## **CURRICULUM VITAE**



Nombre: Roger Robel Amaya Pineda

Edad: 26 años

Fecha de nacimiento: 03 de Septiembre de 1995

Identidad: 1208-1996-00312 Estado civil: Unión Libre

Dirección actual: El Cerrón Marcala La Paz, Honduras

Celular: +504-9663-8460

Correo electrónico: amayapinedaroger@gmail.com

## FORMACIÓN ACADÉMICA

#### Universitario

Fechas: Enero 2014, Agosto 2018

Título: Ingeniero Agrónomo

Institución, Lugar: Universidad Nacional de Agricultura (UNA), Catacamas Olancho

Porcentaje alcanzado de la carrera: 100%

#### **Estudios Secundarios**

Fechas: Febrero 2008, Noviembre 2010 Fechas: Febrero 2011, Noviembre 2013

Título obtenido: Bachillerato en Ciencias y Letras y Técnico en Computación

Institución, Lugar: Instituto Polivalente 21 de Octubre, Marcala La Paz

Porcentaje alcanzado de la carrera: 100%

#### **Estudios Primarios**

Fechas: Febrero, 2001, Noviembre, 2007

Institución, Lugar: Escuela Marcelina Bonilla El Cerrón Marcala La Paz

**EXPERIENCIA LABORAL** 

**Experiencia profesional:** 

Conocimiento en zona de intervención del Programa Centro Americano de Gestión Integral

contra la Roya del Café (PROCAGICA), Consultor técnico en 2 años 6 meses prestando

servicios profesionales en el Programa Brindando asistencia técnica en énfasis de manejo de

cafetales de renovación y cafetales existentes y diversificación de cafetales, y levantamiento de

datos en campo de parcelas demostrativas del Proyecto.

Practica profesional realizada como pasante de la carrera de Ingenieria Agronomica elaborada

en el departamento de Comayagua municpio Comayagua Aldea Playitas en el Centro Porcino

SAG/DICTA.

Practica profecional realizada como pasante de la carrera de Bachillerato en ciencias y letras

como requisito para la obtencion del titulo, elaborada en municipio de Marcala departamento de

La Paz en la intitución de ACRA

**TALLERES Y CURSOS RECIBIDOS** 

Fechas: Junio 2017

Nombre del curso: Produccion de Cacao en Sitemas Agroforestales

Institución, Lugar y Duracion:Univercidad Nacional de Agricultura, Catacamas Olancho, 3 dias de

8 horas cada dia.

Fecha: Mayo 2018

Nombre del curso: Equidad de genero

Intitucion, Lugar y Duracion: Universidad Nacional de Agricultura, Catacamas Olancho, 2 dias de 4 horas cada dia.

Fecha: mayo 2019

Nombre del curso: Curso sobre Producción de banano y plátano en asocio con cultivo de café

Intitucion, Lugar y Duracion: CIC La Laguna, San José, La Paz, 20 horas

Fecha: Octubre 2019

Nombre del curso: Curso sobre Regencias agrícola tipo A

Intitucion, Lugar y Duracion: EL Mirador Márcala, La Paz, 24 horas

Fecha: 20 de Diciembre del 2020 al 20 de Febrero del 2021

Nombre del curso: Diplomado virtual de caficultura innovadora

Intitucion, Lugar y Duracion: CATIE Costa Rica con una Duración de 120 horas

## COMPUTACIÓN

## Computación

- Word intermedio
- Excel intermedio
- Power Point intermedio

## **OTRAS HABILIDADES**

- Buena coordinación
- Trabajo en equipo
- Disponibilidad de tiempo
- Facilidad de aprendizaje
- Manejo de automóvil
- Manejo de Motocicleta

## **REFERENCIAS PERSONALES**

Nombre: Ing. Ever Moises Amaya

Cargo: Tecnico de campo

Empresa o sitio donde labora: COMSA

Teléfono: :+504-94728155

Nombre: Ing. Luis Jose Baquedano Rodriguez

Cargo: Supervisor fitosanitario

Empresa o sitio donde labora: OIRSA

Teléfono:+504-32493248

Nombre: Ing. Eddil Adonis Benitez Galeas

Cargo: Gerente General de Juntos Limpiemos Marcala

Empresa o Sitio donde labora: Finca Viodinamica la Fortaleza

Telefono: +504-97063070

## CARTA DE EGRESADO, (UNA).



#### REPÚBLICA DE HONDURAS COMISIÓN INTERVENTORA UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA SECRETARÍA GENERAL



## CARTA DE EGRESADO

El suscrito Secretario General Ad-Interim de la Universidad Nacional de Agricultura, de Catacamas, HACE CONSTAR QUE: ROGER ROBEL AMAYA PINEDA, ha completado las asignaturas contempladas en el Plan de Estudios correspondiente a la Carrera de Ingeniería Agronómica, en el Grado Académico de Licenciatura, de conformidad a las Normas Académicas y demás disposiciones contenidas en el Estatuto de la Institución; mismo que fue aprobado mediante resolución No.1058-153-2002 del Consejo de Educación Superior y sus reglamentos.

Se extiende la presente CARTA DE EGRESADO, en la Ciudad de Catacamas, Olancho, veintinueve días del mes de agosto del dos mil dieciocho.

JOSÉ TRINIDAD REVES SANDOVAL; M.Sc SECRETARIO GENERAL AD-INTERIM

1952





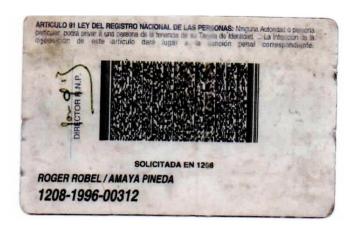


















# DIPLOMA

Se otorga el presente diploma a:

Por haber aprobado satisfactoriamente todos los requisitos para el:

Diplomado Internacional de Caficultura Innovadora. "Formando profesionales en café"

Durante el periodo del 23 de noviembre de 2020 al 17 de febrero de 2021.

Ing. René León-Gómez Secretario Ejecutivo PROMECAFE

CLos of Melo Vinginio Filho Dr. Elias de Melo

Coordinador CATIE-PROCAGICA-IICA-UE





Capacitación		
Certificado No.:	20 210 301	
Código curso	CC-533	
Total horas	120	
Horas prácticas	24	
Horas teoría	96	
Nota final	85.65	
OBS.	x	
V°.B°.	Roger Amaya	

PROMECAFE Y El CATIE certifican el desarrollo del Diplomado Internacional de Caficultura Innovadora, edición 2020, el cual se llevo a cabo a través de la modalidad virtual interactiva, que como parte del contenido curricular se desarrollaron doce unidades teóricas y una unidad práctica para la realización de los trabajos grupal es y presentación final de resultados de cada grupo.

Dentro de la modalidad "Diplomado", se extienden los siguientes tipos de certificados:

- a) DE ASISTENCIA: (Requiere como mínimo de una asistencia del 70% de las horas-sesión y actividades prácticas programadas)
- b) DE PARTICIPACIÓN: (Requiere como mínimo de una asistencia del 70% de las horas-sesión y actividades prácticas programadas, así como de la aprobación de los trabajos prácticos)
- c) DE APROBACIÓN: (Requiere como mínimo de una asistencia del 70% de las horas-sesión y actividades prácticas programadas, así como de la aprobación de los trabajos prácticos y presentación del trabajo final de grupo)

Unidad	No. Temas	Horas
Caficultura global y sostenible.	6 Sesiones	8
Fisiología y mejoramiento genético	5 Sesiones	8
3. Suelos, fertilidad y nutrición	5 Sesiones	8
4. Manejo de tejidos	5 Sesiones	8
5. Manejo integrado de plagas	6 Sesiones	8
6. Institucion alidad	7 Sesiones	8
7. Diversificación	8 Sesiones	8
8. Innovación tecnológica aplicada al café	5 Sesiones	8
Economía verde y cambio climático resiliente	6 Sesiones	8
10. Agregación de valor	7 Sesiones	8
Fortaleciendo la generación de conocimientos de la calicultura regional	6 Sesiones	8
12. Inocuidad del producto y café - salud	4 Sesiones	8
13. Trabajo y orientación grupal	1	24

#### Escala de valoración:

- a) Menos de 70%: deficiente. b) De 70,0% a 77,5%: regular. c) De 77,6% a 85,0%: bueno. d) De 85,1 a 92,5%: muy bueno. e) De 92,6 a 100%: excelente.



Coordinado

