



# NANCY MARISOL LOPEZ TORO

📍 San Pedro Sula, Cortes.

📞 93822407

## FORMACIÓN

### ◦ DATOS PERSONALES ◦

Naranjito, Santa Bárbara.  
504, Honduras  
+504 93822407  
[marisoltoro1728@gmail.com](mailto:marisoltoro1728@gmail.com)

Fecha / Lugar de nacimiento  
21 de mayo 1997  
Naranjito, Santa Bárbara.

### ◦ COMPETENCIAS ◦

- Adaptabilidad
- Relaciones interpersonales
- Habilidades de gestión
- Organización
- Resolución de problemas
- Manejo de Personal

## 🔊 REFERENCIAS

Juan Torres Mejía de Universidad Nacional Autónoma de Honduras  
[juan.torres@unah.edu.hn](mailto:juan.torres@unah.edu.hn) · 95352948

Greibil Mancía Sánchez  
Fundación Jicatuyo. Corquín,  
Copán  
+504 97239877

Alex David Lopez Toro de Kia.  
San Pedro Sula  
[davidlt@gmail.com](mailto:davidlt@gmail.com) +504 9505643

Fernando Vega  
de Cargill de Honduras.  
Siguatepeque, Comayagua  
+504 99985743

**Bachillerato Técnico en Informática, Instituto Rafael Mejía Toro, Naranjito, Santa Bárbara**

febrero 2013 — noviembre 2015

**Ingeniería Agroindustrial, Universidad Nacional Autónoma de Honduras, Santa Rosa de Copán**

septiembre 2016 — Julio 2022

## EXPERIENCIA LABORAL

**Practica Profesional Universitaria en Cargill de Honduras, Departamento de Agricultura, Siguatepeque, Comayagua.**

Febrero 2022 — Julio 2022

Supervisor de Área:

- Supervisión de personal
- Actualización de base de datos.
- Supervisión de manejo técnico y condición de aves
- Monitoreo de calidad del huevo.
- Manejo de información estadística.

**Coordinadora de Calidad e Inocuidad en Avícola Río Amarillo.  
Aldea Río Amarillo. Santa Rita, Copán.**

Octubre 2022 — Abril

- Revisar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en toda la planta, tanto a nivel de los productos, como a nivel del funcionamiento de las áreas de producción.
- Realizar auditorías de bioseguridad para tomar las medidas correspondientes.
- Liberar el producto retenido o disponer del mismo (según sea el caso) acorde a los criterios de inocuidad y calidad.
- Monitorear el cumplimiento de las actividades de control, de los diferentes aspectos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), POE (capacitación, control de proveedores, materias primas, envases, retiro de mermas, etc.) y POES (control y seguridad del agua, salud e higiene del personal, prevención de la contaminación cruzada, etiquetado, almacenamiento y manejo de productos químicos, aseo y sanitización, control plaga).
- Apoyar el seguimiento del cumplimiento de las medidas de control ambiental.
- Mantener y mejorar continuamente los procesos.
- Apoyar en la implementación de Normas de calidad e inocuidad.

 CURSOS

**Control de Calidad en industrias de Alimentos.**

Pachabol Bolivia febrero 2021

**Taller de Catación y Barismo.**

Universidad Nacional Autónoma de Honduras Oct 2019

**Microsoft Excel, Udemy -Javier Gómez**

Presente

 LOGROS

**Investigador en Artículos Científicos.**

- Estudio y diagnóstico sobre la seguridad alimentaria y nutricional en tiempos de pandemia de la COVID 19, en la región del Occidente del país. En los departamentos de Santa Rosa de Copán, Ocotepeque y Lempira.