

TANIA RODRÍGUEZ

615462024



TANIARODRI7@GMAIL.COM



TÉCNICO EN FARMACIA Y PARAFARMACIA

VALENCIA



Profesional entusiasta en búsqueda de oportunidades en las que demostrar mi compromiso y capacidad de trabajo. Poseo habilidades destacables en el servicio al cliente, organización y administración. Capacidad de aprendizaje rápido y sólidos conocimientos en ciencias de la salud.

EDUCACIÓN

Técnico en anatomía patológica y citogenética

IES Claudio Galeno, Valencia
2022-2024

Técnico en farmacia y parafarmacia

Colegio San Vicente de Paúl, Alcoy
2017-2019

HABILIDADES

- Planificación de estrategias
- Relaciones comerciales
- Manejo y solución de situaciones de crisis
- Comunicación

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Permiso de conducir B.
- Vehículo propio.
- Disponibilidad para desplazarme.
- Disponibilidad para turnos rotativos.
- Disponibilidad para guardias.

IDIOMAS

- Español, nativo.
- Valenciano, nativo.
- Inglés

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Técnico anatomía patológica

Vithas El Consuelo | Abr 2024 - Jun 2024

- Procedimientos de tinción.
- Preparación de cortes histológicos.
- Realización de estudios microscópicos.
- Manejo y procesamiento de tejidos para su posterior análisis y diagnóstico.
- Aplicar técnicas de inmunohistoquímica.
- Realizar la selección y aproximación diagnóstica de citologías de líquidos y secreciones corporales, improntas y muestras no ginecológicas obtenidas por punción.
- Cumplimentación de documentación administrativa.

GERENTE

Carthage Food S.L. | 2022 - 2024

- Gestión del personal: Contratar, capacitar y supervisar al personal del restaurante. Asignar tareas y establecer horarios de trabajo.
- Administración y control financiero: incluyendo la gestión de presupuestos, control de costos, seguimiento de ventas y ganancias, gestión de inventario y stock.
- Control de calidad y servicio al cliente.
- Mantenimiento de la higiene y seguridad.
- Planificación y organización: Realizar la planificación estratégica y táctica del restaurante, incluyendo la programación de actividades, promociones, eventos especiales y la gestión de recursos.
- Compras y relaciones con proveedores: Gestionar la relación con proveedores, realizar pedidos de suministros.
- Cumplimiento normativo: Asegurarse de que el restaurante cumpla con todas las regulaciones y normas legales y laborales vigentes.