



# FABER ESTEBAN LOBON MANYOMA

Bachiller académico (2014)



Cra 16 # 11-23 Girardot  
(Cundinamarca)

☎ 320 8488917

@ faberonelove@gmail.com

## ✈ Perfil Laboral

Bachiller con experiencia en diferentes campos laborales, comprometido con el servicio de los consumidores, tanto con locales como con turistas. Me he desarrollado en entornos exigentes y de ritmo acelerado, trabajando para proporcionar a los clientes el más alto nivel de atención. Busco seguir desarrollándome profesionalmente, enfocado en el mundo de la hotelería y poder aportar con mis conocimientos y método de trabajo al equipo.

## 👤 Referencias

### Idenia Salas Vidal - A&T dental

Higienista oral

idenniasalas@gmail.com

3003110371

## 🇺🇸 Idioma

Inglés: nivel medio.

## 👤 Información Personal

Fecha de nacimiento : 15/04/1995

Estado civil : Soltero

Nacionalidad : Colombiano

Género : Masculino

Lugar : Girardot  
(Cundinamarca)

## 🎯 Objetivo

Conseguir un puesto de trabajo que me permita aplicar mis experiencias y conocimientos en mi sector y en las distintas áreas de la empresa, para así desarrollarme profesionalmente para el buen desempeño de las funciones asignadas.

## 🎓 Educación

- **Corporación tecnológica empresarial** 2014  
Bachiller académico
- **Corporación tecnológica empresarial** 2014  
Relaciones interpersonales y comunicación asertiva.

## 📁 Experiencia Laboral

- **IMPULSO TEMPORAL GIRARDOT** 22 agosto 2024 - 03 enero 2025  
Manipulación de alimentos  
Mis labores en este puesto se resumen en atención al cliente, manipulación de alimentos, preparación de alimentos.
- **HOTEL CASA SALENTO** Noviembre 2023 - Marzo 2023  
Hotelería y turismo  
Organizar la estadía del turista en este caso ubicarlo en su respectiva habitación, con la comodidad necesaria, que se adecue a su petición desde la reservación. Crear y realizar planificaciones para el entretenimiento del turista. Idear programas o planes que los turistas puedan contratar para hacer su estadía más amena y atractiva.
- **COLSUBSIDIO** Diciembre 2022 - Marzo 2023  
Mesero de protocolo  
HOTEL PEÑALISA (Girardot)  
Toma de órdenes, cocina fría, cocina caliente y atención al cliente, línea de bebidas frías, línea de bebidas calientes.
- **COLSUBSIDIO** Jun/2022 - Sep/2022  
Servicios a y b  
Atención al cliente, preparación de alimentos, inventario en alimentos y bebidas.

- **SEGURIDAD PRIVADA TEXAS LIMITADA** *Ene/2022 -  
Abr/2022*  
Radioperador  
Realizar manejo de telecomunicaciones, registrar unidades diarias, entregar reportes por horas, verificar medios tecnológicos, elaborar minutas.
- **KFC** *Oct/2021 -  
Dic/2021*  
Operario de planta  
Realizar procesos de corte de producto avícola, verificar calidad, manejar herramientas manuales, realizar linea masiva de producción de helados, cumplir protocolos de higiene y manipulación de alimentos.
- **SAN FRIJOL** *Ene/2020 -  
Abr/2021*  
Mesero  
Brindar atención al cliente, realizar aseo y limpieza de areas, registrar y entregar pedidos, cumplir protocolos de higiene y manipulación de alimentos.
- **LA GATA CAROLA** *Ene/2018 -  
May/2019*  
Mesero  
Atención al cliente
- **SUBQUICIA SAS** *Jun/2016 -  
Jun/2017*  
Artista de sándwich  
Elaboración de productos alimenticios; mantenimiento y desinfección de áreas de trabajo; manejo de proporciones, servicio al cliente interno, externo y manejo de utensilios de cocina.
- **MILHOJALDRES** *Jun/2013 -  
Dic/2015*  
Auxiliar logístico  
Cargue y descargue de mercancías, organización, clasificación, almacenamiento, surtido y rotación de productos, verificación de fechas de vencimiento, control de ingreso y mercancías, empaque, etiquetado, alistamiento y despacho de pedidos, manejo de bases de datos, control de inventarios, elaboración de documentos e informes, limpieza y adecuación de áreas de trabajo.

## ! OTROS CURSOS

- **OPTIMIZACIÓN DE EXPERIENCIAS**  
POTENCIANDO HABILIDADES Y COMPETENCIAS PARA ENRIQUECER EL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN LA INDUSTRIA DE PARQUES DE DIVERSIONES Y ATRACCIONES. SENA: 16 horas (2024)

- 
- Mercadeo e impulso**  
Formación empresarial especializada: FENALCO: 40 horas (2023)
  - English- platform II**  
Colsubsidio educación tecnológica: 65 horas (2023)
  - Inglés A2**  
SET - curso de 70 horas (2023)
  - Salvamento acuático cuerpo a cuerpo**  
El servicio nacional de aprendizaje SENA (40 horas-2022)
  - Manipulación de alimentos**  
Colsubsidio (2022)
  - Trazabilidad**  
Colsubsidio (2022)
  - Infraestructura**  
Colsubsidio (2022)
  - Sistema de gestión de seguridad y salud**  
Colsubsidio (2022)
  - Saneamiento**  
Colsubsidio (2022)