

HOJA DE VIDA

CLAUDIA LORENA VIQUE CAMPO
C.C. No. 34.565.336 de Popayán
Popayán, 27 de diciembre de 1973
Cel. 3117558101
cvique27@hotmail.com



PERFIL PROFESIONAL

TECNOLOGO EN COCINA, egresada del Sena Regional Cauca, capaz de garantizar la seguridad de la materia prima y el producto final a través de la realización de análisis microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales de cada uno de ellos. Así mismo realiza el control de calidad del proceso productivo mediante el análisis de puntos críticos de control y el manejo de las Buenas Prácticas de Manufactura.

Capaz de Satisfacer las necesidades de los clientes - analiza y aplica las tendencias gastronómicas y desarrolla nuevos productos con estándares de calidad.

Con excelentes relaciones interpersonales y habilidad para trabajar en equipo o individualmente. Con alto grado de responsabilidad y fácil interpretación de las políticas organizacionales de la empresa.

FORMACION PROFESIONAL

- ◆ Tecnólogo en Cocina, Sena Regional Cauca.
- ◆ Auxiliar de Sistemas, CDI. Centro de Difusión Informática
- ◆ VI semestre de Ingeniería de Sistemas Universidad Cooperativa de Colombia.
- ◆ Técnico Contable “CEM”

COMPETENCIAS

- ✦ **CERTIFICACIÓN LABORAL EN LA NORMA VIGENTE
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD
290801023**
Diciembre 14 del 2.009

OTROS

- ✦ **COCINA CARIBEÑA**
Formación Presencial Sena
Noviembre de 2.009
- ✦ **CORTES Y MANEJO DE CARNICOS**
Formación Presencial Sena
Octubre de 2.009
- ✦ **INTRODUCCION AL ANALISIS MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS**
Formación Presencial Sena
Septiembre de 2.009
- ✦ **INGLES BASICO I**
Formación presencial
Marzo de 2.009 (40 Horas)
- ✦ **INGLES BASICO II**
Formación Virtual Sena
Marzo de 2.009 (40 Horas)
- ✦ **INGLES BASICO III**
Formación Presencial Sena
Marzo de 2.009 (40 Horas)
- ✦ **ALISTAMIENTO Y MONTAJE PARA EL SERVICIO DE MESA**
Formación Virtual Sena
Marzo de 2.009 (40 Horas)
- ✦ **PREPARACION Y ALISTAMIENTO PARA UN SERVICIO DE COCINA**
Formación Virtual Sena
Noviembre de 2.009 (80 Horas)

- ♣ **FUNDAMENTACION DEL SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD ISO 9000**
Formación Virtual Sena
Septiembre de 2.008 (40 Horas)
- ♣ **DOCUMENTACION DEL SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD ISO 9000**
Formación Virtual Sena
Octubre de 2.008 (40 Horas)
- ♣ **PLANIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD ISO 9000**
Formación Virtual Sena
Agosto de 2.009 (40 Horas)
- ♣ **MEDICION, ANALISIS Y MEJORA DEL SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD ISO 9000**
Formación Virtual Sena
Septiembre de 2.008 (40 Horas)
- ♣ **AUDITORIA DEL SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD ISO 9000**
Formación Virtual Sena
Agosto de 2.009 (40 Horas)
- ♣ **SALUD OCUPACIONAL**
Formación Virtual Sena
Julio de 2.008 (60 Horas)
- ♣ **TECNICAS PARA LA PREPARACION DE COCTELES SIN ALCOHOL**
Formación Virtual Sena
Julio de 2.008 (20 Horas)
- ♣ **COCINA CRIOLLA COLOMBIANA**
Formación Virtual Sena
Julio de 2.008 (40 Horas)
- ♣ **CULINARIA**
Centro de Servicios y de Capacitación Comfacauca
Junio de 2.001 (50 Horas)

CONGRESOS Y FOROS

- ✦ Participación VI Congreso Gastronómico del Cauca
Sena – Regional Cauca.
- ✦ Participación II Concurso Sur Colombiano de Gastronomía
Sena – Regional Huila
- ✦ Participación Semana del Turismo Sena – Cauca
- ✦ Participación Congreso Reconstrucción del Sector Histórico – Sena Cauca
- ✦ Participación de otros eventos con el Sena – Cauca

CONFERENCIA

- ✦ Trabajo en equipo, Integración y Manejo de conflictos
Sena Regional Cauca

SEMINARIO

- ✦ Gestión y operación Profesional de Cocinas.
Jaime Alzate Londoño.
Noviembre de 2.008

EXPERIENCIA Y LOGROS

- ❖ **EMPRESA:** CAFETERIA NUEVA UNIVERSIDAD DE MEDELLIN
CARGO : ADMINISTRADORA
JEFE : YELITZA LOPERA
3113107676

- ❖ **EMPRESA:** SENA
CARGO : MONITORA DEL AMBIENTE DE COCINA
JEFE : JUAN HUGO TORRES SUBDIRECTOR DEL CENTRO
(092) 8205903 Ext.22029

- ❖ **EMPRESA:** CAFETERIA UNIVERSIDAD ANTONIO NARIÑO
CARGO : AUXILIAR DE COCINA.
JEFE : OSCAR JULIO VIVAS ANGULO
3006528956

- ❖ **EMPRESA:** CAFETERIA Y RESTAURANTE L´ MERENDE
CARGO : CHEF DE COCINA.
JEFE : JUAN HUGO TORRES DORADO
(092) 8205903 Ext.22029

- ❖ **EMPRESA:** FUNDACION ESCUELA TALLER DE POPAYAN
CARGO : Contrato de aprendizaje – Sena
Instructora Técnica Auxiliar de Cocina
JEFE : ALVARO MONTILLA / ANGELA MARIA SANCHEZ
(092) 8242518 / 3175011450

- ❖ **EMPRESA:** CONSTRUCTORA M&D ARQUITECTOS INGENIEROS
CARGO : Jefe de sistemas y contabilidad
JEFE : ADOLFO LEON VALDERRAMA BALCAZAR
(092) 8237064

REFERENCIAS

- ◆ José María Arboleda Castellón
Director Regional Sena Cauca
jarboleda@sena.edu.co
Cel 3152686142
IP 22033

- ◆ Juan Hugo Torres
Subdirector del Centro de Comercio y Servicios
Sena Regional Cauca
(092) 8205903 Ext.22029

- ◆ Olga Lucía Hoyos
Jefe Unidad de Emprendimiento
Sena Regional Cauca
Cel 3113182206

- ◆ Mónica Hernández
Funcionaria EMP
3006033604

BRUNDA LORENA TORRE CAMPO
CC. 34.565.336 de Popayán