



# 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)**