



FERNANDO ENRIQUE YNESTROZA MEMBREÑO

Laboratorista Clínico y Profesor
In fieri en Seguridad Alimentaria
y Nutricional.

PERFIL PERSONAL

Profesional de la salud con
experiencia orientada al área de los
alimentos en análisis
microbiológico, entrenamiento en
HACCP, inocuidad y seguridad
alimentaria.

LOGROS

- Certificado en Educación sobre el
Cambio Climático, BID, 2019.
- Certificado en Control Preventivo
para Alimentos de Consumo
Humano, USDA,
AD-284ª, Año 2017
- Certificado HACCP Practico,
Alianza HACCP Internacional, 2014

Historial profesional:

CAPACITADOR DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Funciones: capacitar microempresas en temas de inocuidad, desarrollo de documentos orientados a la calidad de los procesos, apoyo técnico en entrega de beneficios.

Asociación de Desarrollo Impulsando la Comunidad Hondureña ILCOH, mayo 2021- enero de 2022.

ASESOR INDEPENDIENTE.

Funciones: Capacitación a personal de la salud en el uso y precauciones de nuevas tecnologías para la desinfección con ozono gaseoso, Comercialización de equipo para desinfectar espacios cerrados y purificar ambientes.
enero 2020- abril 2021.

Proyecto de Investigación: Normas y Practicas Alimentarias en comunidades Lencas, Intibucá.
2019.

ASISTENTE DE CALIDAD Y GESTOR TECNICO.

Funciones: Asistir al Gestor técnico en múltiples actividades del laboratorio, realización de inspecciones y auditorias a cocinas industriales, toma de muestras, análisis microbiológico de alimentos y agua. Atención al cliente, búsqueda de nuevos clientes, apoyo y asesoramiento para monitoreos microbiológicos en plantas de detergentes y jabones. Asistencia en la implementación y sostenimiento de la norma de la calidad ISO 17025

AGROBIOTEK, 2013 - 2019

ENCARGADO INTERINO DEL LABORATORIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS ZAMORANO.

Funciones: Coordinación de actividades, inventarios, análisis microbiológico de alimentos, asesoría a estudiantes en análisis microbiológico para Tesis, recibimiento de visitas al laboratorio, toma de muestras.

ESCUELA AGRICOLA PANAMERICANA
ZAMORANO, 2012.

FORMACION ADICIONAL

- Curso: Oxygen and ozono safety,
International Ozone Association,
Pan American Group.
- Curso Agrimonitor: política agropecuaria, seguridad alimentaria y cambio climático, BID.
 - Curso Logística Agrícola Sostenible, LogycaX.
 - Curso Seguridad Alimentaria y Nutricional, Zamorano.
 - Curso Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano, USDA.
 - Diplomado en Inocuidad de los Alimentos, Zamorano.
 - Curso HACCP practico, Alianza HACCP Internacional.
 - Introducción e interpretación de la norma de la calidad ISO 17025, Zamorano

DATOS DE CONTACTO

Teléfono: 31 87 60 93
Correo electrónico:
ynestrozafer@yahoo.es
LinkedIn: Fernando Ynestroza
Dirección: Segunda Vuelta Paseo
La Leona, casa 701, Tegucigalpa,
Honduras.

HISTORIAL ACADEMICO:

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL FRANCISCO MORAZAN.

Profesor in fieri en Seguridad Alimentaria y Nutricional.

UNIVERSIDAD CRISTIANA EVANGELICA NUEVO MILENIO.

Técnico Universitario Laboratorista Clínico.

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE HONDURAS.

Estudiante de Microbiología.

COMPETENCIAS Y HABILIDADES

Planeación, habilidad en escritura y expresión oral del idioma inglés, desarrollo de auditorías e inspecciones en sistemas de producción de alimentos, orientación a la calidad, entrenamiento para el personal, manejo de paquetes office, buenas relaciones interpersonales, flexibilidad y adaptación.

REFERENCIAS PERSONALES Y PROFESIONALES

MsC. Glenda Calix. Jefe de sección de Tecnología de Alimentos. UPNFM CEL: 33 51 94 70
Email: gcalix@upnfm.edu.hn

Lic. Mauricio Matamoros. Gerente Tecnologías de Información. Escuela Agrícola Panamericana ZAMORANO CEL: 99 98 19 45 Email: mmatamoros@zamorano.edu

Dra. Cristina Romero. Directora de servicios AGROBIOTEK. CEL : 31 75 85 03
Email: cmaria.romero@gmail.com

Ing. Juan Ángel Discua. Director de proyectos, UNILEVER. CEL : 32 94 96 43
Email : juan.discua@unilever.com

Ing. Juan Carlos Figueroa. Gerente de salud animal, DISATYR. CEL : 94 45 55 42
Email: jfigueroa@disatyrhn.com