

Gerente General del Laboratorio de Análisis e Investigación para la Inocuidad Alimentaria y Sanidad Ambiental (AIASA LAB S. de R. L. de C. V.), Laboratorio exclusivo y especializado en análisis microbiológicos de alimentos, bebidas, superficies, equipos, utensilios e instrumentos, ambientes controlados, manipuladores de alimentos y personal sanitario, análisis microbiológicos en desinfectantes, ropa hospitalaria y vestimenta de trabajo, análisis microbiológicos y fisicoquímicos en aguas, verificación de la efectividad de los procesos de higiene y desinfección, entre otras muestras relacionadas al área de producción/preparación de alimentos e higiene ambiental en diferentes Sectores (Industria de Alimentos, Sector Agropecuario, MIPYME, Servicios de Alimentación de Empresas y Centros Educativos, Restaurantes, Cafeterías, Servicios de Catering, Aeropuertos, Plantas Purificadoras de Agua, Hospitales y Centros Asistenciales, Industria Farmacéutica, entre otros); asimismo, se brinda el Servicio de Capacitaciones y Asesorías sobre temas de inocuidad e higiene ambiental, Diseño e Implementación de Planes de Bioseguridad, entre otros temas. Auditorías/Inspecciones Higiénico-Sanitarias, Producción y Comercialización de Agua Destilada Grado Analítico con altos estándares de calidad (Registro Sanitario vigente), entre otros Servicios relacionados. AIASA LAB se encuentra ubicado en la Ciudad de Comavaqua. Departamento de Comavaqua.

PERFIL PROFESIONAL (RESUMEN C.V.):

- **ESPECIALIDAD EN INOCUIDAD Y CALIDAD DE ALIMENTOS.** -- UNITEC, Honduras.
- **DRA. EN MICROBIOLOGÍA.** -- UNAH, Tegucigalpa, Honduras.
- **LICENCIADA EN BIOLOGÍA.** -- UNAH, Tegucigalpa, Honduras.
- **CERTIFICACIÓN MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y SU APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA.** – Texas Tech University/USA y OIRSA-LANAR.
- **CERTIFICADO INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (PCQI).** -- Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA)/Curriculum reconocido por la FDA/USA.
- **CERTIFICADOS DE ESPECIALIZACIÓN EN ANALISIS**



EXPERIENCIA/PARTICIPACIÓN EN ORGANIZACIONES:

- Regente de Laboratorio/Gerencia Técnica en AIASA LAB.**
- Miembro Activo del Comité Técnico Nacional Microbiología de Alimentos, por parte del Sector Privado.** -- Organismo Hondureño de Normalización, Sistema Nacional de la Calidad. (OHN,SNC).
- Miembro Activo del Subcomité Higiene de los Alimentos, del Comité Nacional del Codex Alimentarius de Honduras, por parte del Sector Privado.** -- SENASA.
- Miembro Activo de la Junta Directiva de la Cámara de Comercio e Industrias de Comayagua (CCICOM).**
- Miembro Activo de la Junta Directiva del Capítulo Centro-Occidente del Colegio de Microbiólogos y Químicos Clínicos de Honduras (CMQCH).**
- Miembro Activo de la Junta Directiva de Servicio Aguas de Comayagua como Representante de la Sociedad Civil.**
- Conferencista del XV Congreso de Medicina del Trabajo y Salud Ocupacional. Asociación**

MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS Y AGUAS. --
Universidad de Salamanca, España.

- **CERTIFICADO ANÁLISIS DE RIESGOS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA.** -- Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA).
- **CERTIFICACIÓN PARA OFICIALES EN BIOSEGURIDAD/SARS-CoV-2 (COVID-19).** Colegio de Microbiólogos y Químicos Clínicos de Honduras. Certificación Nacional e Internacional.
- **CERTIFICACIONES SOBRE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD E IMPLEMENTACIÓN DE PLAN DE PREVENCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL ANTE COVID-19.** – Nacional e Internacional.
- **CERTIFICADO HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS-LEVANTAMIENTO PROTOCOLOS BIOSEGURIDAD.** – Gestión Alimentaria y Empresarial, Ecuador.
- **CERTIFICADO PROGRAMA DE MONITOREO AMBIENTAL PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.** – 3M Health Care Academy.
- **CERTIFICADO CAPACITACIÓN CÁLCULO DOSIS PARA DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.** – Grupo EQS, Perú.
- **CERTIFICADO PROGRAMA INTEGRAL DE NORMAS BÁSICAS DE BIOSEGURIDAD.** – INFOP, Honduras.
- **CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN PRECAUCIONES ANTE COVID-19 PARA SERVICIO A DOMICILIO Y SERVICIO PARA LLEVAR DE ALIMENTOS.** – ServSafe, National Restaurant Association, USA.
- **AUDITORÍA DE INOCUIDAD EN SISTEMAS DE PRODUCCIÓN VEGETAL.** -- Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA).
- **CAPACITACIÓN PLAN DE INOCUIDAD EN BASE A LA NUEVA LEY DE MODERNIZACIÓN DE ALIMENTOS (FSMA).** -- IICA, FIDE.
- **PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS), POE Y POES, APLICADO A LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA.** -- Engineering Quality Solutions, Perú.
- **CONTROL DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.** – EQUITEC/3M. SENASA/3M.
- **AUDITORIAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN BASADAS EN EL ENFOQUE PELIGRO-RIESGO.** – Centro de Estudios sobre Calidad Alimentaria, Argentina.
- **CAPACITACIÓN ENFERMEDADES PARASITARIAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.** -- Universidad Nacional de Rosario, Argentina.
- **CAPACITACIÓN LABORATORIO DE ANÁLISIS**

Hondureña de Medicina del Trabajo y Salud Ocupacional-- 27 Sept. 2018, San Pedro Sula.

- ❑ Conferencista del XI Congreso Industrial ANDI (Asociación Nacional de Industriales): **Produciendo con Sostenibilidad.** – 18 y 19 Octubre 2018, La Ceiba, Atlántida.
- ❑ Microbióloga con experiencia en Laboratorio Público y Privado.
- ❑ Certificada como Individuo Calificado en Controles Preventivos de Alimentos para Consumo Humano.
- ❑ Experiencia en Monitoreo Ambiental, Toma de Muestras y Análisis de Muestras.
- ❑ Supervisión y Control de etapas Pre-analítica, Analítica y Post-analítica.
- ❑ Experiencia en Desarrollo e Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad en Laboratorios de Ensayo.
- ❑ Experiencia en Evaluación de Buenas Prácticas de Manufactura, Controles Preventivos, Auditorías/Inspecciones Higiénico-Sanitarias.
- ❑ Capacitadora del Programa de Formación Continua y Fortalecimiento de Capacidades de AIASA LAB dirigido a Empresas y público general.
- ❑ Trabajo como voluntaria en Youth with a Mission (YWAM). Base Location YWAM Lebanon, Pennsylvania, 1275 Birch Rd., 17042-9193, United States of America. 2015.
- ❑ Docencia Universitaria. Por un tiempo aproximado de 9 años.
- ❑ Capacitadora voluntaria en apoyo a SINAGER y CODEM en la Ciudad de Comayagua, sobre Protocolos de Bioseguridad frente a SARS-CoV-2 / COVID-19 al Sector Alimentario.
- ❑ Entre otra experiencia laboral relacionada.

MICROBIOLÓGICO DE AGUA Y ALIMENTOS: ACREDITACIÓN DE COMPETENCIA. -- Universidad Tecnológica Nacional, Buenos Aires, Argentina.

- **CAPACITACIÓN REQUISITOS E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA OHN-ISO/IEC 17025:2017: LABORATORIOS DE ENSAYO Y CALIBRACIÓN/SISTEMAS DE GESTIÓN PARA LABORATORIOS.** -- Sistema Nacional de la Calidad, Organismo Hondureño de Acreditación.
- **CURSO DE CAMBIO CLIMÁTICO Y SALUD.** -- Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS).
- **CURSO PLANES DE SEGURIDAD DEL AGUA.** -- Equipo Técnico Regional de Agua y Saneamiento (ETRAS), Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS).
- **CERTIFICADO CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO.** -- ANAPROHFAR, México.
- **CURSO ESTERILIZACIÓN Y DESINFECCIÓN DE HOSPITALES.** -- Red de Educación Médica Continua, Asociación Panamericana de Infectología, otros.
- **INFECCIONES HOSPITALARIAS Y RESISTENCIA ANTIMICROBIANA.** -- American Society for Microbiology. Enfermedades Infecciosas: Universidad de la República de Uruguay.
- **CURSO – TALLER CONTROL DE CALIDAD EN LABORATORIOS.** -- Sistema Nacional de la Calidad, Organismo Hondureño de Acreditación. Tegucigalpa.
- **DIPLOMADO DE FORMACIÓN PEDAGÓGICA EN EDUCACIÓN SUPERIOR.** -- Universidad Pedagógica Nacional Francisco Morazán.
- **TALLER REGIONAL DE LATINOAMÉRICA Y EL CARIBE: INTERPRETACIÓN DE REQUISITOS CRÍTICOS DE LA NORMA ISO-15189, PARA LABORATORIOS.** -- Sistema Nacional de la Calidad, Organismo Hondureño de Acreditación.
- **CURSO-TALLER DOCUMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN EN LABORATORIOS BASADOS EN LAS NORMAS OHN-ISO 15189 Y OHN-ISO TR 10013.** -- Sistema Nacional de la Calidad, Organismo Hondureño de Acreditación.
- **OTROS CURSOS RELACIONADOS.**

DATOS DE CONTACTO:

Tel.: (+504) 9959-6553
(+504) 9786-0742

Correo electrónico:
gerencia.aiasalab.hn@gmail.com

Dirección del Laboratorio:

Colonia Piedras Bonitas, 2 ½ Cuadras al Este del Semáforo del Boulevard Roberto Romero Laríos, Calle hacia El Volcán, Comayagua, Comayagua, Honduras, C.A.

Actualizado: Octubre 2020.