

CURRICULUM VITAE



Datos Personales

NOMBRE: MELISSA MARGARITA AGUILAR RIVERA
Fecha de Nacimiento: 14 de marzo de 1980
Lugar de Nacimiento: Tegucigalpa MDC, Francisco Morazán
Nacionalidad: Hondureña
Identidad No.: 0801-1980-07599
Estado Civil: Soltera
Domicilio: Col. San José de la Peña, Sector D, Casa 1305, Comayagüela
Teléfono: 3390-3131
Correo Electrónico: dno14@yahoo.com

Estudios Realizados

Estudios en Gastronomía Academia Culinaria Hondureña
Marzo 2025 a mayo 2026
Título Obtenido **Pendiente obtención Cocinero**

Educación Universitaria Universidad Tecnológica Centroamericana (UNITEC), Tegucigalpa
2010-2012
Título Obtenido **Master en Finanzas**

Educación Universitaria Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH), Tegucigalpa
1998-2003
Título Obtenido **Licda. En Contaduría Pública y Finanzas**

Educación Secundaria: Instituto Central Vicente Cáceres
Tiloarque, Comayagüela
1992-1997
Título Obtenido **Perito Mercantil y Contador Público**

Educación Primaria: Escuela Urbana Mixta Paquita Guerrero Viuda
de Lardizábal, Comayagüela
1986-1991

Experiencia Profesional

- a) Desde el 21 de septiembre de 2009 a la fecha, laborando como Auditor Financiero, en SERCOM de Honduras (Claro).
- b) Desde el 28 de enero de 2004 al 18 de septiembre de 2009, laborando, primero en el puesto de Asistente de Auditoría y posteriormente como Semisenior de Auditoría y Senior I de auditoría, en la firma auditora Deloitte.
- c) Práctica Profesional Universitaria, realizada en la firma auditora Deloitte, desempeñando el puesto de Asistente de Auditoría, desde el 1 de septiembre de 2003 hasta el 27 de enero de 2004.
- d) Capacitadora de Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF), en los seminarios de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras en el 2008.

Entre las actividades más importantes que realicé en mis estudios de cocina están:

1. Elaboración de diversas recetas de comida salada y postres (ceviches, alitas, pizza, focaccia, brownies, temperado de chocolate, salsas estilo francés, arroz Cantones, mariscadas, tiramisú, pan de banano, costillas de cerdo con rub seco, pasta fresca, langosta termidor, pollo al horno, arroz navideño, puré de camote, puré de papas, rollos de pavo, sopa de caracol, sushi California, salmón glaseado, cheese cake frío, pulpo, pastel 3 leches, lomo saltado, causa peruana, etc.).
2. Estandarización de recetas, mediante elaboración de fichas técnicas de costos.
3. Evaluaciones prácticas, de un menú completo (entrada, plato fuerte y postre), con asignación de ingredientes y degustación de invitados.
4. Evaluación de creación del menú de un restaurante de comida Mexicana, con el logo y nombre del restaurante; evaluación práctica de degustación de entrada, plato fuerte y postre, con la elaboración de las fichas técnicas de costos de cada uno.
5. Preparación del mise en place, para la elaboración de las recetas.

Entre las actividades más importantes que realizo en mi trabajo están:

1. Realizar la planeación de la auditoría, mediante recorridos transaccionales, para obtener un entendimiento del proceso a ser auditado, para diseñar y planificar las pruebas y procedimientos de auditoría a evaluar, considerando los riesgos y controles asociados.
2. Desarrollar pruebas de auditoría conforme al Programa de Trabajo diseñado, que incluye la evaluación de riesgos asociados al proceso auditado y obtener las

