

Curriculum Vitae



Datos personales:

- Nombres: Fernando Andrés
- Apellido: Martínez
- Cedula de Identidad: 4.189.654-9
- Credencial Cívica: DAA 102837
- Carnet de Salud: Vigente
- Libreta de Conducir Categoría G2 Moto A de Autos y Camionetas
- Celular: 097 113 379 - 097 546 501

Estudios Cursados:

- Primaria completa
- Secundaria Ciclo Básico
- Curso de Panadería UTU Profesor Valeria Martínez
- Curso de Pastelería Profesor Luis Silvera
- Curso de Auxiliar de Farmacia
- Curso de Camillero Calificado

Experiencia laboral:

- Empresa Compañía de Oleos y Mantequillas COM S.A Cargo Peón Empresa AIBHOR SA. Construcción Cargo Peón
- Empresa J.T. de León Electricidad Cargo: Peón Práctico
- Empresa Norte construcciones Cargo: Peón Carpintero
- Yoset S.R.L. Montaje de ascensores cargo: Ayudante práctico
- Minoico S.R.L Pintura de Obra Cargo ayudante
- G.S.S.R.L montaje de Ascensores Ayudante de montaje
- Empresa Núñez González Pinturas – Medio Oficial
- Rafael Méndez – Empresa de pintura – Oficial Cel: 099 81 79 97
- Tiburón III – Cadete Playero - 3 Temporadas - 099813345

Referencias Personales:

- José Pedro (Encargado Tiburón III) – Cel.: 099 81 33 45
- Federico Galliano – Tel. 099 588 782
- Luis Acosta (Enfermero) – Tel. 099 195 156



CENTRO DE CAPACITACIÓN PARA LA SALUD

ESCUELA DE ENFERMERÍA

Habilitada por el Ministerio de Educación y Cultura

Certifica que el Sr. **Fernando Andrés Martínez**

C.I. 4.189.654-9 ha cursado y aprobado los estudios de

Auxiliar de Farmacia Hospitalaria

de acuerdo con los planes y reglamentaciones vigentes.

Maldonado, 2 de Diciembre de 2021.

Interesado

Coordinadora Docente
Q.F. Rosmary Tort

Directora Técnica
Lic. Marcia Raurich

**Escuela de Enfermería
CE.CA.S.**
Este Certificado ha sido inscripto en
la nómina de
certificados de la Escuela de
Enfermería CE.CA.S.
Libro 1... Folio 14... N° 220 Fecha 13/01/22



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN

EN LA FECHA 22 FEB. 2022

ESCUELAS HABILITADAS DE ENFERMERÍA
REGISTRA EL CERTIFICADO EN:

LIBRO: 9 FOLIO: 14 N° 39919


Lic. María Raurich
DIRECCIÓN TÉCNICA
CE.CA.S.


Lic. Enf. Carla Poggi
Encargada
Escuelas Habilitadas de Enfermería



Escuela de Enfermería
Madame Curie
Valores en Salud

Escuela de Enfermería Madame Curie

Certifica que

FERNANDO ANDRES MARTINEZ

ha cumplido los requisitos que le habilitan para ejercer la función de

Camillero/a Calificado/a

en todo el territorio de la República Oriental del Uruguay.

Montevideo, 15 de agosto de 2022

Firma del interesado

C.I.: 4.189.654-9

Directora Técnica
Mag. Ana Arada



Escuela de Enfermería
Madame Curie
Valores en Salud

Montevideo, 15 DE AGOSTO DE 2022

Este Certificado se firma en esta fecha y se anota en el libro 2 del Registro General de Certificados de la Escuela de Enfermería Madame Curie Folio 42 con el N° 857.

UNIDADES TEMÁTICAS

Introducción al Ambiente Hospitalario: 20 hrs.

Traslado del/la Usuario/a y Autocuidado: 24 hrs.

Reconocimiento y Actuación ante situaciones de Urgencia y Emergencias: 12 hrs.

Experiencia en Campo Práctico: 12 hrs.

Proyecto de Vida: 18 hrs.

Sensibilización en Género Interseccional: 6 hrs.

Legislación Laboral: 4 hrs.

EL EGRESADO

Reconoce su responsabilidad en cuanto a la seguridad del/la usuario/a que traslada.

Reconoce y aplica los principios éticos en lo que concierne a la información del/la usuario/a.

Se maneja adecuadamente trabajando en equipo

Se maneja de acuerdo a la responsabilidad de su función y sus competencias.

Actúa según la normativa laboral vigente y lineamientos organizacionales.

Trabaja en condiciones de seguridad y salud ocupacional.



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL
Universidad del Trabajo del Uruguay

DIVISION DE CAPACITACION
Y ACREDITACION DE SABERES

CERTIFICADO

Por cuanto : Fernando Martín de C.I. 41896549

Aprobó las actividades específicas de Capacitación Profesional Inicial en:

PASTELERÍA

En Montevideo, a los cinco días del mes de setiembre de 2017.

En testimonio del cual se le expide la presente certificación.

Nro. Reg.: 445190

DIVISION DE CAPACITACION
Y ACREDITACION DE SABERES

CONSEJO DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

Final: Ad ACE LATERN
 Contrafirma: IFCAPE SECCIÓN

Perfil de eareso

Las habilidades adquiridas en este curso le permitirán al egresado:

- Realiza las operaciones auxiliares propias del ayudante
- .- Limpia y utiliza los útiles, máquinas y herramientas de la sección
- Manipula y conoce las características de los géneros alimentarios en crudo, de la pastelería y sus transformaciones por medio del frío y calor
- !.- De scribe y prepara distintos procesos básicos de elaboración según el caso
- Desarrolla el hábito de cumplir estrictamente las normas de higiene alimentaria
- Maneja términos técnicos en su vocabulario
- Resuelve y aplica técnicas básicas de Pastelería en diferentes elaboraciones
- Colabora en tareas complejas

Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay



ADMINISTRACION NACIONAL DE EDUCACION PUBLICA
CONSEJO DE EDUCACION TECNICO PROFESIONAL
Universidad del Trabajo del Uruguay

DIVISION OF CLIPACTACION
YM:1&OIJAO<IHOIWHB

CERTIFICADO

Porcuán to "F;er:nand'o M...a""rt""i""n""ez----- de C:l. ...de=Lad.:9=63=f"-=-9

Aprot:>ó las actividades específicas de Capacitación Profesional Inicial en:

PANA.DERIA

En Montevideo, a los once días del mes de marzo de 2016.

En testimonio del cual se le expide la presente certificación.

Prof. Eduardo Porro
DIVISION DE CAPACITACIÓN Y
ACREDITACIÓN DE SABERES

Ing. Agr. María Elena Pérez
CONSEJO DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

Nro.Reg:A2-3143

Verificado por la [];CAS:

Firma: _____

Contrafirma: AOM GRACIHA TERAN

PANADERÍA

Perfil de egreso

Las habilidades adquiridas en este curso le permitirán al egresado:

Bajo Supervisión:

- Limpiar adecuadamente útiles, máquinas y herramientas.
- Cumplir las normas de higiene y seguridad alimentaria y del local.
- Ordenar y almacenar materias primas
- Elaborar panes, galletas y bizcochos.