

Datos personales

Nombre: Samuel Edgardo Flores Soler

Identidad: 0316-1991-00041

Fecha de Nacimiento: 11/marzo/1991

Nacionalidad: hondureña

Pasaporte: E937931

Estado Civil: Soltero

Dirección: Barrio arriba, calle del Banasupro, frente a Angelos Game Station. San Luis, Comayagua, Honduras.

Celular: (+504) 9958-0122

Correo electrónico: samuel_18efs@yahoo.com samuelefs91@gmail.com



Formación académica

Títulos Obtenidos: 2014 - 2018. Licenciado en Tecnología Alimentaria.
2007 - 2009. Perito Mercantil y Contador Público.

- **Universidad**

2014 - 2018. Licenciatura en Tecnología Alimentaria. Universidad Nacional de Agricultura (UNA). Catacamas, Olancho, Honduras.

2010 - 2012. Cursante de la carrera de Ingeniería civil. UNAH. Tegucigalpa, Honduras.

- **Diversificado**

2007 - 2009. (Educación comercial) Instituto César Zepeda. San Luis, Comayagua.

- **Secundaria**

2004 - 2006. (Ciclo básico técnico) Instituto César Zepeda. San Luis, Comayagua.

- **Primaria**

1998 - 2003. Escuela Luis Alonso Suazo. San Luis, Comayagua.

- **Pre-escolar**

1996 - 1997. Jardín de niños San Luis. San Luis, Comayagua.

Meritos y galardones

Por excelencia académica:

- **2009.** Diploma de reconocimiento. Instituto César Zepeda. San Luis, Comayagua.
- **2008.** Diploma de reconocimiento. Instituto César Zepeda. San Luis, Comayagua.
- **2007.** Diploma de reconocimiento. Instituto César Zepeda. San Luis, Comayagua.
- **2006.** Diploma de reconocimiento. Instituto César Zepeda. San Luis, Comayagua.
- **2005.** Diploma de reconocimiento. Instituto César Zepeda. San Luis, Comayagua.

- **2004.** Diploma de reconocimiento. Instituto César Zepeda. San Luis, Comayagua.
- **2003.** Diploma de reconocimiento. Escuela Luis Alonso Suazo. San Luis, Comayagua.

Por participación y colaboración:

- **2017.** Certificado de Peregrino de Jerusalén sobre el cumplimiento bíblico de la ciudad santa. Jerusalén, Israel. Duración de 12 horas, 4 de noviembre.
- **2014.** Constancia de participación en el primer simulacro de primeros auxilios en la Universidad Nacional de Agricultura en Catacamas, Olancho. Duración de 4 horas, 28 de junio.
- **2006.** Diploma de colaboración en programa Instituto Gallach Premia Tu Esfuerzo. San Luis, Comayagua.

Talleres, cursos, diplomados, conferencias y conocimientos

- **2018.** Curso de Individuo calificado en Controles Preventivos de Alimentos para Humanos, impartido por el USDA en la Universidad Nacional de Agricultura en Catacamas, Olancho. Duración 27 horas, del 25 al 27 de abril.
- **2017.** Diplomado de Agroindustria y Gestión Pos cosecha, impartido por Galilee International Management Institute (GIMI) en el Centro de Capacitación en Agricultura y Medio Ambiente (AETC) en Nahalal, Israel. Duración de 120 horas, del 25 de octubre al 7 de noviembre.
- **2017.** Conferencia de inocuidad en la industria cárnica, impartido por Texas Tech University en la Universidad Nacional de Agricultura en Catacamas, Olancho. Duración de 4 horas, 8 de junio.
- **2016.** Conferencia de Análisis sensorial y diseño de experimentos, impartido por la Universidad Nacional de Ingeniería de Nicaragua en la Universidad Nacional de Agricultura en Catacamas, Olancho. Duración de 8 horas, 26 de octubre.
- **2016.** Curso de Gestión de la Seguridad Alimentaria: HACCP AND FSMA, impartido por Texas Tech University en Lubbock, Texas, Estados Unidos. Duración de 16 horas, del 20 al 21 de octubre.
- **2016.** Taller de capacitación sobre el uso y manejo responsable de Agroquímicos, impartido por SENASA y SYNGENTA en el CFI del Centro Universitario Regional del centro CURC/UNAH en Comayagua. Duración de 8 horas, 25 de agosto.
- **2015.** Taller de elaboración de chocolate, impartido por la Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA) en la Universidad Nacional de Agricultura en Catacamas, Olancho. Duración de 8 horas, 18 de septiembre.
- **2010.** Curso de introducción a la vida universitaria, impartido por la UNAH en Tegucigalpa. Duración de 18 horas, del 1 al 12 de febrero.
- **2008.** Curso de computación, impartido por el instituto César Zepeda en San Luis, Comayagua.
- Nivel de Inglés Básico.

- Conocimiento de computación Windows XP, vista, 7, 8 y 10.
- Gestión a nivel de usuario Microsoft office 2007, 2010, 2013 y 2016.

Experiencia profesional

- **2017.** Práctica Profesional Supervisada realizando diagnóstico y capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Operativos Estándares de Sanitización en el beneficiado de café, en la Cooperativa Regional Agroforestal Nuevas Ideas Limitada COPRANIL en Corquín, Copán. Duración de 600 horas, del 18 de septiembre al 23 de diciembre.
- **2016.** Trabajo educativo social II o Pasantía II como supervisor en control de calidad e inocuidad en el Supermercado Del Corral en Comayagua. Duración de 6 semanas, del 14 de noviembre al 23 de diciembre.
- **2016.** Trabajo educativo social I o Pasantía I como Inspector sanitario en control de calidad e inocuidad en el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) en Comayagua. Duración de 7 semanas, del 18 de julio al 2 de septiembre.
- **2013.** Jefe de sector en el XVII censo nacional de población y vivienda en el municipio de San Luis, Comayagua. Realizado por el instituto nacional de estadística (INE). Duración del 11-25 de agosto.
- **2009.** Práctica Profesional como asistente contable en Banco FICOHSA, oficina principal. Tegucigalpa, D.C. Duración de un mes, del 03 de agosto al 04 de septiembre.

Referencias personales

Nombre	Cargo o Profesión	Empresa	Lugar	Teléfono
María Trinidad Sierra López	Docente	Jubilada	San Luis, Comayagua	(+504) 95771394
Oscar Armando Flores	Supervisor de taladración	Empresa Minerales de Occidente	San Andrés, La Unión, Copán.	(+504) 99487959
Omar Cruz	Supervisor de calidad	Supermercado Del Corral	Comayagua, Comayagua	(+504) 31522020 (+504) 99488137
Rony Fernández	Inspector sanitario	SENASA	Comayagua, Comayagua	(+504) 33763828
María Esperanza López Aguilar	Gerente General	COPRANIL	Corquín, Copán	(+504) 94816674

Samuel Edgardo Flores Soler
SAMUEL EDGARDO FLORES SOLER
Licenciado en Tecnología Alimentaria.