

EVA M. MORALES

Coordinadora de Calidad — Restaurante El Morito.

Honduras | Tel: (504) 9951-2289 | moraleseva0723@gmail.com



PERFIL PROFESIONAL

Profesional con más de 15 años de experiencia en gestión de calidad e inocuidad alimentaria, sistemas HACCP, ISO 9001 e ISO 22000/FSSC 22000, y cumplimiento regulatorio bajo normativas FDA/FSMA. Formación técnica en microbiología y sistemas integrados de gestión, combinada con experiencia práctica dirigiendo áreas de calidad, producción e inocuidad alimentaria en la industria agroindustrial. Enfocada en la implementación de controles preventivos, capacitación de personal operativo, reducción de mermas y desperdicio, y aseguramiento de la conformidad normativa en operaciones de alto volumen — experiencia directamente aplicable a la coordinación de calidad en un entorno de restaurante.

EXPERIENCIA LABORAL

Consultora y Asesora Técnica — Soluciones Confiables para la Industria Alimenticia

Marzo 2018 — Presente

- Brindé asesoría técnica en áreas administrativas, operativas y de calidad para empresas del sector agroindustrial y de food safety.
- Diseñé e implementé planes de mejora operativa que incrementaron la eficiencia en un 20%, sin incremento de costos.
- Desarrollé y gestioné indicadores (KPIs) de desempeño y calidad alineados a objetivos organizacionales.
- Lideré la formación de equipos técnicos y operativos, fortaleciendo el cumplimiento de procedimientos y estándares.

Gerente de Calidad & Producción — Corporación del Plástico, Corplasa, Tegucigalpa, F.M.

Julio 2016 — Abril 2018

- Dirigí al personal técnico de planta con el objetivo de reducir costos operativos (mermas, desperdicio, paros de máquina, atrasos).
- Realicé el montaje de un laboratorio de control de calidad e inocuidad, incluyendo diseño y sistematización del flujo de equipo.
- Formé de manera continua al personal técnico mediante instructivos, manuales y procedimientos para el monitoreo y control de calidad del producto.
- Di atención directa a clientes para verificar la conformidad del producto entregado.
- Elaboré controles preventivos basados en riesgos, en conjunto con cada equipo de trabajo.
- Logré una reducción del 60% en quejas por devoluciones de producto durante el primer semestre de 2016.

Docente Corporativo — Inocuidad Alimentaria — Universidad Tecnológica de Honduras, San Pedro Sula, Cortés

Febrero 2016 — Junio 2016

- Impartí clases teóricas y prácticas en el área de inocuidad alimentaria.
- Diseñé planes de estudio, programas y materiales didácticos actualizados conforme a tendencias del sector industrial.
- Incorporé metodologías activas de aprendizaje: proyectos, casos prácticos y simulaciones.

Gerente de Aseguramiento de Calidad — Derivados del Maíz HN, MASECA, San Pedro Sula, Cortés

Abril 2011 — Enero 2014

- Alcancé el cumplimiento de la normativa legal regulatoria ambiental, controlando desechos residuales.
- Logré la resolución de un proceso legal regulatorio ante la Secretaría de Industria y Comercio.
- Reduje paros, re-procesos y desperdicio en un 5% mediante trabajo directo con el personal de proceso.
- Alcancé recertificaciones en inocuidad alimentaria a nivel regional, mejorando la puntuación obtenida.
- Fortalecí el sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria a nivel regional, incursionando en nuevos programas de mejora.

Sales Representative — Food Safety — 3M Guatemala, Suc. Honduras, *San Pedro Sula, Honduras*

Enero 2013 — Febrero 2014

- Desarrollé negocio a nivel nacional con enfoque en soluciones de inocuidad alimentaria para el sector gubernamental.
- Lideré el lanzamiento de productos de food safety, alcanzando el 60% de la meta en el primer trimestre.

Gerente Administrativo Comercial — Droguería Rischbieth, *San Pedro Sula, Cortés*

Marzo 2006 — Diciembre 2009

- Lideré equipo comercial, desarrollando talento y mejorando la productividad del área.
- Diseñé e implementé estrategias de expansión de clientes y fidelización.

FORMACIÓN ACADÉMICA

2018 PCQI (Preventive Controls Qualified Individual) — FSPCA, Food Safety Preventive Controls Alliance, San Pedro Sula. Programa reconocido por la FDA para dar cumplimiento a la FSMA (Food Safety Modernization Act).

2018 Auditor HACCP Internacional — Alianza HACCP Internacional, Tegucigalpa.

2016 Auditor Interno ISO 9001:2015 — FUNADEH, Tegucigalpa.

2012 Lean Six Sigma Green Belt (LSSGB) — BlackBerry Cross, Costa Rica.

2004 — 2006 Máster en Sistemas Integrados de Gestión — AIB International, Manhattan, USA.

1998 Doctora en Microbiología y Química Clínica — Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH), Tegucigalpa.

CURSOS Y CERTIFICACIONES COMPLEMENTARIAS

2022 RSPO — Certificación de Cadena de Suministro y Requisitos Generales del Estándar, INTEDYA.

2022 Cultura de Inocuidad, INTEDYA.

2021 FSSC 22000 v5.1, INTEDYA.

2021 ISO 22000-4, INTEDYA.

2021 ISO 28000, INTEDYA.

2021 ISO 17025, INTEDYA.

2021 Certificado en Prevención de Riesgos Laborales, ICCE.

HABILIDADES Y COMPETENCIAS

- | | |
|--|--|
| ▪ Gestión de sistemas HACCP e ISO 22000/FSSC 22000 | ▪ Microsoft Office completo (Word, Excel, PowerPoint, Outlook) |
| ▪ Cumplimiento regulatorio FDA / FSMA | ▪ Adobe Photoshop |
| ▪ Auditoría interna de calidad (ISO 9001) | ▪ Análisis estadístico de procesos |
| ▪ Diseño de controles preventivos basados en riesgos | ▪ Trabajo en equipo y adaptabilidad |
| ▪ Capacitación y formación de personal operativo | ▪ Negociación avanzada |
| ▪ Gestión de KPIs de calidad y desempeño | ▪ Creatividad y resolución de problemas |
| ▪ Liderazgo de equipos técnicos y comerciales | ▪ Gestión documental |
| ▪ Mejora continua y reducción de mermas/desperdicio | ▪ Atención al cliente y verificación de conformidad |

LOGROS DESTACADOS

- Reducción del 60% en quejas por devoluciones de producto mediante controles de calidad reforzados.
- Reducción del 5% en paros, re-procesos y desperdicio a través de trabajo directo con personal de proceso.
- Mejora del 20% en eficiencia operativa sin incremento de costos.
- Recertificaciones de inocuidad alimentaria a nivel regional con mejora en la puntuación obtenida.
- Montaje y sistematización de laboratorio de control de calidad e inocuidad desde cero.

IDIOMAS

Español — Nativo | Inglés — Muy buen dominio (escrito y lectura)