Adamaris Figueroa Rivera

✉ **adamarias4511@gmail.com** • **(939) 244-5203 / (787) 923-9243** • **Vega Alta, P.R.**

PERFIL PROFESIONAL

Profesional comprometida con su desarrollo laboral, con experiencia en preparación de alimentos, servicio al cliente y operaciones de comedores institucionales. Recientemente certificada como Técnico en Construcción, adquiriendo conocimientos en el uso de herramientas manuales y eléctricas, manejo de materiales, seguridad ocupacional y mantenimiento general. Se caracteriza por su responsabilidad, ética de trabajo, capacidad para seguir instrucciones y facilidad para trabajar en equipo en entornos dinámicos y orientados al cumplimiento de metas.

EXPERIENCIA LABORAL

El Hangar Vagón — San Lorenzo, P.R. — 2024-2025
Cocinera

- Preparación y elaboración de alimentos siguiendo estándares de calidad e higiene.
- Organización y manejo adecuado de ingredientes y materiales de cocina.
- Mantenimiento de áreas de trabajo limpias y seguras.
- Colaboración efectiva con el equipo para garantizar un servicio eficiente.

Hacienda La Tormenta — Las Piedras, P.R. — 2023-2024
Ayudante de Cocina

- Apoyo en la preparación y montaje de alimentos.
- Limpieza y organización de áreas de trabajo y equipos.
- Manejo adecuado de utensilios y materiales.
- Cumplimiento de normas de seguridad e higiene alimentaria.

EDUCACIÓN

Certificación Técnico en Construción — 2026

- Instituto Técnico Vocacional

Diploma de Escuela Superior — 2018

- Escuela Superior Florencia García

DESTREZAS

- Técnicas básicas de construcción.
- Uso y manejo de herramientas manuales y eléctricas.
- Mantenimiento general y reparación básica.
- Interpretación y seguimiento de instrucciones.
- Cumplimiento de normas de seguridad ocupacional.
- Trabajo en equipo y colaboración.
- Organización y manejo de materiales.
- Responsabilidad y puntualidad.
- Adaptabilidad y aprendizaje continuo.
- Capacidad para trabajar bajo supervisión y cumplir metas.