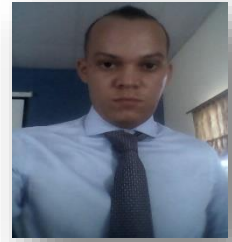


## CURRICULUM VITAE



### **I.- DATOS PERSONALES**

Nombre: Jorge Emilio Pinel Moreno

Número de identidad: 0301-1985-02184

Edad: 32 años

Estado civil: Soltero

Teléfono: 3155-0877

E- mail: jorgepinel28@gmail.com

Dirección: Comayagua, Barrio San Blas, dos cuadras al sur de Escuela Vindel.

Disponibilidad: para de viajar.

### **II. - FORMACIÓN ACADEMICA**

- ✓ Obtención del título de Ingeriero Agroindustrial, en el Centro Universitario Regional del Centro (UNAH – CURC).
- ✓ Secundaria completa: Instituto León Alvarado, Comayagua.  
Año: 1999 -2006 (Perito Mercantil y Contador Público).
- ✓ Estudios primários completos: Escuela Mixta Eben Ezer.  
Años: 1992 -1998.



### III. - EXPERIENCIA LABORAL

- ✓ Labore como asistente en la oficina de “Contabilidad Recarte”, del señor Jose Rolando Recarte Telefono: 2722-7411.
- ✓ Pratica professional secundaria realizada en Instituto Nacional Agrario (INA)
- ✓ Exportaciones Velásquez realizando la labor de administrador, en la cual labore dos años consecutivos desde el año 2010 a diciembre de 2012, con dirección en Boulevard Roberto Romero Larios contiguo a Ferreteria Tulin.
- ✓ Técnico en telecomunicaciones en compañía Harris, ubicada en el interior de la Base Aérea Soto Cano de esta ciudad de Comayagua.
- ✓ Práctica professional Universidad realizada en la empresa Alimentos Maravilla con duracion de 4 meses en el año 2017.
- ✓ Labore como auditor de cálida en las líneas de produccion y despacho de produto terminado en la empresa Alimentos Maravilla por 1 año en el 2017.
- ✓ Labore como auditor de calidad en las líneas de producción en la empresa empacadora del Corral de Siguatepeque por 2 meses en el año 2018.



#### **IV. - REFERENCIAS PERSONALES**

- ✓ Pedro Rolando Mejía Abogado  
Tel: 2772 – 7441
- ✓ Jessy Mileth Doblado  
Lic. Supervisora MANCOSARIHS  
Tel: 3157 – 2268
- ✓ Mirian Rivera  
Ingeniero Químico  
Tel: 9950 – 2097

#### **V.- TALLERES**

- **“I TALLER PRINCIPIOS GENERALES DEL SISTEMA HACCP”**  
Realizado en el CFI del centro universitario regional del centro CURC/UNAH Del día 19 a 20 de septiembre de 2016 Com duración de 16 horas.
- **“PRINCIPIOS BASICOS DE HACCP”**  
Realizado en la sala de juntas de Agroindustria del Corral el viernes 3 de Noviembre, 2017.