



**Datos Personales**

**Nombre:** Oscar Armando Núñez Fiallos

**Residencia:** Res. Las Joyas, Tegucigalpa, Francisco Morazán.

**Identidad:** 0801-1980-00445

**Teléfono:** 2221-2561

**Teléfono Móvil:** 9861-2073

**E-mail:** ofiallos79@gmail.com

**Perfil**

Capacidad de brindar conocimiento mediante la aplicación de sistemas de calidad y administración de procesos productivos para el desarrollo de actividades relacionadas con la industria y el medio ambiente, complementando mediante el control de calidad e inocuidad.

**Formación Académica**

---

**2001 – 2006: Educación Superior - Microbiología Industrial.**

Universidad Nacional Autónoma de Honduras.

Formación en el Departamento de Microbiología con orientación en el área industrial y biotecnología.

**Experiencia Profesional**

---

**2019: Crédito e Inversiones Corporativas CREDICORP – Grupo FICOHSA.**

**Cargo: Oficial de Ventas Corporativas.**

**Funciones:** Gestión y comercialización de producto plástico flexible.

Revisión de propiedades físicas y mecánicas de producto a desarrollar y distribuir.

Desarrollo y gestión de nuevos productos para clientes internos y externos de grupo financiero.

Coordinación de logística de entrega de producto.

Atención de reclamo o nuevas gestiones de los clientes.

Control administrativo de reporte de compra venta realizadas.

Generación de facturación y control de pago a proveedores.

## **2018: Industrias del Plástico – INPLASA.**

### **Cargo: Jefe de Certificaciones y Coordinador de Seguridad e Higiene Industrial.**

#### **Funciones: Seguridad e Higiene Industrial.**

Implementar, diagnosticar y dar seguimiento a plan de Seguridad e Higiene, de acuerdo a estándares y normativas nacionales.

Atención y seguimiento a auditorías internas por parte de clientes y de autoridades nacionales, a través de entes regulatorios.

Generación de análisis de riesgo por puesto de trabajo y seguridad en el trabajo y de vulnerabilidad, para la implementación de acciones de mejora y reducción de riesgos.

Análisis y elaboración de indicadores de las áreas monitoreadas.

Selección, administración y distribución de equipo de protección personal (EPP) por área de proceso.

Comunicar a los diferentes niveles las responsabilidades y actividades para el logro de los objetivos de Seguridad.

Lograr la implementación y mantenimiento de las certificaciones de calidad de procesos en la materia de seguridad e higiene (ISO 9001:2015, FSSC 22000, HACCP)

Realizar auditorías y recorridos de verificación, en conjunto con la comisión mixta de Seguridad e Higiene.

Supervisar las mejoras realizadas a mantenimiento a edificios.

Auditoría y seguimiento de medidas higiénico sanitarias del área de preparación de alimentos y comedor.

#### **Funciones: Jefe de Certificaciones.**

Verificar la aplicación de políticas y procedimientos en las diferentes áreas de la empresa.

Planear, organizar, desarrollar, monitorear y controlar las actividades para la implementación de los sistemas de gestión de calidad y ambientales.

Analizar las operaciones de las áreas para el apoyo en la elaboración y actualización documental.

Mantenimiento y resguardo de la documentación de los sistemas de gestión y de calidad de la organización.

Realizar acompañamiento en auditorías de calidad y verificar la realización de las acciones preventivas y correctivas derivadas de las mismas.

Aplicar los instrumentos de control de calidad.

Aplicar y verificar la aplicación de las políticas, lineamientos, ordenamientos legales, reglamentos y manuales de la empresa.

## **2017: Corporación de Plásticos S.A –CORPLASA.**

### **Cargo: Jefe de Aseguramiento de la Calidad.**

**Funciones:** Dirigir, planificar, organizar y controlar los procesos, procedimientos y actividades relacionadas con la gestión de la calidad, así como orientar, dar seguimiento y verificar su funcionamiento y aplicación, con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares y favorecer la mejora continua.

Proveer información oportuna y confiable para la toma de decisiones, garantizando que el proceso de elaboración de empaque de plástico flexible cumpla con los estándares solicitados por el cliente asegurando el cumplimiento de las normas de calidad del producto, empleando métodos estadísticos, cuantitativos, cualitativos y las herramientas puestas a disposición en la planta.

Verificar la aplicación de políticas y procedimientos de calidad en las diferentes áreas de la empresa.

Analizar la información de indicadores de gestión para el diseño de nuevas estrategias o planes correctivos.

Control y registro de producto en observación y liberarlo o rechazarlo según corresponda.

Dar seguimiento a los reclamos del cliente, verificar la calidad del mismo y la conformidad del cliente.

Realizar acompañamiento y supervisión de medidas establecidas en Seguridad e Higiene Industrial realizando de las acciones preventivas y correctivas requeridas.

Atender las observaciones productos de auditorías internas y externas de calidad.

Realizar la verificación de los parámetros de calidad de las diferentes materias primas, con objetivo de validar mediante análisis técnico la información presentada en los certificados de calidad y fichas técnicas de los productos.

Aplicación de instrumentos y metodologías de control de calidad.

Planificar y coordinar las actividades asignadas a los supervisores de calidad para el acompañamiento de los planes productivos en proceso.

## **2017: Corporación de Plásticos S.A – CORPLASA.**

### **Cargo: Gestor de Calidad.**

**Funciones:** Asegurar la documentación, implementación, seguimiento y la mejora continua del sistema de Gestión de Calidad de acuerdo a la Norma internacional ISO 9001:2015.

Liderar el Sistema de Gestión de Calidad de la empresa, seguimiento, actualización.

Informar sobre el desempeño de los procesos declarados en el Sistema de Gestión de Calidad, puntualizando de manera precisa el cumplimiento en cuanto a la eficacia, las desviaciones encontradas y el estatus de las acciones correctivas.

Establecer el contacto permanente con los proveedores de las empresas certificadoras, con el fin de concertar las fechas de pre auditorías, auditorías de certificación y/o auditorías de mantenimiento que sean negociadas.

Sistematizar, mantener y controlar la documentación correspondiente al sistema de gestión de calidad, asegurando el resguardo de la información, el control de cambios, control de versiones e integración de todos los documentos externos.

Redactar manuales y procedimientos de calidad de la empresa, acciones correctivas y preventivas, y encargarse de su socialización en la empresa.

Coordinación y supervisión de actividades relacionadas a Seguridad e Higiene Industrial.

## **2016: Central Empacadora – CESA.**

---

### **Cargo: Asesor en Gestión de Calidad y Producción.**

**Funciones:** Establecer un sistema de control calidad y registro en base a normativas para la producción de alimentos.

Implementar un control de registro de materias primas e insumos.

Monitoreo y registro higiénico – sanitario de las diferentes áreas de preparación y elaboración de alimentos.

Verificar el sistema de tratamiento de agua de proceso mediante parámetros fisicoquímicos y microbiológicos.

Capacitar al personal operativo en manejo e inocuidad de alimentos.

## **2014: Grupo Terra – UNO Honduras.**

---

### **Cargo: Técnico en Control de Calidad y Alimentos.**

**Funciones:** Implementación de controles y registros de actividades de operaciones para la calidad e inocuidad de alimentos.

Gestión y elaboración de nuevo productos para las estaciones de servicio UNO y Tiendas de Conveniencia Pronto Honduras.

Control de operaciones y registros higiénicos-sanitario.

Capacitación de personal operativo y de cocina en medidas de higiene y seguridad industrial.

Mantener relaciones comerciales con proveedores para la adquisición de insumos y materias primas.

Realizar trámites de registro sanitario de los productos elaborados.

**Cargo: Asistente en Tecnología de Alimentos e Inocuidad.**

**Funciones:** Apoyo en actividades de capacitación y gestión de actividades y procesos de desarrollo agroindustrial y mejora de alimentos.

Realización de muestreo de calidad de materias primas y producto terminado para análisis de inocuidad.

Capacitación de personal manipulador de alimentos, en manejo seguro de los alimentos del comedor estudiantil y operarios del Plantel Agroindustrial de la Institución.

Realización de auditorías y monitoreo sanitario en todas las áreas de producción y manejo de alimentos, así como del sistema de tratamiento y red de distribución de agua potable.

Brindar capacitaciones en seguridad e inocuidad de alimentos.

Capacitar en pruebas físicas para determinar la calidad y pureza de la leche, aplicados en la Centros de Recolección de Leche o CRELs.

Elaboración de producción de lácteos, como cultivos iniciadores naturales y liofilizados para la elaboración de variedades de bebidas lácteas y derivados lácteos pasteurizados.

Capacitación en técnicas de elaboración y producción de vegetales fermentados.

Desarrollo de proyectos de investigación en el área de la sanidad animal y generación de nuevos productos.

**Logros:**

Mejoramiento de habilidades técnicas y ampliación de conocimientos en los diferentes campos de producción y sistemas de calidad e involucramiento en actividades sociales de la región, en apoyo técnico de productores en campo, brindando capacitaciones para sectores productivos en el país.

**Capacidad Administrativa.**

**Habilidades:**

- Experiencia en compras mayores o licitaciones públicas y privadas, para la adquisición de bienes y servicios varios.
- Habilidad para la formulación y gestión de proyectos de cooperación institucional orientados al fortalecimiento de áreas de desarrollo e investigación.
- Elaboración e implementación de manuales de enseñanza y registro de procesos de producción.
- Manejo y coordinación de actividades con personal de oficina y operarios de plantas.

**Logros:**

Capacidad para desarrollar procesos administrativos en el campo industrial y potencializar el conocimiento hacia el desarrollo de nuevas empresas o áreas de producción.

## **Habilidades / Capacidades**

### **Capacidad Técnica**

- Experiencia en manejo de equipos de laboratorios e industriales.
- Toma y transporte de muestra de alimentos.
- Realización de análisis microbiológicos de alimentos procesados como parte de control de calidad de las plantas procesadoras de industria agroalimentaria.
- Análisis bromatológico o fisicoquímico de alimentos.
- Control de indicadores de contaminación en aguas ambientales y procesadas.
- Experiencia en la documentación y aplicación de Sistemas de Calidad en la Industria de Alimentos (POES, BPM, HACCP).
- Habilidad para brindar capacitaciones en seguridad e inocuidad de alimentos a manipuladores industriales y personal de cocina.

### **Cursos y Capacitaciones**

---

- Primeros Auxilios Medica Temprana, Treinta (30) horas. Facultad de Ciencias Médicas, UNAH, 1998.
- Asistente a la Conferencia: Terapia Anti retro Viral, Colegio de Microbiólogos y Químicos Clínicos de Honduras, Tegucigalpa, M.D.C., 30 de noviembre del 2002.
- Participación en Calidad de Expositor en el evento CHASC-3F97. Salud Internacional en Conjunto con La Universidad de Brock, Canadá, Tegucigalpa, M.D.C., 16 – 23 de mayo 2005.
- Programa de Apoyo al Comercio Agropecuario Mediante la Aplicación Armonizada de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias en Mesoamérica ATN/MT-7957-RG, Las Medidas Sanitarias y fitosanitarias, su Relación y efecto sobre el Comercio Internacional y la Competitividad Empresarial. Tegucigalpa, M.D.C., 17 de marzo del 2006.
- Aumento de la Calidad y la Competitividad de la Producción Agroalimentaria en Honduras. Buenas Prácticas de Factura, Buenas Prácticas Agrícolas. Zamorano: 28 al 30 de septiembre 2010.
- Certificación en Seguridad e Higiene Ocupacional. 2013.
- Certificación Manipulación Segura de Alimentos.2013.
- Certificación Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2008, 2013.
- Microsoft Excel, 2013.
- Certificación en Administración de la Producción y Operaciones, 2015.
- Interpretación de la Norma ISO 9001:2015, CORPLASA, 2017.
- Administración del Mantenimiento, 2018.
- Introducción a la Inocuidad de Alimentos, OIRSA 2019.

### **Referencias Profesionales**

**Ing. Juan Salvador Morales.**  
**Gerente Comercialización Grupo Jaremar.**  
Tegucigalpa, M.D.C  
Tel: 9518-0073

**Ing. Jesús Armando Chinchilla**  
**Gerente de Mantenimiento INPLASA**  
Tegucigalpa, M.D.C.  
Tel: 9969-6636

**Ing. Hersan Amador**  
**Gerente de Producción CORPLASA.**  
Tegucigalpa, F.M.  
Tel: 9776-0043

### **Informática e Idioma**

**Idiomas:** Inglés Intermedio.

**Informática:** Manejo de Word, Excel intermedio y PowerPoint, Outlook, Visio y Bizagi modeler.

### **Referencias Personales**

**Dra. Marlen Castro; Médico Veterinario**  
**- UNA** Catacamas; Olancho.  
Tel: 9964- 4430

**Ing. Walter Andino; INPLASA.**  
Tegucigalpa, F.M.  
Tel: 9724-8090