

## HOJA DE VIDA



### Datos Personales

<b>NOMBRES</b>	Sandra Jackeline.
<b>APELLIDOS</b>	Veloz Verdezoto.
<b>CEDULA DE IDENTIDAD</b>	020148804-6.
<b>FECHA DE NACIMIENTO</b>	17 de Agosto de 1977.
<b>LUGAR DE NACIMIENTO</b>	Caluma, Provincia Bolívar.
<b>ESTADO CIVIL</b>	Casada.
<b>CIUDAD DE RESIDENCIA</b>	Conocoto - Quito.
<b>DIRECCIÓN</b>	Eduardo Kingman y Rumiñahui.
<b>TELÉFONO</b>	022322183 Convencional * 0997652386 Claro
<b>E-MAIL</b>	sandraveloz77@hotmail.com
<b>LICENCIA DE CONDUCTOR</b>	TIPO -B-

## **Perfil**

- Trabajo en equipo y facilidad de aprendizaje.
- Asesora Técnica en todo lo referente con panadería, pastelería, repostería, encargada de brindar asesorías técnicas en las pequeñas, medianas y grandes empresas.
- Trabajo en Ventas para apertura de mercado y con cartera de clientes en el área de Panadería y Pastelería.
- Docente de Universidades e Institutos responsable de las cátedras tales como: panadería, cocina ejecutiva, cátedras de panadería, repostería ejecutiva, conservación de alimentos y Diseño e instalación de equipos de cocina.
- Administración y responsable del área de producción de un Restaurante de comida típica y gourmet.
- Conocimientos básicos de contabilidad, administración y auditoría comercial.

## **Formación Académica**

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Estudios Primarios:</b>   | Escuela “Huayna Cápac”.<br>Caluma, Provincia Bolívar.<br>De 1983 a 1989.                                    |
| <b>Estudios Secundarios:</b> | Instituto Superior “ Guaranda”.<br>Guarada, Provincia Bolívar.<br>Carrera: Contabilidad.<br>De 1989 a 1994. |

**Universitarios:** Instituto Superios “Los Andes”  
Tecnologa en el Area Culinaria  
Año de Estudio: 2011.

Universidad San Francisco de Quito.  
Cumbayá, Pichincha.  
Técnico Backery and Pastry.  
Año de Estudio: 2006

### **Seminarios y Cursos**

Curso de “Mejorando su negocio”, Capacitación Formal, Molinera Manta, 2001.

Taller de Mejorando sus ventas. Capacitación Formal, Molinera Manta, 2001.

Seminario “Liderazgo en equipos de alto desempeño”, Riobamba, 2004.

Seminario Taller de “Pedagogía para instructores de cocina”, Quito, 2005.

Curso Taller, “Aplicación didáctica de la Wep 2” Quito, 2007.

Seminario Taller de “Pastelería de Vanguardia”, Quito, 2010.

Seminario Taller sobre “Técnicas vanguardistas de emplatado”, Quito, 2011.

Seminario taller sobre “Técnicas pedagógicas para talleres prácticos de gastronomía”, Quito 2011.

Reconocimiento por la participación en el Concurso de Panadería y Pastelería modalidad “Canasta de mercado”, USFQ. 2006.

Taller Práctico Sobre los desafíos del siglo XXI en la cocina Peruana, Quito, 2009.

Seminario Taller de Nuevo Restaurante, Planificación y montaje de locales de comida, Quito, 2011.

### **Experiencia Laboral**

#### **INSTITUTO TECNOLOGICO SUPERIOR SAN PABLO DE ATENAS**

**CARGO:** Ayudante del departamento de Colecturía.

**FUNCIONES:** Elaboración de nóminas para pago al personal, manejo de impuestos SRI, manejo de planillas IESS.

**JEFE INMEDIATO:** Ing. Jorge Paredes Garcés, Rector.

**TELEFONO:** 032217066, San Pablo de Atenas, Provincia Bolívar.

**Fecha de Inicio de labores:** Octubre del 1996.

**Fecha de finalización:** Octubre del 1999.

#### **LEVAPAN DEL ECUADOR S.A.**

**CARGO:** Asesora Técnica.

**FUNCIONES:** Dictar Seminarios Talleres a los Clientes de la Empresa sobre como el manejo correcto del portafolio de productos. Asería Técnica para una buena producción con los productos de la empresa

**JEFE INMEDIATO:** Ing. Geovanny Erazo Verdezoto Jefe del departamento técnico.

**Fecha de Inicio de labores:** Octubre del 2001.

**Fecha de finalización:** Marzo del 2004.

### **MOLINO ELECTRO MODERNO**

**CARGO:** Asesora Técnica

**FUNCIONES:** Organización completa de el área Técnica de la empresa, estructuración de las asesorías, cursos, y capacitación al personal y clientes. Asi como también evaluación en el departamento de control de calidad del producto para inmediata entrega.

**JEFE INMEDIATO:** Ing. Yandry Granda, Gerente Nacional de ventas.

**Fecha de Inicio de labores:** Mayo del 2004.

**Fecha de finalización:** Diciembre del 2005.

### **MOLINO SAN LUIS**

**CARGO:** Asesora Técnica y Vendedora

**FUNCIONES:** Organización completa de el área Técnica de la empresa, estructuración de las asesorías, cursos, y capacitación al personal y clientes. Asi como también evaluación en el departamento de control de calidad del producto para inmediata entrega.

**JEFE INMEDIATO:** Ing. Gonzalo Cordova, Gerente Nacional de ventas.

**Fecha de Inicio de labores:** Abril del 2006.

**Fecha de finalización:** Diciembre del 2006.

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**

**CARGO:** Docente de la Cátedra de Panadería y Cocina Ejecutiva

**FUNCIONES:** Estructuración, elaboración y desarrollo del sílabus de las asignaturas a mi cargo.

**JEFE INMEDIATO:** Ing. Eduardo Marcos, Decano de la Facultad de Gastronomía.

**Fecha de Inicio de labores:** Octubre 2005.

**Fecha de finalización:** Marzo del 2012.

**UNIVERSIDAD DE LOS HEMISFERIOS**

**CARGO:** Docente de la Cátedra de Panadería y Pastelería Ejecutiva

**FUNCIONES:** Estructuración, elaboración y desarrollo del sílabus de las asignaturas a mi cargo.

**JEFE INMEDIATO:** Chef David Ramos, Decano de la Facultad de Gastronomía.

**Fecha de Inicio de labores:** Octubre 2005.

**Fecha de finalización:** Marzo del 2012.

**RESTAURANTE CAFETERIA HORNITO LEÑERO**

**CARGO:** Gerente Propietaria.

**FUNCIONES:** Organización y administración completa del restaurante, manejo de nominas del personal, proveedores, Panillas del IESS, pago de impuestos SRI y permisos para funcionamiento del Local Comercial.

**Fecha de Inicio de labores:** Octubre 2011

**Fecha de finalización:** hasta la actualidad

**INSTITUTO TECNOLÓGICO INTERNACIONAL**

**CARGO:** Docente de la cátedra de Pastelería, Panadería conservación de alimentos y Diseño e instalación de equipos de cocina.

**FUNCIONES:** Estructuración, elaboración y desarrollo del sílabus de las asignaturas a mi cargo.

**JEFE INMEDIATO:** Msc. Maria Tereza Becerra, Coordinadora de la Escuela de Gastronomía.

**Fecha de Inicio de labores:** Mayo 2014.

**Fecha de finalización:** Marzo 2016

**SERVIDISFRAZ**

**CARGO:** Instructora de Pastelería gourmet, Chocolateria.

**FUNCIONES:** Promocionar a traves de los cursos a los clientes los productos y materiales que distribuye el establecimiento.

**JEFE INMEDIATO:** Sra Margarita Rodriguez Gerente Propietaria.

**Fecha de Inicio de labores:** Mayo 2017.

**Fecha de finalización:** Hasta la actualidad

### **Referencias Familiares**

**Dr. FRANK ROMO VELOZ**

Médico tratante del ministerio de Salud pública.  
Celular: 0980279959 Claro

**Dr. ANSHELO GUILLERMO CORDERO PAREDES.**

Cooperativa Corporación Centro Ltda., Gerente Agencia Santo Domingo de los Tsachilas  
Celular: 0986122109 Claro

### **Referencias Personales**

**Ing. ANDRÉS GARNICA ABADIA**

Gerente de Industrial Cold Metal  
Telefono: 0983518770

**Lic. PABLO CRUZ**

Director de la Escuela de Gastronomía Universidad Tecnológica Equinoccial.

Telefono: 0995093502

.....  
**SANDRA JACKELINE VELOZ VERDEZOTO**  
**C.I. 0201488046**