

LEONOR IVETH CASTRO BARRERAS

Edad: 40 Años, Estado Civil: Soltera
Dirección: Villa Ankara #10 col. Villas Mediterráneo.
Cuidad: Hermosillo, Sonora
Tel: 6621-311921
E-mail: leonorc79@hotmail.com



ESTUDIOS

OBJETIVO PROFESIONAL

Poder desempeñarme en actividades en el área de dirección de empresas e Innovación de Negocios, demostrar mis cualidades y habilidades para cumplir y sobrepasar las metas de la organización.

1997-2001 Licenciado en Finanzas
Hermosillo *Universidad Kino*

2005-2008 Master. en Administración
Hermosillo *Universidad de Sonora*

2018 Diplomado: *Formación Estratégica para Gerentes de Alto Desempeño. Tecnológico de Monterrey, Campus Sonora Norte*

Programas manejados: Word, Excel, Power Point, Compaq, Base 100, Plataforma de Servicios Financieros y Fiscales.

EXPERIENCIA LABORAL

2010 a la fecha
Hermosillo

FOOD'S CORPORATION LACARNE SA DE CV.

Empresa dedicada al proceso y servicio de alimento industrial

Director General

Responsabilidades del Puesto:

Responsable de diseñar e implementar la estrategia de ventas con clientes con el objetivo de establecer la relación comercial de negocios.

Tengo a mi cargo las áreas de Servicio, Atención y Solución de Compromisos al Cliente; Negociación de Compras con Proveedores; Administrar, Dirigir y Controlar el Recurso Humano, Material y Financiero; Seguridad, Calidad e Higiene en Alimentos; Estandarizar Políticas y Procedimientos; Implementar iniciativas Corporativas; Ser un asesor estratégico en la relación y comunicación con el Personal y Clientes; Emprendedor del Proyecto de Comercialización de Alimentos Procesados para Venta en Supermercados y tiendas de Autoservicio.

Habilidades y cualificaciones

-Sólida experiencia en la dirección y preparación directa de alimentos y menús.

-Gran habilidad en la tarea de ajustar sabores e ingredientes a una larga serie de dietas, culturas, tipos de comida y demás.

-Excepcionales habilidades para impartir órdenes y entrenar al personal de cocina, de la mejor forma para diseñar, cocinar y presentar los alimentos

EXPERIENCIA Y CURSOS ADQUIRIDOS

- Creativo e innovador con la presentación de los alimentos para los comensales.
- ✓ Certificación Distintivo H durante 4 años consecutivos
- ✓ Manejo higiénico de alimento
- ✓ Temperaturas en alimentos
- ✓ Calidad en el servicio
- ✓ Platicillo del buen comer
- ✓ Seguridad e higiene en instalaciones y personal
- ✓ Prevención y combate de incendios
- ✓ Calidad en alimentos
- ✓ Innovación alimenticia
- ✓ Alimentos Sano e Innovador
- ✓ Alimentos balanceados
- ✓ Primeros auxilios
- ✓ Diseño del proceso (AMEF, Plan de control, Procedimientos, Instrucciones)
- ✓ Resolución de problemas y respuesta inmediata al cliente (8D, Planes de reacción)
- ✓ Indicadores claves del negocio (control de operaciones)
- ✓ Liderazgo de Equipos Facultados hacia la Calidad en el Servicio

CLIENTE	NUMERO DE COMENSALES	LOCALIDAD
1.- UNITED TECHNOLOGIES, PLANTA NAVOJOA	600	NAVOJOA
2.- VICTOR ESAB	1500	HERMOSILLO
3.- GRUPO ANTOLIN	350	HERMOSILLO
4.- GRUPO SEGLO	300	HERMOSILLO
5.- GRUPO DECOPLAS SA CV	500	HERMOSILLO
6.- GRUPO CEMEX	250	HERMOSILLO
7.- GRUPO MEXICO SA DE CV	70	HERMOSILLO Y NACAZARI
8.- LATELEC DE MEXICO	280	HERMOSILLO
9.- MINERA NYCO	70	HERMOSILLO
10.- MARTINREA FLUIDOS	170	HERMOSILLO
11.- VRK DE MEXICO	170	HERMOSILLO
12.- METOKOTE	120	HERMOSILLO
13.- MINA LA HERRADURA	800	CABORCA
14.- MARTINREA MECANISMOS	520	HERMOSILLO
15.-MARTINREA SILAO	480	GUANAJUATO
16.- CAFETERIA TECNOLOGICO DE MONTERREY CAMPUS SONORA NORTE	1900	HERMOSILLO
<u>TOTAL PLATILLOS DIARIOS</u>	<u>8,000 PLATILLOS</u>	

RESUMEN DE CAPACIDADES

Habilidad probada para negociar y establecer liderazgo de grupo, Agresivo y orientado a resultados.

Desempeño exitoso en las distintas operaciones y proyectos que involucran al Factor Humano. Con Visión estratégica de largo plazo, adaptable al cambio, creativa, y facilidad para integrar equipos altamente competitivos y dinámicos.

Orientada a resultados, altamente motivada, excelente desarrollador de proyectos.

