



**Leissy Esther
Saavedra
Cajahuaringa**

Email:
leissy.saavedra@
gmail.com

Habilidades

- Liderazgo y coordinación
- Trabajo en equipo
- Comunicación asertiva
- Responsabilidad e integridad
- Resolución de conflictos
- Vocación de servicio

Diplomados y especializaciones

- Dirección de proyectos y habilidades directivas
- Ofimática profesional
- Docencia universitaria
- Asistente de gerencia empresarial
- Pastelería y panadería

Conocimiento en:

- Ofimática
- Inglés avanzado
- Portugués Básico

Doctora en Administración, Magister en Gestión Pública, Licenciada en Educación y Profesional Técnico en Administración de Servicios de Hostelería.

Persona pro activa, responsable, puntual, disciplinada, de fácil aprendizaje, de buen desenvolvimiento en situaciones donde se requiera rapidez en la solución de problemas, con ganas de adquirir experiencia laboral y profesional. Capacidad de trabajo en equipo, participar en la creación, desarrollo y fortalecimiento ambientales en el trabajo, de tal forma que me habiliten como una persona eficiente y capacitada, colaborando con el desarrollo institucional v/o empresarial.

Experiencia laboral

Instituto Superior Tecnológico Público “Magda Portal-Cieneguilla”

08/2024 – Actualidad Cargo: **Jefe de la Unidad de Bienestar y Empleabilidad**
03/2015 – Actualidad Cargo: **Docente académico**
03/2015 – 12/2018 Cargo: **Secretaria Académica**
04/2012 – 12/2014 Cargo: **Asistente de Taller**

Productora de Eventos y Entretenimiento “Entreteni2”

01/2014 – 02/2024 Cargo: **Supervisora General de Eventos**

Villas de Cieneguilla Bungalows - Lounge

01/2013 – 03/2013 Cargo: **Supervisora del Hotel**

Restaurante Campestre “Rancho Doble V”

01/2005 – 12/2012 Cargo: **Asistente administrativo, cajera, atención al cliente**

Hostal Sol y Luna S.A.

11/2008 – 11/2011 Cargo: **Recepcionista, atención al público**

Capacitaciones/Congresos/Seminarios y Otros

2025:

- “Gestión de recursos humanos”
- “Psicología organizacional y su impacto en la gestión del talento humano”
- “Habilidades blandas para el trabajo en equipo y resolución de conflictos”
- “Inteligencia artificial en la Educación Superior”
- “Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) en la Industria alimentaria”
- “Atención y Servicio al Cliente”

2024:

- “Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Afines”
- “Responsabilidad social y desarrollo sostenible”
- “Manejo de documentos técnico pedagógicos para docentes de Institutos Tecnológicos”
- “Ética Profesional en la Docencia Técnica”
- “Organización de eventos y banquetes”
- “Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria”
- “Habilidades para el empleo”