



Ainhoa Hernández Callejas

Elche (Alicante)
18 años

CONTACTO

 629603902

 ainhoanit@gmail.com

 Elche, Alicante

SOBRE MÍ

Siempre tengo ganas de aprender algo nuevo.
Entusiasta en seguir creciendo y evolucionando en la profesión.

IDIOMAS

Español - Nativo

MAS INFORMACIÓN

- Disponibilidad por las mañanas y cubrir vacaciones.
- Actualmente cursando un grado superior de nutrición y dietética (horario por la tarde)
- Permiso de conducir y coche propio

FORMACIÓN Y EDUCACIÓN

Titulo de la ESO

IES nit de l'alba, Elche
Promoción 2018-2022

Grado medio Farmacia y Parafarmacia

Academia Centro Europa
Técnico de Farmacia y Parafarmacia
Promoción 2022-2024

Grado superior Nutrición y Dietética

IES Montserrat Roig
Promoción 2024-2026

EXPERIENCIA LABORAL

Formacion Dual

Realizadas en la Farmacia Devesa (Elche, Alicante)
Primer periodo: 23 de junio 2023 a 30 de julio 2023
Segundo periodo: 6 de octubre 2023 a 24 de febrero 2024

Practicas FCT

Realizadas en la Farmacia Serrano (Elche, Alicante)
Desde el 18 de marzo 2024 hasta el 30 de mayo 2024

Farmacia Devesa (Elche, Alicante)

03/06/2024-14/09/2024

Farmacia Ruperez (San Vicent del Raspeig, Alicante)

16/06/2025- 13/09/2025

- Dispensación robotizada y manual de medicamentos.
- Manejo de farmatic.
- He trabajado con los almacenes Cofares, Hefame y Alliance.
- Ligero conocimiento de SPD

Carta de recomendación

Ainhoa Hernández Callejas



A la atención del titular,

Soy Elvira Albaladejo Serrano, titular de la farmacia donde Ainhoa ha hecho las prácticas.

Me gustaría decirle que, tras estar formándose y trabajando con nosotros durante aproximadamente tres meses, puedo afirmarle que es una gran trabajadora.

A pesar de estar empezando a trabajar, aprende muy rápido y se adapta perfectamente.

Lo que no sabe lo pregunta, lo cual, personalmente considero de gran valor. Aun así, es muy ágil y resolutiva y sabe manejarse perfectamente en mostrador.

Durante los tres meses que hemos coincidido con ella tanto mis empleados como yo hemos estado muy cómodos. Es una persona muy agradable, nada conflictiva que puede cuadrar sin problema en cualquier equipo, y tiene un trato muy agradable con los pacientes. Está interesada en seguir formándose, por lo que con el tiempo puede mejorar y aportar mucho a su farmacia.

Creo que destaco todos los puntos que, para mi como titular, son importantes y clave a la hora de valorar si alguien es de confianza para incluirla en mi equipo. De todas formas, si quisiera hablar conmigo personalmente le invito a hacerlo si problema para resolver sus dudas

Atentamente,

Elvira Albaladejo Serrano



UNIVERSIDAD DE GRANADA

DÑA. ANA MARÍA GARCÍA CAMPAÑA, Catedrática de Universidad, Vicerrectora de Posgrado y Formación Permanente de la Universidad de Granada

CERTIFICA:

Que, según los antecedentes que obran en la secretaría de la Escuela Internacional de Posgrado, **AINHOA HERNÁNDEZ CALLEJAS** con **DNI 20084945B** ha superado, **con la calificación de 7**, las enseñanzas impartidas en el curso **EL SECRETO PARA UNA VIDA SALUDABLE: NUTRICIÓN, DIETA Y ACTIVIDAD FÍSICA**, dirigido a Técnicos/as superiores en dietética y nutrición y Técnicos/ as especialistas en dietética y nutrición, comportando la realización de 40 HORAS (1,6 ECTS).

Dicho curso, organizado por el ÁREA SALUD UNIVERSIDAD DE GRANADA-MOJÁCAR, se realizó durante los días 11-12-13-14 de abril 2025 con el plan docente detallado en la siguiente página.

Y para que conste y surta efectos donde convenga, expido el presente certificado, a petición de la persona interesada.

Vicerrectora UGR
Firma (1): ANA MARÍA GARCÍA CAMPAÑA
En calidad de:

Escuela Internacional de Posgrado/ Títulos Propios| Avda. Madrid, 13, 18071, Granada
+34 958240744 | eppropios.ugr.es | <https://escuelaposgrado.ugr.es>



Este documento firmado digitalmente puede verificarse en <https://sede.ugr.es/verifirma/>
Código seguro de verificación (CSV): **6F3AAF820C2E0CCC4F0FCDF793BAB2B**

09/05/2025 - 10:46
Pág. 1 de 2

PLAN DOCENTE

- ¿Es la industria alimentaria la única responsable de una mala alimentación? diseño de alimentos funcionales.
- Aspectos nutricionales y tecnológicos del chocolate: Iniciación a la cata de chocolate.
- El tratamiento dietético como herramienta clave en el abordaje de la obesidad.
- La antropometría como herramienta en el ámbito de la salud.
- Tóxicos en alimentos: ¿Alimentos seguros?.
- La desnutrición en el ámbito hospitalario y el empleo de nutrientes con actividad terapéutica.
- Alimentos tradicionales y su potencial efecto funcional: El Aceite de Oliva.
- La cata de aceite de oliva: Una técnica indispensable en la evaluación de la calidad.
- Fitoestrógenos en los alimentos.
- Aspectos clave en la dieta del deportista.
- Presentación de comunicaciones.
- Necesidades nutricionales durante la práctica deportiva ¿Es necesaria la suplementación?.

