



# Stephany Carbajal

Lic. Tecnología Alimentaria

## CONTACTO

+504 9982-6980

stephanycarbajal16@gmail.com

Tegucigalpa, Francisco Morazán

## PERFIL

Soy una persona responsable, puntual y trabajadora en mis obligaciones asignadas.

Me gusta aprender nuevos y transmitir los conocimientos adquiridos, capaz de afrontar nuevos retos cada día.

## DATOS ACADEMICOS

### Universidad Nacional de Agricultura

Estudios en Lic. Tecnología Alimentaria | 2016-2021.

### Instituto San Francisco de Asís

Estudios en Bachillerato en ciencias y letras | 2010-2014.

## EXPERIENCIA LABORAL

### PriceSmart Florencia

- Pasante en parámetros y control de calidad en área de Frutas y Hortalizas | 2019.
- Recepción de materia prima | 2020.
- Pasante en Gestión de calidad (ISO 9001) Gestión de Inocuidad (ISO 22000) en áreas de procesamiento cárnico | 2020-2021.

### Hortifruti Honduras

- Pasante en control de calidad y operaciones en Frutas y Hortalizas | 2019.

## IDIOMAS

Español: Nativo

Inglés: Básico – Intermedio

## HABILIDADES

- Manejo de plataforma Google
- Manejo de paquete Office
- Manejo de Personal
- Destreza de trabajar en equipo
- Buena Comunicación
- Trabajo bajo presión

## REFERENCIAS

### Jesús Vásquez

Sub jefe de mantenimiento  
Hospital Militar.  
Teléfono: +504 9752-7448  
Dirección: Res. Santa Cruz

### Fanny Maradiaga

Ing. Agrónoma  
Docente UNAG.  
Teléfono: +504 9803-7229  
Dirección: Zamorano, FM.

## SEMINARIOS, CONSTANCIAS Y CURSOS RECIBIDOS

### **I Congreso Internacional en Ciencias Veterinarias y Zootecnia**

-Universidad Nacional de Agricultura (2016)

### **Inseminación Artificial Método “El Torito”**

-TECNO gen y Ganadería La Piedra (2018)

### **I Congreso de Investigación**

-Universidad Nacional de Agricultura (2019)

### **I Simposio de los Alimentos**

-Universidad Nacional de Agricultura (2019)

### **Espíritu emprendedor**

-INFOP (2020)

### **III Simposio de los alimentos**

-Universidad Nacional de Agricultura (2021)

### **Inocuidad en Productos Enlatados**

-Estrategia gestión alimentaria y empresarial (2021)

### **Higiene y Manipulación de Alimentos**

-Estrategia gestión alimentaria y empresarial (2021)

### **Microbiología en el procesamiento de cárnicos**

-OIRSA (En curso 2022)



REPÚBLICA DE HONDURAS

## UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA

*El rector de la Universidad  
Nacional de Agricultura en  
ejercicio de las Facultades  
que la ley le otorga*

*Por Cuanto*

**Stephany Nicolle Carbajal Sierra**

*Ha concluido con los estudios correspondientes y  
satisfecho todos los requisitos que las leyes  
aplicables establecen*

*POR TANTO*

*Le confiere el título de:* **Licenciada en Tecnología**  
**Alimentaria**

*En el grado académico de:* **Licenciatura**

*Dado en la ciudad de Catacamas, Departamento de Olancho a  
los veinticuatro días del mes de septiembre de dos mil veintiuno.*

  
Ph.D. Wilmer Misaef Reyes  
Rector

  
Ph.D. Licza Rosibel Padilla  
Vicerrectora Académica

  
M.Sc. Alba Julia Muñoz  
Secretaria General

  
Ph.D. Carlos Inestroza Lizardo  
Decano de la Facultad de  
Ciencias Tecnológicas