



E-mail:

ddubonelizabeth@yahoo.com

ddueliz28@gmail.com

Barrio El Torondon

Comayagua, Comayagua, Honduras

Cel.: (504) 8762-0349

Casa: (504) 2772-0708

OBJETIVO

Fortalecer los Procesos de Producción, Sistemas de Gestión Calidad y Programas de Seguridad Alimenticia, con mis conocimientos y experiencia adquirida en el sector privado así como también el sector oficial.

INFORMACIÓN PERSONAL

Nacionalidad: Hondureña

Estado Civil: Casada

Tarjeta de Identidad: 0801-1974-00173

Lugar y Fecha de Nacimiento: Comayagua, Honduras, el 28 de Enero de 1974

PERFIL PROFESIONAL

Tecnólogo de Alimentos, con experiencia en Sistemas de Gestión Integrado Ambiente y Seguridad e Higiene Ocupacional, con amplia experiencia en control y aseguramiento de calidad e inocuidad, procesamiento de alimentos y desarrollo de nuevos productos, conocimientos en Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas Agrícolas, HACCP e ISO 22002-1, elaboración de documentación e

implementación del Sistema de Gestión de Calidad bajo la norma internacional ISO/IEC 17025, y conocimientos generales y experiencia en las normas: ISO 9001, ISO 22000, ISO 19011, ISO 14000 e ISO 18001, ISO 31000 con conocimientos de la legislación hondureña y de los reglamentos técnicos centroamericanos para alimentos y normas para aguas; con competencias en: liderazgo, comunicación efectiva, análisis y solución de problemas, trabajo en equipo, trabajo bajo presión y manejo de sistemas de información Microsoft Office.

ESTUDIOS

- ♦ Graduada de la carrera de Tecnología en Alimentos, primer egresado de la carrera, Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH). Centro Regional Universitario (CURC).
- ♦ Certify Supervisor of Thermal Processing System and Acidification by Better Process School Control. Chapman University, collaborations with the Sciences Nutrition and Foods Department and Food and Drug Administration (FDA) Orange, Cal, USA.
- ♦ Diplomado en formación Humana y Profesional, Secretaría de Agricultura y Ganadería. Abril 2010 – noviembre 2010.
- ♦ Diplomado en Inocuidad de Alimentos, Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano Mayo – Septiembre 2015
- ♦ Individuo Calificado por la Alianza en Controles Preventivos en Inocuidad de Alimentos, Escuela Agrícola Zamorano, FPSCA Alliance, Mayo 2016

IDIOMAS

- | | |
|----------|----------------|
| Español: | Lengua materna |
| Inglés: | Nivel Avanzado |

CURSOS Y SEMINARIOS

- ♦ Curso de Inglés, Módulos del I – VI. Instituto de Cultura Interamericana (IHCI) Tegucigalpa 1996. 90% (hablado, escrito, comprensión)
- ♦ Microsoft Office (completo) Comunicación, Internet Explorer navegación
- ♦ Curso de Inocuidad de Alimentos con énfasis en Frutas y Vegetales. Centro de Entrenamiento Agrícola (CEDA). Asistido por Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA) y Proyecto Regional de Fortalecimiento de la Vigilancia Fitosanitaria (VIFINEX). Comayagua, 2000.
- ♦ Curso de Manejo de Post Cosecha en Frutas y Vegetales Frescos para Exportación, Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA). Comayagua, Honduras. 2000.
- ♦ Curso GMP's/Food Plant Sanitation Workshop. AIB Food Safety Hygiene Tegucigalpa, 2002.
- ♦ Seminario Actualización de Microbiología de Alimentos, Laboratorios Agrobioteck, asistido por Biocontrol. Tegucigalpa 2002.
- ♦ Seminario Seguridad en Salud Pública, Preparación y Respuesta Contra el Bioterrorismo, Proyecto Regional de Fortalecimiento de la Vigilancia Fitosanitaria. OIRSA, VIFINEX, SAG.
- ♦ Seminario Taller “Creando Exportadores” Honduras Plataforma de Exportación a Canadá. IICA, Secretaría De Agricultura y Ganadería, PROFORCA, Secretaría de Relaciones Exteriores. IICA, Tegucigalpa 2003 Participación en Plataforma de Exportadores, Toronto, Canadá

- ♦ Seminario Diseño de Empaque y Consultas Técnicas del Producto, Embajada de la República de China Y la Cámara de Comercio e Industria de Cortes. San Pedro Sula, Agosto, 2003.
- ♦ Seminario Supervisión y Dirección de Personal, Cámara de Comercio e Industrias de Cortes y ASECAP/ Latinoamérica San Pedro Sula, Noviembre 2003.
- ♦ Seminario Higiene y Seguridad Industrial, Universidad Tecnológica Centroamericana UNITEC, San Pedro Sula, Diciembre 2003.
- ♦ Seminario Taller HACCP/ AIB Food Safety/ Hygiene. AIB-Agrobiotek, San Pedro Sula, Mayo 2004.
- ♦ Curso Entrenamiento a Capacitadores en Buenas Prácticas Agrícolas,
- ♦ SAG/OIRSA/FDA, Tegucigalpa Junio 2004.
- ♦ Seminario Diseño Sanitario de plantas de Alimentos. La Lima CDA, Fintrac.2005
- ♦ Seminario Taller Programa Pre-Requisitos / AIB Food Safety/Higiene. AIB, Agrobiotek, 2006.
- ♦ Seminario Taller Principios de Inspección y Auditoria para Plantas de Alimentos
- ♦ AIB Food Safety/Hygiene. AIB, Agrobiotek, 2007.
- ♦ Capacitación Sistemas de Gestión de la Calidad y Auditoría Interna realizado en FUNADEH SPS del 25 al 29 de Junio de 2007 como parte del proyecto Implementación del SGC, ISO 9001 en PYMES.
- ♦ Seminario taller HACCP Avanzado AIB Food Safety/ Higiene. AIB-Agrobiotek, San Pedro Sula, Octubre 2007.

- ♦ Sistema de Gestión de la Calidad ISO-9001 y Auditoria Interna, QUARA/ Honduras, Marzo, 2008
- ♦ Herramienta de Mejoras Para el Sistema de Gestión de la Calidad ISO-9001, Abril de 2008
- ♦ Talleres Comité de Tilapia/ SENASA, Junio a la fecha.
- ♦ Taller Producción + Limpia Programa Cultivo de Tilapia.
- ♦ Teoría y Práctica en la operación de hardware y software del espectrómetro de masa-masa, Tegucigalpa LANAR, Mayo 2010
- ♦ Requisitos de Gestión Norma ISO/IEC 17025 2005, Tegucigalpa LANAR, Mayo 2010
- ♦ Espectroscopia de Masa, Tegucigalpa LANAR, Mayo 2010
- ♦ Bioseguridad en Honduras, Mayo 2010
- ♦ Comunicación Efectiva, Instituto Nacional de formación Profesional (INFOP) Tegucigalpa, Honduras, Junio 2010.
- ♦ Ética Profesional, Instituto Nacional de formación Profesional (INFOP) Tegucigalpa, Honduras, Junio 2010.
- ♦ Seminario de capacitación en el uso de la lista, Autoevaluación del Cumplimiento de los Requisitos de la ISO/IEC 17025:2005 OPS/OMS Junio 2010.
- ♦ Seminario sobre Floraciones de Cianobacterias y Cianotoxinas en Agua de consumo humano OPS/OMS Junio 2010.
- ♦ Seminario Cuidando Nuestros Clientes “El Tiempo como recurso no renovable”. Tela Atlántida, Julio 2010.

- ♦ Seguridad e Higiene Ocupacional, Instituto Nacional de formación Profesional (INFOP) Tegucigalpa, Honduras, Julio 2010.
- ♦ Calidad Total, Instituto Nacional de formación Profesional (INFOP) Tegucigalpa, Honduras, Agosto 2010.
- ♦ Determinación de *E. Coli*, Coliformes Totales y Fecales, en muestras de Agua, productos pesqueros, alimentos procesados LANAR, Tegucigalpa Honduras Diciembre 2010.
- ♦ Determinación de *Salmonella spp.* LANAR, Tegucigalpa Honduras Diciembre 2010.
- ♦ Buenas Prácticas de Laboratorio. LANAR, Tegucigalpa Honduras, Febrero, 2011.
- ♦ Análisis de *E.coli O157:H7* procedimientos rápidos aplicación de BAX System y *Salmonella spp.* por método BAM. USDA, FDA. Marzo 2011
- ♦ Seminario Sobre Control de la Calidad en los medios de cultivo microbiológicos, RILAA, abril 26, 2011.
- ♦ Seminario sobre Determinación de residuos de radioactividad en alimentos, RILAA, abril 17, 2011.
- ♦ Análisis de Ivermectina en suero bovino, Lanar Tegucigalpa, septiembre 2011.
- ♦ Taller Plan Estratégico Metrología CEHM, 2011-2021, SEPLAN Tegucigalpa Honduras, Septiembre 2011.
- ♦ Taller Sistema de Gestión Integrado; normas ISO 14001:04 Y OHSAS 18001:07, Quara Mayo – Noviembre 2013.

- ◆ Taller Nacional de Retiro y Recuperación (RECALL) de Producto Sector Alimentos, Cohep, mayo 2013.
- ◆ Seminario taller HACCP III / Auditoria del Sistema, Formador de Auditores AIB Food Safety/ Higiene. AFI- AIB Panamá, Panamá Septiembre 2013.
- ◆ Taller Requisitos y Procedimientos para Exportar a Unión Europea, Cohep, Octubre 2013
- ◆ Curso Formador de Formadores en Trazabilidad y Retiro y Recuperación de Producto Sector Industria de alimentos, Cohep, Noviembre 2013.
- ◆ Taller Requisitos de Exportación de Alimentos al Mercado de Estados Unidos, USDA, IICA, SAG octubre 2014.
- ◆ Taller Defensa de los Alimentos y Estrategias de Mitigación, FPI / Agrobiotek. Julio 2016.
- ◆ Taller Normativas de Referencia ISO 31000, Metodologías de Análisis de Riesgos, septiembre 2016.
- ◆ Participación Competición del Marco de Cualificaciones de la Educación Superior para Centro América, CURC, Comayagua. Septiembre 2016.
- ◆ Seminario Técnicas Analíticas para Control de Calidad e I&D, Febrero 2017.
- ◆ Curso de Inglés, Módulos del I – XII. Instituto de Cultura Interamericana (IHCI) marzo 2017. 98% (hablado, escrito, comprensión)
- ◆ Seminario-Taller sobre Teoría del Color uso y manejo de espectrodensiometro, Marzo 2017.

- ♦ Talleres de novedades, ISO 14001 e ISO 45001, Comayagua marzo 2017.
- ♦ Seminario Taller FSMA, FDA / SGIA, Tegucigalpa, abril 2017.
- ♦ Taller sobre Exportación de Alimentos a los Estados Unidos, FDA/ julio 2017.
- ♦ Capacitación Cambios Propuestos en la Norma ISO/IEC 17025 /2015 actualización, Nov 2017.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

1. *Práctica Profesional. Alimentos del Valle, S.A. Comayagua. 2000.*
2. *Chestnut Hill Farms (2000-2003) desempeñando los siguientes cargos:*
 - a. Coordinadora HACCP
 - b. Jefe Planta Empaque de Chile Jalapeño.
 - c. Gerencia de Control de Calidad con las siguientes funciones:
 - Revisión de los puntos críticos de control del proceso, monitoreo constantes de la calidad del producto en todos los pasos en el proceso. Aseguramiento de Calidad mediante muestras microbiológicas, pruebas y muestras del producto.
 - Preparación de la información y documentos técnicos relacionados con el proceso de empaque y control de calidad del producto.
 - Manejo y supervisión de Personal, capacitaciones y entrenamiento personal y de primer ingreso.
 - d. Coordinadora del Plan HACCP y Seguridad Ambiental, revisión del Programa de GMP's SSOP HACCP, Preparación de documentos relacionados con el Plan HACCP aplicado al proceso.

e. Manejo de personal de Limpieza y Sanitización de Planta y Alrededores.

3. Río Nance Agroindustrial RINAGRO (2004-2007), Frutas Tropicales Purés y Jugos, RinagroTropic Frozen Frutas y vegetales congelados.

- a. Coordinadora HACCP, Gerente de Aseguramiento de Calidad realizando las siguientes funciones:
 - Monitoreo y verificación de Programa HACCP y programas Pre-requisitos (GMP, SSOP, SOP), control de puntos críticos. Auditorías Internas.
 - Coordinación y planeamiento de las producciones proyectadas mensualmente según lo requerido por cada cliente.
 - Asesor del Programa de Seguridad Ocupacional.
 - Monitoreo del producto en cada una de las etapas del proceso verificando que estén dentro de los márgenes de calidad establecidos, (análisis físicos, químicos y microbiológicos)
 - Emisión de certificados de embarques y calidad del producto.
 - Coordinación del Equipo Haccp, logrando la acreditación del Programa Pre-requisitos en la auditoría realizada a la compañía por aib calificación excelente. Junio 2007.
 - Diseño de programas de capacitación de personal, capacitaciones y entrenamiento personal y de primer ingreso.

Aqua Corporación de Honduras (Dic. 2007-Sept 2009)

- a. Gerente de Aseguramiento de Calidad Aqua Corporación De Honduras, Río Lindo Cortes desempeñando las siguientes funciones.
- b. Coordinadora Control de Calidad, junto con el equipo monitoreando el proceso de filete de tilapia en cada una de las etapas.
 - Análisis Microbiológicos y Químicos Plan Nacional de Residuos Finca, Planta Proceso, Materia Prima y Producto Terminado.

- Coordinadora de Comité HACCP estableciendo metodologías de preparación auditorías externas clientes e interna por SENASA, capacitaciones y entrenamiento al personal existente y de primer ingreso.
- Coordinadora Comité Ambiente de Finca y planta Aqua Corporación y miembro Comité de Tilapia, Secretaría de Agricultura y Ganadería.
- Coordinación del Equipo Haccp, en la auditoría realizada a la compañía por auditores de SGS-COSTCO, calificación excelente. Julio 2009.

Laboratorio Nacional de Análisis de Residuos LANAR (Mayo 2010-Diciembre 2011).

- a. Gerente de Control de Calidad desempeñando las siguientes funciones:

- Programar el Plan de capacitaciones del personal detección de necesidades.
- Coordinación del Sistema Gestión de Calidad, funcionamiento y emisión de resultados.
- Programación del Plan de mantenimiento preventivo de equipos de acuerdo al uso.
- Asistir al personal del laboratorio en la elaboración de procedimientos.
- Implementación y cumplimiento del Manual de Calidad.
- Supervisión de hojas de control y otros registros del Sistema de gestión de Calidad Supervisar al personal asignado.
- Preparar informes mensualmente, trimestrales, semestrales y anuales de todas las actividades realizadas y enviarlos al Gerente del Laboratorio.
- Preparar informes de control de calidad de los análisis y entregarlos mensualmente al Gerente del Laboratorio.
 - Participar en la elaboración de documentos generales y específicos.
 - Participación y organización de las charlas informativas internas.
 - Participar en reuniones internas e institucionales cuando lo requiera.
 - Encargada de la organización y manejo de la biblioteca del Laboratorio.

- Revisión del informe mensual de existencias en bodega para realizar y coordinar pedidos.
- Programación de calibración de los equipos.
- Realización de muestreo para análisis químicos y microbiológicos dentro y fuera de la ciudad.
- Brindar asesoría técnica a empresas e instituciones en aspecto de gestión de calidad que tienen relación con el laboratorio.
- Orientar a los analistas en la gestión de calidad.
- Programar conjuntamente con la Asistente Administrativa los pedidos de insumos de acuerdo a las existencias y movimientos del inventario.

Exportadora de Frutas EXPOFRUTA (2012-2013), Frutas Tropicales Purés y Jugos.

- a. Coordinadora HACCP, Gerente de Aseguramiento de Calidad realizando las siguientes Funciones:
 - Monitoreo y verificación de Programa HACCP y programas Pre-requisitos (GMP, SSOP, SOP), control de puntos críticos. Auditorías Internas.
 - Coordinación y planeamiento de las producciones proyectadas mensualmente según lo requerido por cada cliente.
 - Asesor del Programa de Seguridad Ocupacional.
 - Monitoreo del producto en cada una de las etapas del proceso verificando que estén dentro de los márgenes de calidad establecidos, (análisis físicos, químicos y microbiológicos)
 - Emisión de certificados de embarques y calidad del producto.
 - Diseño de programas de capacitación de personal, capacitaciones y entrenamiento personal y de primer ingreso.

CORPORACION DINANT Alimentos (2013 - 2017)

- a. Coordinadora de Aseguramiento de Calidad realizando las siguientes funciones:

- Implementar y mantener un sistema cumpliendo con los estándares de calidad con referencia la normativas nacionales e internacionales, RTCA, Codex alimentarius, USDA, 21 CFR part.113 FDA, FAO.
- Verificación y validación del Programa HACCP y programas Pre-requisitos (GMP, SSOP, SOP), control de puntos críticos. Auditorías Internas y Externas.
- Monitoreo del producto en cada una de las etapas del proceso verificando que estén dentro de los márgenes de calidad establecidos, (análisis físicos, químicos y microbiológicos)
- Diseño de programas de capacitación de personal, capacitaciones y entrenamiento personal y de primer ingreso.
- Elaboración reportes de indicadores del desempeño. (KPI's) INC- suplidores, Índices de calidad, Control estadístico de proceso.
- Evaluación de proveedores de Material de empaque y materia prima, implementación de equipo y desarrollo de nuevos productos.

Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria SENASA/SGIA (2017 - Actualidad)

Asistente Técnico de la Subdirección realizando las siguientes tareas:

- Verificar el cumplimiento de la Ley Fitozoosanitaria No. 157-94, Decreto No. 344-2005 y las disposiciones de los Reglamentos del SENASA en todos los establecimientos procesadores, almacenadores, importadores, de productos de origen animal y vegetal registrados ante el SENASA.
- Realizar auditorías de los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria en las plantas procesadoras de productos, subproductos y derivados de origen animal y vegetal registradas ante el SENASA.
- Realizar inspecciones en origen en los establecimientos de los países interesados en exportar productos agroalimentarios hacia Honduras.

- Representar a la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria en cualquier reunión, cursos de capacitación, entrenamiento o actualización que se relacione con las actividades que se desempeñan en materia de inocuidad de alimentos.
- Llevar control y dar seguimiento a todas las solicitudes y notificaciones que ingresan a la SGIA para revisión y respuesta técnica.
- Apoyar en la revisión de la legislación en materia de inocuidad agroalimentaria.
- Apoyar en el diseño y en la implementación de los programas nacionales de control microbiológico y análisis de residuos en productos agroalimentarios de origen animal y vegetal.
- Apoyar en la traducción español/inglés de documentación oficial recibida y enviada a Autoridades como FDA, FSIS-USDA, DG SANCO, etc., así como en las pre auditorías a establecimientos nacionales como parte de los procesos de elegibilidad y/o equivalencia de sistemas para la exportación de productos agroalimentarios hondureños en los mercados internacionales.
- Apoyar en la elaboración de guías, procedimientos y formatos de inspección para estandarizar las funciones y actividades del personal del servicio de inspección oficial de la SGIA.
- Apoyar en la planificación, coordinación y ejecución de las actividades del servicio de inspección oficial definidas para cumplir el plan estratégico de la SGIA.
- Facilitar la coordinación entre la SGIA y el Laboratorio Nacional de Residuos y apoyar en las auditorias del laboratorio al menos una vez al año.
- Presentar anualmente a la superioridad antes del 31 de enero de cada año, los informes de trabajo realizados en el año anterior así como de las mejoras que considere necesarias para el buen servicio de la inspección.
- Elevar a la superioridad en la fecha precisa que se le fijen, los formularios, reportes y toda otra documentación que tenga este destino.

Industrial de Alimentos E. y L. (2018 - Actualidad)

Coordinador (a) de Control y Aseguramiento de Calidad realizando las siguientes tareas:

- Coordinar y supervisar las actividades de implementación y seguimiento del Sistema de Gestión de Inocuidad.
- Solicitar el apoyo financiero y logístico requerido para desarrollar, implementar y mantener el Sistema de Gestión de Inocuidad.
- Capacitar a los empleados en los procedimientos, políticas e instrucciones del Sistema de Gestión de Inocuidad.
- Promover la capacitación constante del Equipo HACCP.
- Liderar el Equipo HACCP.
- Llevar a cabo las revisiones por la dirección según lo indica el Sistema de Gestión de Inocuidad.
- Programar y planificar las auditorías internas y externas que se realizarán al Sistema de Gestión de Inocuidad.
- Coordinar las auditorías a proveedores de materias primas y material de empaque.
- Extender las Cartas de Liberación de los productos procesados en la Planta de Salsas y Planta de Deshidratados.
- Verificar los registros generados diariamente, donde se evidencia el cumplimiento de los procedimientos del Sistema de Gestión de Inocuidad.
- Supervisar el cumplimiento de los procedimientos del Sistema de Gestión de Inocuidad por parte de los empleados de la empresa.
- Darle seguimiento a las quejas y oportunidades de mejora que se generen en el Sistema de Gestión de Inocuidad.
- Velar por el cumplimiento del Programa Microbiológico Anual, para los productos procesados en la Planta de Salsas y Planta de Deshidratados.
- Supervisar que el personal del Depto. de Control y Aseguramiento de Calidad cumpla sus funciones.
- Realizar las revisiones semestrales de la documentación del Sistema de Gestión de Inocuidad y su actualización.

- Validar los procedimientos operativos estandarizados de Sanitización de las superficies, equipos e instalaciones de las plantas de procesamiento.
- Elaborar los reportes de los productos no conformes.

Participar y apoyar las actividades desarrolladas por el Equipo de Retiro de Producto

REFERENCIAS

- Ing.Juan Pablo Mena, Gerente Planta Empacadora Alimentos Corporación Dinant, Comayagua Honduras Cel. 504 3391-0095
juanpablo.mena@dinant.com
- Dra. Johanna Tantalean, Coordinadora de la Carrera de Tecnología de Alimentos, Universidad Nacional Autónoma de Honduras Cel. 9970-3570
johannatantalean@gmail.com
- Ing. Juan Carlos Paguada, Jefe Departamento de Frutas y Vegetales, SGIA, SENASA,Tegucigalpa, Cel 9581-5357 jpaguada@senasa.gob.hn
- Dra Jeaneth Ayestas, Microbióloga. Agrobiotek Cel 3392-0208
jayestas@agrobiotek.com