



Yensi Pamela Banegas Velásquez

N. de Identidad

0301-1992-01198

Fecha de Nacimiento

Abril 2 de 1992

Nacionalidad

Hondureña de nacimiento

Estado Civil

Soltera

Educación

Universidad Nacional Autónoma de Honduras, Comayagua, Comayagua. **UNAH-CURC**

- **Ingeniería Agroindustrial Abril 2021.**

Experiencia

Octubre 2021-Actualmente Laborando

Jefe de Inocuidad en la Planta de Honduras Chips Manufacturing S de R.L de C.V realizando las siguientes labores:

- Supervisar el cumplimiento del programa de inocuidad y calidad.
- Documentar e informar las áreas a mejorar.
- Inducciones de inocuidad al personal nuevo.
- Capacitaciones en Inocuidad Alimentaria, Buenas Prácticas de Manufactura,
- Supervisión al personal en buenas prácticas de manufactura.
- Supervisión de planta de tratamiento de agua.
- Supervisión y verificación de limpieza a equipos, utilizando pruebas ATP utilizando iluminómetro y pruebas para detección de alérgenos.
- Acompañamiento en auditorías internas.
- Defensas de auditorías SENASA, Primus GFS, SQF FC,

Comayagua, Comayagua

9984-7632

yensi.banegas@yahoo.com

<https://www.linkedin.com/in/yensi-banegas-b97041201>

Referencias personales

Ing. Pablo Ulloa
Gerente general Infinitum Modas
Cel: 9553-6311

Lic. Grecia Banegas
Sub gerente Walmart,
Maxidespensa
Cel: 8734-9033

Lic. Julio Avila
Gerente Agroecológica
internacional, HonduChips

Práctica Profesional Realizada en Unilever de Centro América C.I.C (Complejo Industrial Comayagua).

Realizando: 600 horas:

Inspecciones Ambientales.
Capacitaciones de Seguridad Industrial.
Inducción a todo personal nuevo.
Elaboración de Matriz de Riesgos de la Planta.
Elaboración de ARO (Análisis de Riesgo Operacional).
Elaboración de Estadísticas de Evaporación de agua de laguna y planta de tratamiento.

Práctica Profesional Realizada en Vegetales Frescos de Honduras S.A de C.V.

Realizando 200 horas:

Supervisor de Producción.
Verificación e Ingreso al sistema pesos de Materia Prima.
Verificación de Materia Prima.

COMPETENCIAS

- ★★★★★ Responsable
- ★★★★★ Organización
- ★★★★★ Trabajo bajo presión
- ★★★★★ Puntualidad
- ★★★★★ Adaptabilidad
- ★★★★★ Trabajo en equipo
- ★★★★★ Compromiso
- ★★★★★ Creatividad
- ★★★★★ Buena gestión del tiempo
- ★★★★★ Microsoft Word
- ★★★★★ Microsoft Outlook
- ★★★★★ Microsoft Office Word
- ★★★★★ Microsoft PowerPoint
- ★★★★★ Microsoft Excel
- ★★★★★ Microsoft Office

CURSOS

- Preparación Segura de Alimentos y su Almacenamiento, **Facultad de Ingeniería UNAH agosto 2020**
- Postcosecha y Buenas Prácticas de Producción orientadas a la Agricultura Familiar, **IICA abril 2020**
- Mesa Seguridad Alimentaria Nutricional (SAN), **Facultad de Ingeniería UNAH mayo 2020**
- Primeros auxilios y rescate eléctrico, **Unilever febrero 2020**
- Etiquetado y Alérgenos en Alimentos, **Facultad de Ingeniería UNAH julio 2020**
- Como la Pandemia ha Generado Cambios en los Planes de Inocuidad y Buenas Prácticas en Laboratorio, **Facultad de Ingeniería UNAH septiembre 2020**
- Análisis de peligros y puntos críticos de control., **IICA octubre 2020**
- Buenas Prácticas de Manufactura y Monitoreo de Alérgenos en las Industrias de Alimentos, **EQUITEC marzo 2022**
- Seguridad en el uso de Productos químicos y Química de la Limpieza en Planta de Alimentos, **ECOLAB noviembre 2021**
- Alimentos Inocuos, Mejor Salud, **AIASA LAB junio 2022**
- Concientización en la defensa alimentaria, **FSPCA julio 2022**
- Identificación de plagas polizontes en plantas de proceso y empacadoras de frutas y vegetales frescos para exportación, **SENASA julio 2022**
- Diplomado en Formación Pedagógica en Educación Superior Universidad Pedagógica Nacional Francisco Morazán **(actualmente cursando)**