

CURRÍCULUM VITAE.



Información personal:

Nombre: Lisandro.

Apellido: Sgalla Sconfianza.

Edad: 29 años.

DNI.: 29.626.365

Estado civil: soltero.

Domicilio: Moreno 61, 1ero D.

Localidad: Rosario. Santa Fe.

Celular: 03464-15442354

03464-15444501

Email: lisandrosgalla@hotmail.com

Movilidad: propia.

Educación:

Estudios primarios: completos (Escuela Primaria N° 6032 Manuel Belgrano).

Estudios secundarios: completos (Escuela de Enseñanzas Media N° 304 Justo José de Urquiza). Los primeros dos años fueron cursados en el Centro de Estudios Roberto Colls Benegas.

Carreras terciarias:

"Perito Clasificador de Cereales, Oleaginosos y Legumbres" en la Escuela de Recibidores de Granos de Rosario.

Ayudante de Cocina (Centro de formación Profesional de Cocineros "Alta Cocina").

Especialista en Alta Cocina (Centro de Formación Profesional de Cocineros "Alta Cocina").

Cursos Realizados:

Cocina Árabe (dictado por el chef José E. Obelli, especialista en cocina Árabe).

Primeros Auxilios (dictado por el doctor Eduardo F. Moya).

Sommelier – Especialista en vinos (dictado en la Escuela Superior de Arte culinario – ESAC).

La Cristalería en el Servicio de Mesa (dictado por la profesora Susana Folco Malet en la Alianza Francesa).

Idiomas:

Ingles: básico

Francés: básico.

Informática:

Microsoft Word.

Microsoft Excel.

Internet.

Datos laborales:

Durante varios años me desempeñe como trabajador en el área agrícola ganadera, en el campo que posee mi familia y además como arrendatario, adquiriendo consecuentemente mucho conocimiento en el manejo de la actividad.

En el año 2008 fui propietario del negocio Rodamientos Integrales, en el cual vendía todo tipo de rodamientos, retenes, correas, repuestos agrícolas, etc. el mismo estaba ubicado en la ciudad de Casilda provincia de Santa Fe.

Mi padre es propietario de un campo de pocas has. y contratista rural y yo trabaje con el hasta ahora que tuve que mudarme a rosario.

Actividad en la Comunidad:

Mención al Merito Académico por la dedicación, responsabilidad, solidez profesional, y espíritu de grupo puestos de manifiesto en el desarrollo de la tesis de Investigación y la presentación en la Exposición "La Ruta de los Sabores 2003".

Proyecto de Organización y Mejora (P.O.M.) sobre producción bovina, para mejorarla o organizarla de manera adecuada.

*disponibles, certificados que acreditan dichas títulos.