnología de Alimentos**
- **INADEH. 120 Horas de seguridad industrial**

**Referencias Personales:**

**Carlos Aguilar: 6455-9742**

**Ismarys Arcia : 6270-7283**

**Sabrina Vásquez: 6807-3811**

**Ricardo Cumbreira: 6679-7503**