

## CURRICULUM VITAE

**Nombre:**

Willyams Vladimir Coello  
Palma

**Edad:** 29 años

**Fecha de nacimiento:**

22 de junio de 1994

**Lugar de procedencia:**

La Libertad, Comayagua.

**Estado civil:** Unión libre

Actualmente vivo en San  
Pedro Sula.

**Número de teléfono**

**celular:** +50496534691

**Correo electrónico:**

[willyamscoello@gmail.com](mailto:willyamscoello@gmail.com)

**Estudios:****-EDUCACION BASICA**

*Bachiller Técnico Industrial  
en Electricidad (Instituto  
Polivalente Pompilio Ortega)*

**- EDUCACION SIUPERIOR**

*Técnico Universitario en  
Tecnología de Alimentos  
(Universidad Nacional  
Autónoma de Honduras)*

**HABILIDADES**

Manejo de los programas Microsoft office como ser power point, Word y Excel, con conocimiento en matemáticas y ciencias químicas. Puedo llevar a cabo investigaciones y realizar informe detallados además de que a lo largo de mi carrera he realizado exposiciones y defensas de investigaciones las cuales me han ayudado a tener una mejor facilidad al momento de hablar con un grupo de personas. He trabajado en equipo y eso me ha logrado tener una mejor facilidad de entendimiento y distribución de trabajos a lo largo de mi carrera. Realizar investigaciones sobre temas relacionados con el ámbito científico.

Aprendo rápido.

Puedo mantener una conversación en inglés o italiano ya que se un poco de ambos idiomas.

Tengo la aptitud de aprender cosas nuevas e implementarlas.

**Intereses:** Me gusta aprender cosas nuevas, tengo el deseo de poder trabajar en una planta de procesamiento de alimentos, como tecnólogo en alimentos se nos forma con habilidades en varias partes del procesamiento además de análisis de calidad. Liderazgo, paciente, determinación para hacer las cosas.

## **ESPACIO DE APRENDIZAJE**

En mi aprendizaje de tecnología de alimentos manejo lo que son las normas BPM, el sistema HACCP, ISO 22000:2018, POES.

También tengo conocimiento en control de calidad como es el análisis de materia prima ya sean análisis de humedad, cenizas, titulaciones como ser:

- Determinación de sales en la materia prima.
- Determinación de ácidos o bases.
- Determinación de Ácidos grasos libres (AGL)

A lo largo de mi paso por la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos cursada en la Universidad Nacional Autónoma de Honduras- Centro Universitario Regional del Centro (UNAH-CURC) he tenido la oportunidad de poder procesar productos con estándares de calidad e inocuidad establecidas por las organizaciones internacionales como la OMS o CODEX ALIMENTARIUS, además de la implementación de los sistemas HACCP, BPM y POE.

Además de las clases que recibí sobre microbiología general y microbiología en alimentos, impartí un seminario sobre microbiología en lácteos y un seminario en microbiología en aguas potables los cuales hice una investigación para poder llevarlos a cabo.

He participado en conferencias de liderazgo empresarial, además de comercio electrónico, comercio de planes de negocio.

- **Práctica Profesional Universitaria EXVECO-S.A.**

En el área de inocuidad como auxiliar de inocuidad, tuve la oportunidad de realizar pruebas para el mejoramiento de las técnicas de conservación para los alimentos ya que son exportados hacia otros países y se debe tener un lineamiento para la inocuidad de dichos alimentos, también tuve la oportunidad de realizar inspecciones a la planta y así poder crear un documento que especifique las acciones que se llevan a cabo en dicha planta, llevar a cabo lo que son las técnicas BPM y BPA, la planta EXVECO-S.A. se divide en la planta de producción, El Campanario (Chile habanero, chile jalapeño, berenjena, Bittermelon chino, Kun de amor) planta de cosecha El Sitio ( Chive flower, Kun indu) teniendo la oportunidad de llevar el control que se realiza en dichos procesamientos. Lo que son los lineamientos de calidad e inocuidad cumplirlos y hacer que se cumplan en la planta, evitando una posible contaminación al momento del procesamiento.

### **Experiencia laboral**

- He tenido la experiencia de laborar en el campo como caficultor.
- Un año tuve la oportunidad de trabajar en café internet y venta de materiales de estudio (cuadernos, papelerías, y útiles escolares), redacción de informes, atención al cliente,
- Toda mi vida eh vivido en una tienda en el cual trata de venta de materiales como papelería y objetos que me hacían interactuar con el cliente y así tener una buena interacción de vendedor y cliente.

- **Labore en Honduras Chips Manufacturing**

Desde: 20/diciembre/2021 hasta 23/08/2022

HONDUCHIPS ubicada en el departamento de Comayagua. Es una empresa dedicada al rubro de procesamiento de snacks (frituras) de diferentes materias primas como ser: camote anaranjado, malanga, camote blanco, camote morado, yuca amarilla, parsnip, remolacha, plátano verde, plátano maduro.

Labore en el área de control de calidad como analista de control de calidad.

**En el área de proceso realizando los siguientes análisis:**

- Análisis de humedad de materia prima.
- Análisis de grados brix.
- Análisis de humedad de producto frito.
- Análisis de % de grasa en producto frito.
- Análisis de color de producto frito.
- Monitoreo de temperatura en freidoras.
- Inspección de materia prima.
- Análisis de ácidos grasos libres por medio de titulación ácido/base.

Encargado de área de proceso verificando que los lineamientos tanto de control de calidad como inocuidad fueran llevados al pie de letra, verificando que el personal cumpla con dichas normas, verificando que el producto se procese de manera correcta, evitando cualquier posible fallo como que el producto saliese quemado o crudo, que el color de tenido sea el indicado, que el corte de las cortadoras valla con estándares indicados, trabajando de la mano con gerentes realizando pruebas para el continuo mejoramiento de los procesos de elaboración de los snacks

**En el área de empaque realizando los siguientes análisis:**

- Análisis de fuga en producto final.
- Prueba de chamber para verificar que el producto final cumpla con los estándares de presión atmosférica.
- Análisis de % de sal en producto final.
- Análisis de quebrado en producto final.
- Monitoreo de peso en producto final.
- Monitoreo de código en empaque de producto final.

Además de realizar análisis de calidad en planta realizo lo que es documentar los resultados, uno de los pasos establecidos en el sistema HACCP lo que es documentación de resultados.

- Asesor de ventas en La Mundial  
De: 01-10-2022 hasta 28-12-2022

Labore en la Mundial del departamento de Comayagua, como asesor de ventas de área de temporada navideña, juguetería y artículos deportivos.

Mi trabajo consistía en distribuir, ordenar, etiquetar, revisar inventarios, hacer manejo de productos disponibles, todo lo relacionado con mostrar productos y ofertas a todo tipo de clientes, además de especializar un mejor trato de servicio al cliente.

También hacemos el uso de sistema SAP para revisión de inventarios.

- **Analista de control de calidad en LACTHOSA División Sula Norte**

Actualmente trabajo en LACTHOSA en el departamento de San Pedro Sula desde el 09/Enero/2023

Laboro en LACTHOSA en control de calidad en el área de leche cruda. MI trabajo consiste en el análisis de la leche cruda una vez llegada a planta, realizar un muestreo conforme a las bases de homogenización para un análisis más exacto. También e l control y análisis de la leche almacenada en silos. Nos encargamos de realizar un análisis detallado en la leche para un mejor procesamiento y distribución de producto.

Análisis realizados:

- ❖ Análisis de cantidad de grasa, proteínas, sólidos totales, acidez y densidad.
- ❖ Análisis de crioscopia en la leche.
- ❖ Análisis de Recuento Somatico.
- ❖ Análisis de % de alcohol.
- ❖ Análisis de reductasa en la leche.
- ❖ Determinación de adulterantes.
- ❖ Determinación de grasa por el método de Gerber.
- ❖ Determinación de densidad por medio de un lactodencímetro.
- ❖ Acidez titulable con NaOH.
- ❖ Preparación de químicos.
- ❖ Anotación y control de resultados.
- ❖ Manejo de sistema SAP.

## **EQUIPOS DE TRABAJO:**

- ❖ Milkoscan FOSS.
- ❖ Ekomilk spectra.
- ❖ Ekomilk scan.
- ❖ Crioscopio.
- ❖ Equipo de baño Maria.
- ❖ Potenciometro.
- ❖ Balanza analítica.
- ❖ Horno.

Tuve la oportunidad de aprender el correcto uso de cada equipo así como ser la limpieza correcta para cada uno de ellos y el correcto calibrado que se debe llevar a cabo.

Cubrir otras áreas como ser análisis fisicoquímicos.

Área en la cual mi trabajo consiste en analizar el producto una vez sea envasado, que tenga todos los parámetros correspondientes, entre los productos a analizar esta; productos cítricos como jugos de naranja, zanahoria con naranja, jugos.

Análisis de leche pasteurizada, así como ser el análisis de los silos con leche para pasteurizar.

Análisis de crema, leche descremada y otros tipos de productos lácteos.

Determinación de % de soda caustica, determinación de ácido nítrico y ácido fosfórico.

Revisión de que el envase lleve todas las características correctas.

Equipos que utilice en el área de físico química:

- ❖ Equipo para titulación.
- ❖ Refractometro.
- ❖ Balanza analítica.
- ❖ Butirometros.



República de Honduras  
Secretaría de Educación

Promoción



"Poeta Roberto Sosa"

El Director (a) de Instituto "Pomilio Ortega" de  
La Libertad Departamento Comapagua

Por Cuanto: Le confiere a

**Willpams Vladimir Coello Palma**

El Grado de **Bachiller Técnico Industrial en Electricidad**

El día **18** del mes de **Diciembre** del dos mil **Doce**

En virtud de haber realizado los estudios que establece la Ley, y obteniendo la aprobación en el Examen General.

El (La) Secretario (a) de Instituto "Pomilio Ortega" deja constancia de haber  
registrado este Título bajo el N°. **33** Folio **39** del libro N°. **01** el día **19** de  
**Diciembre** de **2012**

Director (a) del Establecimiento

Secretario (a) del Establecimiento

El (La) Secretario (a) de la Dirección Departamental de Educación de **Comapagua** deja  
constancia que el expediente de Examen General está inscrito bajo el N°. **033081** Año **2012** Fecha de  
aprobación **14 de Diciembre de 2012** y de haber registrado el Título el día de hoy en el libro N°. **1.4**  
Reg. **033081** Folio **1056**

Lugar y Fecha **Comapagua 21 de Diciembre de 2012**

Secretario (a) Dirección Deptal. de Educación

Por Tanto:

El Secretario de Estado en el Despacho de Educación, a través de la Dirección Departamental de Educación de  
**Comapagua** y en uso de la facultad que le confieren los Artículos 189 de la Ley Orgánica de  
Educación y el 1 del Decreto Legislativo N°. 162-96 extiende el presente Título de:

**Bachiller Técnico Industrial en Electricidad**

Para que sea habido y tenido por tal y goce de los derechos que le corresponden

Dado en **Comapagua** el día **Veintiuno** del mes de **Diciembre** del dos mil **Doce**

Director (a) Departamental de Educación

0060018



03 SET. 2012



# CERTIFICADO

## DE PARTICIPACIÓN

ESTE CERTIFICADO ES EMITIDO PARA:

*Williamas Madimir Coello Palma*

Por haber concluido con los módulos de Salud, Higiene y Nutrición, Emprendimiento y Liderazgo, Mi Café, Mi Finca y Ofimática Administrativa. Impartido desde el 19 de octubre 2020 al 10 de Diciembre 2020

Se extiende el siguiente certificado a los 15 días del mes de Diciembre 2020

*K. Waigel*

Kim Waigel

Gerente de País Nestlé Honduras

*T. Fuschich*

Terence Fuschich

Presidente Fundación COHONDUCAFÉ





OTORGAN EL PRESENTE

# CERTIFICADO

A:

**WILLYAMS VLADIMIR COELLO PALMA**

Por haber aprobado satisfactoriamente la capacitación:

## DISEÑO DE PLANES DE NEGOCIO

Con una duración de 8 horas

Impartido el 16 y 17 de julio del 2021

Registro No. 659

  
Lic. Gabriela Padilla  
Directora Ejecutiva  
CCICOM



  
Cristina Alexander Mendoza  
Instructor



## UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HONDURAS

El Rector (a) de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras  
en ejercicio de las facultades que la Ley le otorga



POR CUANTO: **Willyams Vladimir  
Coello Palma**

ha concluido sus estudios en el Centro Regional Universitario del  
Centro, el veinte de mayo de dos mil veintiuno; y habiendo cumplido  
todos los requisitos legales.

POR TANTO: le extiende el título de **Técnico  
Universitario en Tecnología  
de Alimentos**

Dado en la Ciudad Universitaria, "José Trinidad Reyes", Tegucigalpa, M.D.C.  
el dieciséis de junio de dos mil veintiuno.

SECRETARIO (A) GENERAL  
Secretaría General

RECTOR (A)  
RECTORÍA

DECANO (A) / DIRECTOR (A)  
DECANATO



Nº 00017  
UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HONDURAS

El (la) Infrascrito (a) Secretario (a) General de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras, hace constar que este Título fue registrado bajo el Nº 063 Folio 007 Tomo LVI del Libro respectivo.

Ciudad Universitaria "José Trinidad Reyes", Tegucigalpa, M.D.C., República de Honduras;  
dieciséis de junio de dos mil veintiuno.





HONDURAS CHIPS MANUFACTURING S. de R.L de C.V.  
Km 80, Carretera hacia Tegucigalpa, Barrio Tenguaje  
RTN 03019012529796

## REFERENCIA LABORAL

Yo, Stephany Alejandra Marroquín, con identidad número 0301199501634, por medio de la presente me permito recomendar ampliamente al joven Willyams Vladimir Coello, con identidad número 0306199500091, quien laboró bajo mi supervisión es un profesional de conducta intachable, ha demostrado ser un excelente profesional con muchas ganas de superarse, responsable, comprometido, proactivo, fiel cumplidor de sus tareas, participativo, con ideas para lograr la mejora continua.

Hago constar que durante el tiempo que estuvo laborando en la empresa Honduras Chips Manufacturing siempre se observó una actitud de superación, iniciativa y responsabilidad distinguiéndose de igual manera por sus valores de honestidad, respeto y colaboración.

Se extiende el presente para los fines que el interesado estime convenientes.

Comayagua, Comayagua

2 de septiembre del 2022.

Stephany Alejandra Marroquín  
*Gerente de Control de Calidad*  
*Honduras Chips Manufacturing*

3180-2538