



CONTACTO

📍 Bernal, Quilmes

☎ 11-3154-2412

✉ candelaantonelli86@gmail.com

HABILIDADES

PAQUETE OFFICE

TRABAJO EN EQUIPO

ATENCIÓN AL CLIENTE

PENSAMIENTO CRÍTICO

GESTIÓN DEL TIEMPO

IDIOMAS

Inglés

Intermedio

Candela Antonelli

PERFIL

En los últimos años, me he desempeñado como inspectora y administrativa en el área de fiscalizaciones de la Secretaría de Comercio de la Nación, donde he asumido y demostrado un firme compromiso con la calidad en todas las funciones que me han sido designadas. Actualmente, estoy en busca de una nueva oportunidad laboral que me permita aplicar los conocimientos adquiridos y enriquecer mi carrera profesional con nuevas experiencias.

EXPERIENCIA

Inspectora Nacional

🕒 12/2019 - 06/2025

📍 Secretaría de Industria y Comercio 📍 CABA

Fiscalización a empresas y establecimientos comerciales, garantizando el cumplimiento normativo y previniendo prácticas fraudulentas.

Elaboración de informes y emisión de actas por cumplimiento e infracción.

Liberación/decomiso de productos y clausuras de comercios.

Participación en operativos de control y supervisión conjuntos con otras entidades gubernamentales.

Orientación y capacitación a comerciantes sobre legislación vigente para fomentar transacciones comerciales transparentes y efectivas.

Encargada de Comercio

🕒 02/2016 - 12/2019

📍 Librería Artística Montes de Oca 📍 CABA

Experiencia destacada en asesoramiento comercial, impulsando ventas tanto presenciales como digitales.

Mantenimiento de un control de stock exacto y optimización de recursos mediante una gestión de inventarios eficiente.

Manejo responsable de operaciones de caja, asegurando la confiabilidad en las transacciones financieras diarias.

Competencia en tareas administrativas multifuncionales, incluyendo la actualización de registros, gestión integral de pedidos y organización metódica de documentación.

Jefa de Cocina

🕒 05/2005 - 12/2015

📍 Centro de Día Instituto del Niño 📍 Avellaneda

Diseño y ejecución de menús nutritivos y de alta calidad, ajustados a las necesidades dietéticas específicas de los pacientes.

Control eficiente de inventarios y gestión de stock.

Liderazgo y supervisión directa del personal de cocina, abarcando la asignación de tareas, formación en el puesto de trabajo y evaluación del desempeño.

Establecimiento y mantenimiento de relaciones sólidas con proveedores, garantizando la adquisición de ingredientes de máxima calidad y frescura.

EDUCACIÓN

Administración Pública e Institucional

🕒 03/2023 - 11/2023

📍 Ministerio de Producción

Metrología Legal y Lealtad Comercial

🕒 03/2022 - 11/2022

📍 Ministerio de Producción

Defensa del Consumidor

🕒 03/2021 - 11/2021

📍 Ministerio de Producción

Profesional en Gastronomía

🕒 03/2004 - 12/2006

📍 Instituto Gastronómico Quilmes

Bachiller en Turismo

🕒 03/1999 - 12/2003

📍 CEM N°8 Viedma