


Diego W. Ferreira

Brasileiro, 37 anos, casado.

E – Mail: dieggowf@gmail.com

Fixo.: (16) 3236-1044 **Cel.:** (16) 99355-5593 

CNH: A/B

Qualificações:

Experiente em atendimento ao público, experiência em manipulação de alimentos perecíveis. Manutenção de redes, softwares, técnicas de administração e departamento de pessoal. Habilidade em relacionamento com clientes. Experiência em linhas de produção. Instrutor de informática aplicando diversos cursos relacionados a software e hardware, contabilidade, definição e padrões de aplicações no Windows. Conhecimento em Linux.

Formação:

Ensino Médio Completo.

Cursos Complementares:

Mecânico de manutenção industrial, Senai - (julho de 2004) – Concluído

Técnico em farmácia (Não concluído)

Administração.

Técnico em informática - Com ampla experiência.

Experiência profissional:

Técnico em balanças: Manutenção em balanças, limpeza, calibração, reparos em balanças da linha comercial, industrial de plataforma, e grande capacidade, manutenção preventiva e corretiva, conserto e ajuste de calibração, reforma geral.

Info Byte: Instrutor de Informática – 01/ 2008 - 07/2009

Principais atividades: Aulas práticas e teóricas de Informática ministrando cursos básicos, avançado, web design, capacitação profissional. Instalação de hardwares e softwares, configuração de redes.

Supermercados Big Compra LTDA – Atendente no setor de frios, 05/2022 – 11/2023.

Principais Atividades: Recebimento e armazenamento dos produtos do setor, em câmaras frias e/ou estoque conforme temperaturas, manipulação de alimentos, controle de qualidade, validade (FIFO) e integridade de mercadorias, controle de estoque (virtual e físico). Abastecimento, merchandising, manutenção de gôndolas, limpeza e organização, posicionamento de mercadorias conforme necessidade de saída, operação de máquinas, prevenção de perdas.

Luiz Tonin Atacadista e Supermercados S. A – Operador de comércio, 12/ 2020 – 12/2021.

Principais atividades: atuação nas áreas de: frios, açougue e padaria.

Manipulação de alimentos, controle de validade e qualidade de produtos perecíveis, abastecimento, PVPS, produção, organização.

Informações complementares

Disponibilidade de horário e início.