

FANY MELISSA PEÑA MOLINA
DRA. EN MICROBIOLOGÍA CON ORIENTACION
INDUSTRIAL

Tegucigalpa MDC, Col.
Bella Oriente
fany-molina1@hotmail.com
(504) 9635-3549

Objetivo Profesional:

Conseguir logros dentro de la empresa, contribuyendo con mi experiencia profesional, actitud, valores y ética, buscando siempre mejorar en todas las actividades que desarrolle. Ofreciendo soluciones de acuerdo a las expectativas de la empresa.

Formación Académica:

- EDUCACIÓN SUPERIOR:
Dra. En microbiología con orientación Industrial, Universidad Nacional Autónoma de Honduras. Tegucigalpa M.D.C. año 2011-2016

Formación Complementaria:

- Certificado de Inocuidad alimentaria y Calidad, UNITEC. Duración de 10 meses.
- Curso de “PLAN HACCP; INTRODUCCIÓN, VALIDACIÓN Y AUDITORÍA. Impartida por DELCEN
- Curso de la Introducción a los requisitos de la norma OHA-ISO/IEC 17025 “Requisitos Generales para la Competencia de laboratorios de ensayo y calibración y documentación al sistema de Gestión para laboratorios” Impartida por, El organismo Hondureño de Acreditación. OHA.
- Cursando el diplomado de educación superior , UPNFM .
- Capacitación sobre Fraude Alimentario y Defensa Alimentaria, impartido por Premiumlab. Costa Rica.
- Cuso de liderazgo con inteligencia emocional, impartido por INFOP.
- Curso de Buenas prácticas de manufactura (BPM) impartido por INFOP.

Experiencia Profesional:

- **Laboratorio de análisis Industriales Compañía Azucarera Tres Valles: Enero 2016 hasta el 10 de Octubre del año 2018.**

Puesto: Jefe del laboratorio de microbiología.

Actividades:

Encargada del laboratorio de microbiología: Realizando todo tipo de análisis microbiológicos y análisis fisicoquímicos, implementación y validación de procedimientos analíticos, manejo y actualización de documentos del sistema de gestión trabajando bajo la norma FSSC 22000. Supervisión de inocuidad en las áreas críticas del proceso de producción y de BPM, supervisión de Buenas Prácticas de Laboratorio, calibración de quipos. Certificación de medios de transporte que se utiliza para llevar el producto terminado y la implantación de las 5 S en el laboratorio logrando orden y limpieza en cada una de las áreas.

- **Práctica profesional en el laboratorio análisis industriales MQ** ubicado en la ciudad de Tegucigalpa con una duración de 6 meses. Certificado bajo la norma ISO IEC 17025. Realizando todo tipo de análisis industriales; materia prima, agua, alimentos, hisopados de manos y superficie, recuento de bacterias y análisis químicos de aguas y producto terminado.
- **AGROBIOTEK San Pedro Sula;** Pasantía de 15 días, laboratorio que se encarga de análisis microbiológicos de aguas y alimentos. Certificado con la norma ISO IEC 17025.
- **Laboratorio Granjas Marinas;** ubicado en la ciudad de Choluteca, con un periodo de duración de un mes. Realizando todo tipo de análisis microbiológicos y fisicoquímicos Certificado con la norma IEC ISO 17025.

Informática:

- Manejo intermedio de paquete de Office, Word, Excel, Power Point.

Idiomas:

- Español
- Ingles básico

Otros Datos de Interés:

- Excelentes relaciones interpersonales, liderazgo, integridad, honradez, iniciativa, responsabilidad y deseo de superación, disponibilidad de viajar.
- Conocimiento del sistema HACCP. (puntos críticos de control)

Referencias Profesionales:

Edith López
Ing. Químico
Coordinador del laboratorio de control de calidad
Tel: 9430-4938

Allan Ochoa
Ing. Industrial
Coordinador del sistema de Gestión
Tel:9750-0900

Bessy Gómez
Supervisora de Control de Calidad
Tel:3252-2529