

Celia Susana Fernández



Edad:54 Años Fecha de nacimiento:27/04/1971 Nacionalidad:Argentina

Gmail: Cesufe71@gmail.com Teléfono: (221) 639-1808 Domicilio: 74 N° 2988

OBJETIVO PROFESIONAL

Soy una persona responsable, organizada y con vocación de servicio en hogares de niños, desempeñando funciones de auxiliar de cocina, limpieza y asistencia general. Mi objetivo es formar parte de un equipo educativo en el que pueda contribuir al bienestar de los estudiantes y al adecuado mantenimiento de las instalaciones. Me interesa seguir aprendiendo y perfeccionando mis habilidades para brindar un mejor servicio en el entorno escolar.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Cuidado de Niños (familias particulares)

Abril 1987 - Octubre 1989

- Cuidado de niños, garantizando su bienestar y seguridad.
- Preparación de alimentos y aseo de los menores.
- Mantenimiento del orden y limpieza de los espacios utilizados por los niños.

Empleada Doméstica (familias particulares)

Marzo 1990 - Agosto 2000

- Limpieza general del hogar, incluyendo habitaciones, baños, cocina y áreas comunes.
- Planchado y organización de ropa.

Personal de Seguridad (MC Seguridad Privada SRL)

Octubre 2000 - Marzo 2001

- Control de accesos y vigilancia en instalaciones.
- Supervisión del cumplimiento de normas de seguridad en el establecimiento.
- Atención y orientación a visitantes y personal interno.
- Gestión de incidentes y reporte de novedades a superiores.
- Rondas de inspección para garantizar la seguridad del área asignada.

Administrativa en Hospital (San Juan de Dios, La Plata)

Marzo 2003 - Octubre 2006

- Atención al público y recepción de pacientes.
- Manejo de turnos y gestión de historias clínicas.
- Archivo y organización de documentación médica.
- Coordinación con distintos sectores del hospital para asegurar el correcto flujo de información.
- Manejo de sistemas administrativos y actualización de datos de pacientes.

Comedor de Niños - Auxiliar de Cocina (Chispitas - Obra del Padre Cajades)

Septiembre 2009 - Diciembre 2014

- Preparación y preelaboración de alimentos según las indicaciones del cocinero.
- Manipulación segura de ingredientes y utensilios de cocina.
- Mantenimiento del orden y limpieza en la cocina, cumplimiento de normas de higiene y seguridad.
- Lavado y almacenamiento adecuado de vajilla y utensilios.
- Control de stock y reposición de insumos en la despensa y refrigeradores.
- Asistencia en el servicio de comidas y distribución de porciones.

EDUCACIÓN

Secundario:Completo

Centro Experimental de Bachillerato de Adulto en Salud N°1 (2006) CEBAS

Auxiliar en Técnico de Estadística

H.I.G.A. San Juan de Dios (2006)

Cocinera para Comedor Escolar

C.F.P N°413 (2010)

Jornada Institucional de Maltrato Infantil

Hospital San Juan de Dios (2006)

Operadora de Cuidado de Adulto Mayor

C.F.P N°406 (2024)

HABILIDADES

- Organización y responsabilidad en la ejecución de tareas.
- Capacidad para trabajar en equipo y colaborar con distintos sectores.
- Trato amable y respetuoso con niños, adultos y adultos mayores.