



LUIS DAVID RODAS FLORES

Ingeniero Agroindustrial

DATOS GENERALES

Numero de identidad: 12011994-00832 Edad: 24 años

Lugar de nacimiento: La Paz, La Paz. Fecha de nacimiento: 22 de noviembre de 1994

Dirección actual: barrio la merced frente al instituto santa clara. La paz, La paz

PERFIL

Me considero una persona responsable, dinámica, creativa, puntual, educada con facilidad de adaptación y capacidad de trabajar en equipo, en condiciones de alta presión, con iniciativa para resolver problemas eficientemente y llevar a la empresa a cumplir las metas y objetivos trazados. Con ganas de aprender poniendo en práctica todos los conocimientos adquiridos durante mi formación universitaria y así formar parte de un gran equipo de trabajo que me permita desarrollarme como persona y como profesional

CONTACTOS

TELÉFONO: 97414634

9916-7804

2774-1288

2774-1113

EDUCACIÓN

Instituto Dr. Lorenzo Cervantes

Febrero 2007 – noviembre 2011

Desempeñándome como un excelente estudiante en mis 5 años de educación secundaria. Para lograr titularme de bachillerato en ciencias y letras, logrando salir capacitado para mis estudios superiores.

Universidad Nacional Autónoma de Honduras

Febrero 2013 – octubre 2018

Logrando obtener muchos conocimientos que me ayudaran a enfrentar la vida laboral con mucho compromiso y responsabilidad actuando de manera idónea y profesional, Adquiriendo conocimientos profesionales de éxito como:

- Diseñar, dirigir y administrar proyectos de investigación tendientes a aprovechar industrialmente materias primas, desechos agroindustriales y subproductos.
- Supervisar el manejo de materias primas agroindustriales para prevenir su deterioro, optimizando su aprovechamiento.
- Asesorar en el cumplimiento de las normas establecidas sobre factores de contaminación de los desechos agroindustriales.
- Formular Planes de Acción, a partir de la identificación de problemas y necesidades en el campo agroindustrial.
- Contaminación ambiental, transformación de desechos y desarrollo sostenible.
- Procesos Agroindustriales, conocimientos físicos, químicos y matemáticos.

EXPERIENCIA LABORAL

Mount Dora Farms De Honduras (ejecución de práctica profesional)

28 de mayo de 2018- 03 de octubre 2018

- Supervisión y aplicación de buenas prácticas agrícolas en el área de invernadero.

CORREO ELECTRÓNICO:

luis_rodasf@yahoo.com

RECOMENDACIONES

Ing. Química Miriam Rivera

Jefe de coordinación de la carrera de Ing. Agroindustrial

Teléfono 9950-2097

Ing. Johana Beatriz Manuales

Asistente coordinadora
administración de riesgos
calidad inocuidad Teléfono:
3293-6357

INFORMACION ADICIONAL

1. Licencia liviana de conducir
2. Acreditado oficialmente como bombero por el benemérito cuerpo de bomberos.
3. Nivel intermedio en, Microsoft Word, Excel, Power Paint.
4. Ingles básico.

CURSOS

1. Curso básico de bomberos.
2. Planes de seguridad del agua.
3. Diplomado de introducción a la inocuidad de los alimentos, OIRSA.
4. Diplomado en sistemas de inocuidad
5. Seminario en sistemas de manufacturas
6. Seminario de Justo a Tiempo
7. Supervisor del área de recepción aplicando los conceptos de

HACCP, para garantizar que la materia prima cumpla con los estándares de calidad e inocuidad, supervisando el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura.

- Capacitación e inducción de personal sobre buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de manufactura, equipo de protección personal (EPP), seguridad industrial, HACCP y C-TPAT.
- Supervisión de los cumplimientos de los estándares de calidad del producto, mediante puntos de control y puntos críticos de control para su posterior exportación.
- Elaboración de planes de acción para los accidentes laborales, bajo las normas OHSAS, reglamento general de medidas preventivas y enfermedades preventivas de Honduras y seguridad industrial y administración de la salud.
- Elaboración de planes de capacitación.
- Elaboración de planes de manejo para manejo de desechos agroindustriales generados por la empresa llegando a convertirlo en compostaje, bajo la ley de medio ambiente.
- Elaboraciones de check list para el correcto estado de equipo industrial.
- Inspecciones con el ingeniero a cargo y cuerpo de bomberos sobre higiene y seguridad industrial.
- Elaboración de planes de acción para las lagunas anaerobias, aerobias y facultativas, así como planes de manejo para su mejor utilización.
- Auditorías a productores para supervisar la inocuidad de la materia prima.
- Elaboración de mapas de reflujo, homogenización, trampas para contaminantes biológicos.

Agroindustrias Del Corral de Honduras

Julio 08 del año 2019 hasta la actualidad.

Desempeñándome en las diferentes áreas de:

- Control de calidad e inocuidad ▪ Planta procesadora de res.
Supervisando la línea del procesamiento del producto desde la matanza, los canales para su óptimo procesamiento, el deshueso, el valor agregado, la clasificación del producto hasta lo que es el envío del producto a sus diferentes destinos.
- En la actualidad como líder en la supervisión de inocuidad-calidad en la planta procesadora de cerdo realizando diferentes funciones tales como:
 - ✓ Controlando el control de plagas con los lineamientos y procedimientos establecidos por la planta.
 - ✓ Responsable del cumplimiento de las reglas básicas de higiene y BPM en los filtros sanitarios.

HABILIDADES Y DESTREZAS

- Evaluar y mejorar procesos agroindustriales.
- Realizar estudios de mercado.
- Formulación de proyectos agroindustriales.
- Organizar y administrar el recurso humano.
- Innovación tecnológica.
- Diseñar sistemas de calidad en los procesos agroindustriales.
- ✓ Responsable del cumplimiento de los BPM de todo el personal en el área de corte de chuleta, armado de cajas y bodega de ingredientes, área de transferencia, área de mezclado de salmuera, área de porcinado y área de marinación.
- ✓ Exigir y mantener el orden en el área de trabajo y en la sala.
- ✓ Responsable del monitoreo de temperatura de productos frescos para tenderizar.
- ✓ Responsable del monitoreo de temperatura de salmuera.
- ✓ Responsable del monitoreo del control de metales en marinadores.
- ✓ Acciones correctivas y preventivas en los puntos de control.
- ✓ Verificar semanalmente la higiene del personal
- ✓ Llevar el control interno de productos de res cortados.
- ✓ Verificar el nivel de marinación.
- ✓ Llevar el control de calidad de todos los productos procesados, ingredientes y material de empaque utilizados para los mismos.
- ✓ Llevar el control de calidad de todos los productos reprocessados dentro de sala.
- ✓ Permanecer pendiente de la limpieza de máquinas y equipo durante los procesos.
- ✓ Mantener el control de las piezas y accesorios de las sierras de banco.
- ✓ Realizar inspección per operacional de las salas.
- ✓ Calibración de termómetros
- ✓ Monitoreo y control de material extraños en línea de corte
- ✓ Control de envíos internos y liberación de productos al centro de distribución.
- ✓ Realizar verificación de peso de producto terminado
- ✓ Realizar inspección de producto terminado
- ✓ Llenar acciones correctivas a personal que este incumpliendo las normas.

ACTITUDES Y VALORES

- Moral y ética para su desenvolvimiento armónico profesional y en sociedad. Iniciativa, actitud
- investigadora, búsqueda de soluciones.
- Responsabilidad y
- compromiso con su comunidad, región y país.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HONDURAS

El Rector (a) de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras
en ejercicio de las facultades que la Ley le confiere



POR CUANTO: **Luis David
Rodas Flores**

ha concluido sus estudios en el Centro Regional Universitario del
Centro, el diecisiete de octubre de dos mil dieciocho; y habiendo cumplido
todos los requisitos legales.

POR TANTO: le extiende el título de **Ingeniero
Agroindustrial**

Dado en la Ciudad Universitaria, "José Trinidad Reyes", Tegucigalpa, M.D.C.
el tres de noviembre de dos mil dieciocho.

SECRETARIO (A) GENERAL

RECTOR (A)

DIRECTOR (A)

Nº 48533

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HONDURAS

El (la) Infrascrito (a) Secretario (a) General de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras, hace constar que este Título fue registrado bajo el N° **068**. Folio **007**. Tomo **LXXI** del Libro respectivo.

República de Honduras, Tegucigalpa M.D.C., Ciudad Universitaria "José Trinidad Reyes", tres de noviembre de dos mil dieciocho.





BENEMERITO CUERPO DE BOMBEROS DE HONDURAS

**ESCUELA NACIONAL DE BOMBEROS
CUERPO DE BOMBEROS COMAYAGUA**

OTORGА EL PRESENTE

CERTIFICADO

Luis David Rodas Flores

*Por haber aprobado satisfactoriamente el “Curso Basico de Bomberos”
Dominical Impartido en las instalaciones del Cuerpo de Bomberos
de Comayagua, Iniciando el 04 de Julio, finalizando el 28 de Noviembre
del año 2010, con una duración de 120 horas.*

Dado en la Ciudad de Comayagua, Comayagua a los 20 días del mes Diciembre del año 2010

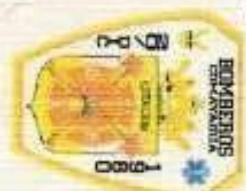
General de Bomberos

G. M. C.
Dr. Carlos Antonio Cordero Suárez
Comandante General



Capitán de Bomberos

Director Escuela Nacional de Bomberos





Certificado de Participación

La Organización Panamericana de la Salud

certifica que:

Luis David Rodas Flores

ha participado y aprobado el curso de autoaprendizaje:

Planes de Seguridad del Agua

Ofrecido a través del Campus Virtual de Salud Pública

22 de febrero de 2019

Horas: 40

Dra. Carissa F. Etienne
Directora



Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud

OMS/OMS, Región de las Américas



ORGANISMO INTERNACIONAL
REGIONAL DE SANIDAD
AGROPECUARIA

El Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA)

Otorga el presente diploma a:

Luis David Rodas Flores

Por haber aprobado el curso virtual:

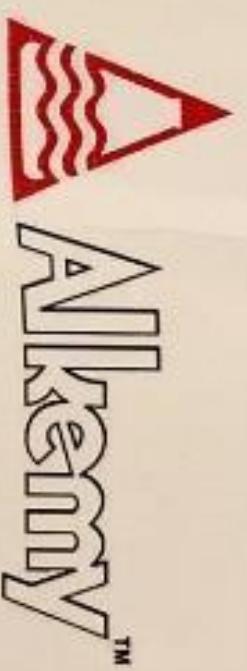
Introducción a la Inocuidad de los Alimentos

Realizado del 11 de febrero al 14 de abril del 2019, con una duración de 67 horas efectivas.

Dado en el mes de abril de 2019 en San Salvador, El Salvador.

MVZ. Octavio Carranza De Mendoza
Director Técnico

Dr. Lauriano Figueroa Quiñonez.
Director Regional de Inocuidad de Alimentos



Otorga el presente
DIPLOMA

A: Luis Rodas

Por su participación en la capacitación sobre:

"SISTEMAS DE INOCUIDAD"

Realizado en la sala de Juntas de la Planta de Agroindustrias del Corral
Siquatepeque, Comayagua, 09 de Diciembre, 2020

Ing. Katherine Murillo

Cleaning & Sanitization





ASOCIACIÓN
HONDUREÑA DE
MAQUILADORES



• • ★ •
INSTITUTO NACIONAL DE
FORMACION PROFESIONAL
INCP

El Programa de Capacitación Integral para la Competitividad
de la Asociación Hondureña de Maquiladores

Otorga a:

Luis David Rodas Flores

Por su participación en el seminario

Sistemas de Manufactura

Duración 8 Horas

Siguatepeque, 8 de febrero de 2020

Melquita O. Ochoa

Coordinador PROCINCO



JACKELINE GONZALEZ HERRERA
Capacitador PROCINCO



ASOCIACIÓN
HONDUREÑA DE
MAQUILADORES



• • ★ ★ •
INSTITUTO NACIONAL DE
FORMACIÓN PROFESIONAL
INIFOP

El Programa de Capacitación Integral para la Competitividad de la Asociación Hondureña de Maquiladores

Otro/a:

Luis David Rodas Flores

Por su participación en el seminario

Justo a Tiempo

Duración 4 Horas

Comayagua, 26 de octubre de 2019



JACKELINE GONZALEZ HERRERA
Capacitador PROCINCO

Maria O. Oteo
Coordinador PROCINCO

