

JAIME MACHUCA

Bachiller Técnico en Hotelería, Turismo y Agronomía

Datos Personales

- Fecha de nacimiento: 16/05/2004
- Teléfono: (0983)-491 506
- Correo electrónico: jaimemachuca42@gmail.com
- Domicilio: Capiatá, Paraguay

Perfil Profesional

- ✓ Joven altamente motivado, con formación técnica en hotelería, turismo y agronomía. Cuenta con experiencia en tareas productivas dentro de plantas lácteas y actividades agrícolas, además de conocimientos básicos en manipulación de alimentos y cocina. Se destaca por su responsabilidad, capacidad de aprendizaje y predisposición para adaptarse a entornos laborales dinámicos. Busca su primera oportunidad formal de empleo para aplicar sus conocimientos técnicos y crecer profesionalmente.

Experiencia Laboral

Ecoteam Lavadero – Barrio Recoleta – Subsuelo del Superseis | 2024 (Actualidad)

- ✓ Lavado y detallado de vehículos.
- ✓ Organización del área de trabajo.
- ✓ Atención básica al cliente.
- ✓ Coordinación con el encargado para tareas diarias.
- ✓ Cuidado y mantenimiento de herramientas de trabajo.

Escuela Agrícola San Francisco de Asís | 2022 – 2024 (Pasantías Técnicas)

- ✓ Área Planta Láctea
- ✓ Recepción de materia prima.
- ✓ Auxiliar de empaque y limpieza.
- ✓ Elaboración de productos lácteos: dulce de leche, queso ibérico, queso azul y yogurt.
- ✓ Conocimientos básicos de manipulación de alimentos.

Otras Áreas de Práctica

- ✓ Producción Animal y Servicios Generales.
- ✓ Cocina y hotelería (capacitaciones culinarias).
- ✓ Producción vegetal.
- ✓ Comedor institucional (apoyo en preparación y servicio).

Formación Académica

- Escuela Agrícola San Francisco de Asís | 2022 – 2024
Bachiller Técnico en Hotelería, Turismo y Agronomía
- Colegio Nacional San Lorenzo | 2019 – 2021
Educación Básica – 7° a 9° Grado

Idiomas: Español (Nativo) | Guaraní (Nativo)

Habilidades Clave

- Adaptabilidad: Se ajusta rápidamente a distintos entornos laborales.
- Escucha activa: Buena atención a instrucciones y trabajo en equipo.
- Comunicación: Expresivo, con capacidad para transmitir ideas con claridad.
- Colaboración: Cooperativo en tareas grupales y rotativas.
- Organización: Ordenado en procesos y herramientas de trabajo.

Competencias Personales

- Compromiso con el trabajo y el aprendizaje.
- Interés en el desarrollo profesional técnico.
- Iniciativa para asumir tareas nuevas.
- Responsabilidad y puntualidad.
- Orientación al detalle en procesos productivos.

Referencias Laborales

- Ricardo Negrete – Maestro Quesero, Fábrica de Queso Cerrito | Cel: (0981)-178929
- Pablo Sanabria – Encargado en Ecosteam Lavadero | Cel: (0987)-245210

Referencias Personales

- Mónica Carolina (Tía) | Cel: (0984)-490327