



Martha Isabel Matamoros López

Perfil

Profesional en el área de Ciencias Químicas y Farmacia, con orientación en tecnología de los alimentos, con experiencia en regulación sanitaria, análisis fisicoquímicos y sector farmacéutico. Destacando habilidades blandas como creatividad, proactividad y constante aprendizaje.



Contacto

Teléfono:

(504) 8852-3502

Correo Electrónico:

isamatamoros7@gmail.com

marthamatamoros@hotmail.com

Dirección:

Tegucigalpa, Honduras

Experiencia Laboral

Agencia de Regulación Sanitaria (ARSA)

Especialista en Regulación Sanitaria 2018- 2023

- Supervisión, revisión, verificación, vigilancia y control del cumplimiento de la normativa técnica y administrativa de los establecimientos, proveedores, productos y servicios de interés sanitario.
- Revisión y emisión de autorizaciones sanitarias (Dirección de Alimentos y bebidas).
- Miembro en la coordinación del Subcomité de Grasas y Aceites del CODEX Alimentarius
- Elaboración y propuesta de las Buenas Prácticas de Manufactura en la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas.
- Elaboración y propuesta del Reglamento Técnico Hondureño de Harina de Maíz (fortificada).
- Interpretación y emisión técnica de análisis fisicoquímicos aplicados a los alimentos.

Farmacia Kielsa

Regente 2016-2018

- Dispensación de medicamentos bajo receta médica
- Apoyo farmacéutico al personal interno

Laboratorio de Control de Alimentos (LABCA)

Químico Analista 2015-2016

- Análisis fisicoquímicos de productos alimenticios
- Aplicación de métodos cuantitativos y cualitativos en muestras representativas
- Trabajo de investigación con colorantes y Espectrofotometría en Bebidas gaseosas

Educación

Doctora en Ciencias Químicas y Farmacia con Orientación en Tecnología de los Alimentos

Universidad Nacional Autónoma de Honduras

Maestría en Ciencias Naturopáticas

Universidad Europea del Atlántico de Santander

Diplomado en Educación Superior

Universidad Pedagógica Nacional Francisco Morazán

Pasado el 100% clases

Especializaciones y Cursos

- Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control HACCP (Global STD Training)
- Principios de aplicación de etiquetado general y etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados (según la reglamentación centroamericana vigente, RTCA 67.01.07:10 y RTCA 67.01.60:10)
- Análisis de Riesgo (OIRSA)
- Auditores de Inocuidad en Sistemas de Producción Animal en bovinos, porcinos, aves y Sistema HACCP (OIRSA)
- Inocuidad de los Alimentos (OIRSA)
- Formación de Auditores de Inocuidad de Sistemas de Producción Vegetal (OIRSA)
- Introducción al CODEX Alimentarius

Capacitaciones

- Principios de Control del Proceso Térmico, Acidificación y Evaluación del Cierre de Envase, AgroBioTek-USDA
- Taller sobre Etiquetado de los Alimentos FDA
- Inspección Basada en Riesgo
- Vigilancia Basada en Riesgo
- Comunicación Basada en Riesgo
- Habilidades Blandas
- Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios RTCA 67.04.54:18
- Manipulación de los Alimentos
- Regencia de Establecimientos Farmacéuticos, Colegio de Químicos Farmacéuticos
- Visita Médica, Gestión Comercial
- Norma 9001, Laboratorio de Control de Alimentos LABCA
- ISO 9001-2004 Gestión de Calidad Total Éxito Sostenido, LABCA



Referencias

Dra. Flora Hernandez

Especialista en Regulación Sanitaria ARSA

Cel: +504 3146-3536

Abg. Norma Patricia Reyes

Consultora

Cel: +504 9814-6721

Ing. Emilia Pineda

Jefa de Farmacia Kielsa

Cel: +504 3353-5259