



HASSAN YASSER PINEDA LÓPEZ

DOCTOR EN MICROBIOLOGÍA CON ORIENTACIÓN INDUSTRIAL

PERFIL PROFESIONAL

Microbiólogo industrial, con amplia experiencia en inocuidad de los alimentos y agua potable, gestión de Calidad en Normativas ISO 17025:2005, ISO 14001, ISO 9001, OSHAS 18001, HACCP/HARPC, Proyectos de Manejo y Tratamiento de Aguas residuales, Bacteriología industrial y clínica, Manejo y entrenamiento de personal en BPM.

Me apasiona la investigación y aspiro a seguir formarme en el campo de inocuidad, Tratamiento de aguas residuales, así como en el área de la nutrición.

CONTACTO

Tel. +504 3375-4931

Col. Covimal, Casa D7, San Pedro Sula, Cortés

yass.mansham@gmail.com

FORMACIÓN

2002 - 2008

Universidad Nacional Autónoma de Honduras

Tegucigalpa, Fco. Morazán.

Doctor en Microbiología con Orientación en Microbiología Industrial.

1999 - 2001

Instituto Privado Nocturno Luis Bográn, Sta. Bárbara, Sta. Bárbara / Instituto Juan Lindo, Trinidad, Sta. Bárbara.

Bachiller en Ciencias y Letras y Técnico en Computación.

1996 - 1998

Instituto Técnico Nocturno Eulogio Galeano Trejo, Sta. Bárbara, Sta. Bárbara.

Ciclo Básico con vocación técnica.

1990 - 1995

Escuela Urbana Mixta, Guía Técnica #2, Marcos García, Sta. Bárbara, Sta. Bárbara.

Educación Primaria.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

2015 – Actual

Supervisor de inocuidad y Medio ambiente.

Corporación Dinant, San Pedro Sula, Cortés.

- Supervisor encargado de Planta de Tratamiento de aguas residuales.
- Jefe del Laboratorio de Microbiología.
- Sub Coordinador HACCP.
- Apoyo técnico en inocuidad para Dinant Comayagua y Dinant Tocoa.

2015 – 2017 (Agosto – Abril) (Fines de Semana)

Catedrático e instructor.

Universidad Cristiana Evangélica Nuevo Milenio (UCENMI), Campus Peña Blanca, Cortés.

- Catedrático e instructor de laboratorios para la Carrera de Técnico Universitario en Laboratorio Clínico.

2014 – 2015 (Septiembre – Abril)

Microbiólogo auxiliar.

Hospital Departamental San Marcos de Ocotepeque, Ocotepeque.

- Supervisar, realizar y evaluar la ejecución de los distintos análisis clínicos, bacteriológicos y de pruebas especiales realizadas en el laboratorio.
- Entrenamiento al personal técnico en bacteriología clínica.
- Monitoreo de ambientes en Áreas de Neonatos para mejorar inocuidad en incubadoras.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

2012 – 2014

Jefe de Laboratorio de Microbiología.

Laboratorios Ecolova, San Pedro Sula, Cortés.

- Encargado del área de inocuidad alimentaria, aguas potables y aguas residuales.
- Capacitador en temas de Microbiología Básica, Higiene, Seguridad, BPM, HACCP.
- Auditor y analista sanitario y de calidad en alimentos.

2011 – 2012

Sub jefe de Laboratorio de Microbiología.

Laboratorio de análisis industriales, AGRINVET, San Pedro Sula, Cortés.

- Encargado del área de inocuidad alimentaria, aguas potables y aguas residuales.
- Capacitador en temas de Microbiología Básica, Higiene, Seguridad, BPM.

2009 – 2010

Sub jefe de Laboratorio de Microbiología.

Laboratorio Nacional de análisis de residuos (OIRSA/LANAR), San Pedro Sula, Cortés.

- Analista microbiológico.
- Auditor Sanitario y de Calidad en alimentos y agua potable.
- Capacitador en temas de Microbiología Básica, Higiene, Seguridad, BPM e inocuidad.

2008

Practicante Universitario.

Universidad Nacional de Agricultura (UNA), Catacamas, Olancho.

- Apoyo técnico científico en el Departamento de Producción Animal y en el Laboratorio de Análisis microbiológicos.
- Apoyo docente en las carreras de Ingeniería Agronómica y Tecnología de Alimentos.

OTROS DATOS

Informática – Microsoft Office Avanzado.

Idiomas – Inglés intermedio.

CAPACITACIONES RECIBIDAS

2018 – Interpretación del Código SQF ver 8, BioLógica.

2017 – Formación de auditores en Normas ISO 14001, ISO 9001, OSHAS 18001, Montanaro Consultores.

2017 – Introducción a las Novedades de la Norma ISO 14001:2015 y comparación con futura Norma ISO 45001, Montanaro Consultores.

2017 – Introducción a la Norma ISO 9001:2015, Montanaro Consultores.

2016 – Defensa de los alimentos y Estrategias de mitigación, Agrobiotek-FPI.

2016 – HARPC y FSMA, Agrobiotek-FPI.

2016 – Gestión humana, FUNADEH.

2016 – Evaluación Sensorial I y II, Kerry.

2013 – Estimación de la incertidumbre en métodos de medición, Entidad Mexicana de Acreditación.

2013 – Biología molecular para detección de patógenos, Neogen/Agrobiotek.

2012 – Programación estratégica, ANDI.

2012 – Resolución de quejas y conflictos en el trabajo, ANDI.

2012 – Normativa ISO/IEC 17025:2005., Itecoh.

2011 – Biología molecular para detección de patógenos, 3M.

2010 – Detección de E. coli O157:H7 enterotoxigénica en productos cárnicos, haciendo uso del BAX System Q7, Lanar.

2010 – Capacitación teórico – práctico en Belice en el Diagnóstico molecular de Huanglongbing (HLB) mediante PCR en tiempo real.

2010 – Charla básica sobre Primeros Auxilios. Cruz Roja Hondureña.

2010 – Socialización de los documentos del Sistema de Gestión de Calidad, Lanar.

2009 – Seguridad de los gases. INFRA.

2009 – Gases especiales para laboratorios. INFRA.

2009 – Menu Safe, Agrobiotek.

2008 – Introducción a la Norma ISO/IEC 17025:2005, OHA/COHCIT.