

Las Varas, Mpio. de Compostela a 14 de octubre de 2024

**OFICIO No.** UTM18/DAF/029/2024

**ASUNTO:** Solicitud de Información

**C.P. MARÍA SELENE LÓPEZ SANDOVAL  
TITULAR DE LA UNIDAD DE TRANSPARENCIA  
DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE MAZATÁN**

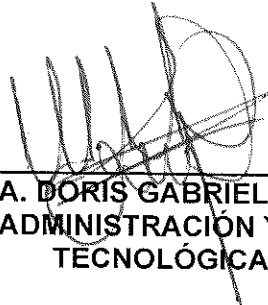
**P R E S E N T E**

Por medio de la presente y en atención a su oficio UTM18/039/UDT/2024, de fecha 08 de octubre del año en curso en donde solicita información relacionada a la información curricular, a lo que me permito remitirle los curriculums del personal docente que labora en la institución en formato PDF, al correo [transparencia@utmazatan.edu.mx](mailto:transparencia@utmazatan.edu.mx).

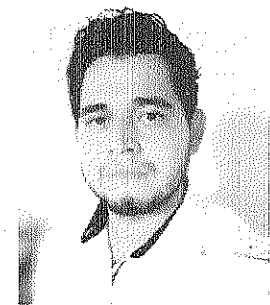
Sin otro particular aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo, agradeciendo la atención prestada.

**A T E N T A M E N T E**

*Recibí  
14/10/2024  
Selene*



**MTRA. DORIS GABRIELA CORONA HERRERA  
JEFA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS UNIVERSIDAD  
TECNOLÓGICA DE MAZATÁN**



**JOSÉ EDUARDO  
APARICIO SÁNCHEZ**  
**INGENIERO EN MECATRÓNICA**

---

#### OBJETIVOS PROFESIONALES

---

Desarrollos tecnológicos con inclusión en las ciencias básicas, gusto por adquirir y compartir los conocimientos adquiridos, desarrollo de liderazgo adquirido en grupos juveniles, vida escolar y profesional

---

#### INTERESES

---

Novedades tecnológicas  
Sistemas embebido  
Música  
Cine  
Física aplicada  
Teorías científicas  
Solución de problemas

---

#### INFORMACIÓN DE CONTACTO

---

---

#### ESCOLARIDAD

---

Universidad Tecnológica de Nayarit

Ingeniería en Mecatrónica

T.S.U Mecatrónica Área Instalaciones Eléctricas Eficientes

Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Nayarit

- Técnico en Informática

---

#### EXPERIENCIA LABORAL

---

##### Soporte Técnico

SRV SISTEMAS | Noviembre 2021 - Presente

- Soporte técnico a equipos de cómputo
- Soporte remoto a sistema POS
- Capacitación de manejo de sistemas POS

Divulgador Científico en el área de robótica didáctica

Museo interactivo de Tepic | Mayo 2019 - Agosto 2019

- Impartía temáticas de robótica didáctica a niños, jóvenes y adultos que acudían al museo
- Mantenimiento correctivo y preventivo a equipos electrónicos y eléctricos del museo

Técnico en Informática y Electrónica

Freelance | 2014 - 2021

- Mantenimiento preventivo y correctivo a equipos de cómputo y electrónicos
- Diseños electrónicos a medida
- Proyectos de automatización
- Diseño e instalaciones eléctricas

---

#### CAPACITACIONES Y DIPLOMADOS

---

Curso de superación personal ANSPAC

Curso de diseño e instalación de sistemas fotovoltaicos

## CURRICULUM VITAE

### DATOS PERSONALES

Diana Ibarra Rodríguez

### FORMACIÓN ACADÉMICA

**Estudios de posgrado: Doctorado en Ingeniería Ambiental del PICYT en el Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico en Electroquímica.**

Examen de grado: 31 de agosto de 2021

Cédula: 12957149

**Estudios de posgrado: Maestría en Ciencias Bológico-Agropecuarias con terminación en Ciencias Ambientales**

Cédula: 09618797

Titulación: 27 de mayo de 2015

Institución: Universidad Autónoma de Nayarit

Periodo: enero 2013-diciembre 2014

**Carrera profesional: Ingeniería Química**

Cédula: 7935444

Institución: Universidad Autónoma de Nayarit

Periodo: agosto 2007- diciembre 2012

### PERFIL

Doctora en Ingeniería Ambiental con experiencia en docencia a nivel posgrado. Con experiencia en investigación en extracción de biopolímeros a partir de insumos naturales y medición de metales pesados, cuyos resultados fueron publicados en revistas indizadas en el Journal Citation Reports. Realicé dos estancias de investigación posdoctoral en la Unidad de Tecnología Ambiental del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, donde desarrollé un método de medición y campañas de muestreo de contaminantes emergentes en aguas residuales, cuyos resultados se encuentran sometidos para su publicación.

### EXPERIENCIA PROFESIONAL

**Investigadora posdoctoral Unidad de Tecnología Ambiental CIATEJ**

Septiembre 2021-2023- **CONSTANCIA Y CONVENIO**

Impartición clases en el posgrado en la Innovación Biotecnológica a nivel maestría y doctorado en el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco.

**Agosto-diciembre de 2022-CONSTANCIA**

Cursos impartidos:

1. Extracción de ADN metagenómico en el Laboratorio de biotecnología Ambiental CIATEJ Unidad Normalistas, Guadalajara, Jalisco
2. Tratamiento de muestras de agua para la extracción de contaminantes emergentes en el Laboratorio de biotecnología Ambiental CIATEJ Unidad Normalistas, Guadalajara, Jalisco
3. Taller "TRATAMIENTO DE AGUAS" del 25 al 27 de abril

### CONSTANCIAS

Actual miembro de proyecto No. CF 2019-102927 titulado "Estudio de la incidencia, persistencia y actividad microbiana en la degradación de contaminantes emergentes en sistemas de tratamiento de agua residual doméstica en México" donde he desarrollado investigación científica para implementar un método de extracción SPE, método UPLC-MS/MS 30 para cuantificar mas de 30 contaminantes emergentes en agua.

**A partir del 11 de abril de 2022-OFICIO**

Miembro de los proyectos: SIP11-052. Modelo de gestión integral de los residuos sólidos urbanos hacia la sustentabilidad de la Ciudad de Tepic, Nayarit.

SIP109-002. Utilización de tratamientos preliminares y posteriores para la producción de etanol celulósico.

### DIRECCIÓN DE ESTUDIANTES

**ASESORA**

Doctorado-Instituto Tecnológico de Tijuana. Asesora de Tesis  
M. C. Xiomara Elizabeth Aguilar Martínez

**Diciembre de 2022-en curso-CONSTANCIA**

Síntesis de biomateriales para la biofiltración de agua residual

**ASESORA**

Maestría-CIATEJ-Asesora de Tesis

Shirley Gabriela Hernández Mikery

Análisis de la degradación de contaminantes provenientes de lixiviados de ganado vacuno utilizando un filtro bioaumentado

**Febrero de 2022- en curso-CONSTANCIA****CO-DIRECTORA**

Licenciatura Universidad de Guadalajara

Víctor Daniel Sifuentes García

**Abril de 2023-en curso-PORTADA PROTOCOLO****EXPERIENCIA ADICIONAL**

Evaluadora de ocho proyectos de Educación Básica con un número de 40 alumnos convocados por la Secretaría de Educación Pública del Estado de Nayarit

**Diciembre de 2022-CONSTANCIA**

Docente a nivel preparatoria con las asignaturas de Química, Biología y Física en UNIVER plantel Nayarit en grupos de 15 alumnos

**Noviembre de 2019, septiembre y octubre de 2020-CONSTANCIA**

Docente a nivel preparatoria con la asignatura de Ciencias de la Salud I y II en COBAEN Nayarit en grupos de 17 alumnos.

**Agosto de 2022-febrero de 2023-CONSTANCIA DE NOMBRAMIENTO**

Revisora de artículos científicos "Journal of Modern Civil Engineering (ISSN: 2470-4180)"

**A partir del 21 de marzo de 2023-OFICIO Academic Star Publishing Company**

27 de febrero al 12 de junio de 2010. Participación como facilitador en el curso Sábados de Ciencia, realizado en el área de Ciencias Básicas e Ingenierías de la Universidad Autónoma de Nayarit.

**CONSTANCIA**

19 de septiembre al 5 de diciembre de 2009. Participación como instructor en el curso Sábados de Ciencia, realizado en el área de Ciencias Básicas e Ingenierías de la Universidad Autónoma de Nayarit.

**CONSTANCIA**

Tallerista en el Festival Papirolas

**5-9 de octubre de 2022-CONSTANCIA****ESTANCIAS DE INVESTIGACION**

6 de febrero al 6 de julio de 2017: Laboratorio de Procesos Ambientales y Tecnologías Renovables del Área de Ciencias Básicas e Ingenierías de la Universidad Autónoma de Nayarit. **CONSTANCIA DE ACEPTACIÓN**

2 al 30 de noviembre de 2015: Área de Investigación de Biopolímeros-CTAOA, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo. Hermosillo, Sonora **CONSTANCIA DE ACEPTACIÓN.**

21 de julio al 24 de agosto de 2014. Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico en Electroquímica. Subsede Tijuana, B. C. **CONSTANCIA DE ACEPTACIÓN**

9 de julio al 15 de agosto de 2013. Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico en Electroquímica. Subsede Tijuana, B. C. **CONSTANCIA DE ACEPTACIÓN**

24 al 27 de agosto de 2011: Participación el XIV Verano de Investigación Científica y Tecnológica del Pacífico. "Centro de Graduados e Investigación en Química del Instituto Tecnológico de Tijuana. **CONSTANCIA DE ACEPTACIÓN**

26 al 28 de agosto de 2009. Participación el XVI Verano de Investigación Científica y Tecnológica del Pacífico y la exposición del trabajo que se realizó durante la estancia en el congreso Nacional, Departamento de madera, celulosa y papel "Ing. Karl Augustin Grellmann" de la Universidad de Guadalajara. **CONSTANCIA DE ACEPTACIÓN**

**CONGRESOS**

19 al 21 de octubre de 2022. XIX Congreso Internacional y XXV Congreso Nacional de Ciencias Ambientales. Ibarra-Rodríguez D., Rodríguez-Campos J., Arellano García L. A., Velázquez-Fernández J. B.-. Universidad Autónoma de Tamaulipas.

**6 de junio de 2022.** Conferencia en la Universidad Tecnológica de Mazatán, las Varas, Nayarit  
**3 al 5 de abril de 2019.** 2nd Conference on Chemical Sciences and Technology y V Congreso Internacional de Investigación Tijuana. Ibarra-Rodríguez D., Frontana-Vázquez C., Oropeza-Guzmán M., López-Maldonado E., realizado en la Universidad Autónoma de Baja California. Presentación oral. **CONSTANCIA.**

**27 y 28 de julio de 2018.** XXI Seminario Nacional de Investigación y Posgrado en Ciencia y Tecnología. Querétaro, Qro.

**23 al 27 de octubre de 2017** Conferencista XXIV Semana de Nacional de Ciencia y Tecnología en la Universidad Autónoma de Nayarit

**5 al 8 de septiembre de 2016.** Ibarra-Rodríguez D., Lizardi-Mendoza J. Martínez-Robinson K. G., López-Maldonado E. A., Oropeza-Guzmán M. T. **XIV REUNIÓN DEL GRUPO ESPECIALIZADO DE POLÍMEROS GEP (RSEQ, RSEF).** Realizada en Burgos, España. Presentación en modalidad Póster. **CONSTANCIA**

**11 al 13 de junio de 2014:** Hernández R. I. Paz, Ibarra R. Diana, Velázquez F. J. Bernardino. Gestión integral de residuos sólidos urbanos: caracterización física-química y estudio de prefactibilidad de un relleno sanitario en Tepic-Nayarit. XIII Congreso Internacional y XIX Congreso Nacional de Ciencias Ambientales: Gestión sustentable, una necesidad ante el cambio climático, Acapulco Gro (extenso ISBN 978-607-9232-19-1. Pág. 1177-1186). **CONSTANCIA**

**11 al 13 de junio de 2014:** Diana Ibarra Rodríguez e I. Paz Hernández Rosales. Estudio de prefactibilidad de un relleno sanitario. XIII Congreso Internacional y XIX Congreso Nacional de Ciencias Ambientales: Gestión sustentable, una necesidad ante el cambio climático, Acapulco Gro. **CONSTANCIA**

**11 al 13 de septiembre de 2013:** Diana Ibarra Rodríguez, I. Paz Hernández Rosales, Mercedes Teresita Oropeza Guzmán, Claudia E. Saldaña Durán. Evaluación física y química de lixiviados de residuos de manejo especial, de la empresa REDESO de Tepic, Nayarit. 6° Encuentro nacional de expertos en residuos sólidos. Nvo. Vallarta Nayarit (extenso ISSN 978-607-96258-0-1. Pág.163-169). **MEMORIAS DE CONGRESO**

**24 al 26 de octubre de 2012:** Participación en 5to. Encuentro Nacional de Expertos en Residuos Sólidos, llevada a cabo en la Universidad Veracruzana, Xalapa, Veracruz; con la ponencia "IMPORTANCIA DE LA CONSTRUCCIÓN DE RELLENOS SANITARIOS EN CIUDADES EN DESARROLLO". **CONSTANCIA**

**24 al 27 de agosto de 2011.** Congreso Nacional XVI Verano de la Investigación Científica y Tecnológica de Pacífico **CONSTANCIA**

**26 al 28 de agosto de 2009.** Congreso Nacional XIV Verano de la Investigación Científica y Tecnológica de Pacífico **CONSTANCIA**

#### TRABAJOS PUBLICADOS

**Diana Ibarra Rodríguez, Mercedes T. Oropeza Guzmán, J. Bernardino Velázquez Fernández, I. Paz Hernández Rosales.** Characterization of leachates of the special handling wastes with different storage ages. Research Inventy: International Journal of Engineering and Science Vol.05, Issue 01 (January 2015), PP: 01-08 ISSN (e): 2278-4721, ISSN (p):2319-6483

**I. Paz Hernández Rosales, Diana Ibarra Rodríguez.** Pre-feasibility study of a sanitary landfill in Tepic, Nayarit. Revista Iberoamericana de las Ciencias Biológicas y Agropecuarias Vol. 5, Núm. 9 enero-junio 2016 ISSN 2007-9990.

**Diana Ibarra-Rodríguez, Jaime Lizardi-Mendoza, Eduardo A. López-Maldonado, Mercedes T. Oropeza-Guzmán.** Capacity of 'nopal' pectin as a dual coagulant-flocculant agent for heavy metals removal. Chemical Engineering Journal, Volume 323, 1 September 2017, Pages 19-28.

#### ÁREA Y DISCIPLINAS DE ESTUDIO

- Caracterización de Residuos Sólidos Urbanos y manejo de datos
- Manejo de residuos orgánicos para la elaboración y evolución de compostas.
- Aplicación de técnicas para la caracterización de aguas e interpretación de resultados (DQO, DBO, turbidez, COT, sólidos totales, nitrógeno total, entre otros parámetros).
- Determinación de potencial z, determinación de cinéticas de remoción de contaminantes, entre otros.
- Extracción y caracterización de biopolímeros.
- Simulación de reactores para tratamiento de aguas.
- Determinación metales pesados por MP-AES
- Detección y cuantificación de contaminantes emergentes en aguas residuales y cuerpos de agua
- Muestreos para NOM-001-1996-SEMARNAT y análisis e interpretación de resultados de muestras ambientales.

### ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

- Presentación de trabajo de tesis para la obtención del grado de Ingeniero Químico en la Universidad Autónoma de Nayarit con el tema "ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD DE UN RELLENO SANITARIO EN LA CIUDAD DE TEPIC NAYARIT", de diciembre de 2011 a octubre de 2012. Obteniendo el título el 9 de noviembre de 2012.
- Presentación de trabajo de tesis para obtener el grado de Maestría en Ciencias Ambientales con el tema "TRATAMIENTO DE LIXIVIADOS PROVENIENTES DE RESIDUOS DE MANEJO ESPECIAL APLICANDO LA BIORREMEDIACIÓN".
- Proyecto de tesis para obtener el grado de doctor "ANÁLISIS INTEGRAL Y OPTIMIZACIÓN DE UN PROCESO DE FLOCULACIÓN-COAGULACIÓN EMPLEANDO PECTINA DE NOPAL PARA EL TRATAMIENTO DE AGUAS CONTAMINADAS CON METALES DE LA INDUSTRIA DE LA GALVANOPLASTÍA".

### CURSOS

- Diplomado en políticas públicas con duración de 120 horas.
  - Curso técnico para determinación metales pesados por MP-AES con duración de 4 horas.
- Más de diez cursos de formación pedagógica y docente para bachillerato y educación superior. Más de 200 horas

### DISTINCIONES

- Ganadora del premio a la mejor tesis de doctorado 2020 de la Academia Nacional de Ciencias Ambientales (ANCA). **CONSTANCIA**
  - Mención honorífica en examen de grado Maestría celebrado el 27 de mayo de 2015 en la Universidad Autónoma de Nayarit. **CONSTANCIA**
- Certificado- participó como mentee en el programa Mentoring in Action - Women and Girls in STEM Online. **CONSTANCIA**



**DRA. DIANA IBARRA RODRÍGUEZ**

# Julio César Escobedo

Licenciado en Gestión y Desarrollo Turístico | Docente Universitario

Especializado en la docencia. Poseo alta habilidad para realizar proceso de enseñanza-aprendizaje y experiencia en asesoramiento educativo del estudiante de acuerdo al modelo basado en competencias. Cuento con espíritu de colaboración, trabajo en equipo, proactivo, adaptación, habilidades en comunicación, relaciones interpersonales y organización. Interesado en la formación continua y desarrollo.

---

## EDUCACIÓN

---

Maestría en Recursos Humanos

Instituto Universitario de las Américas y el Caribe (UNAC) | 2021 - 2022 (*Título en proceso*)

Diplomado en Competencias Docentes

Centro de Educación Integral IDEVA | 2020

Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico

Universidad Tecnológica de Nayarit | 2013 - 2015

T.S.U en Turismo - Hotelería

Universidad Tecnológica de Nayarit | 2011 - 2013

---

## EXPERIENCIA LABORAL

---

Profesor Universitario | Universidad Tecnológica de Nayarit | Xalisco | 2015 - Actual

- \* Impartir clases de acuerdo a los planes y programas de estudio en Turismo, Idiomas y carreras afines.
- \* Desarrollar contenidos y material didáctico.
- \* Diseñar instrumentos/ herramientas de evaluación de aprendizaje.
- \* Control y asesoramiento de grupos. Control de calificaciones.
- \* Asesor de estadías.

Profesor de Francés e Inglés | Centro de Idiomas de la UTNay (CEELEX) | Tepic y Xalisco | 2015 - Actual

- \* Impartir clases de acuerdo a los niveles establecidos.
- \* Desarrollar contenidos y material didáctico, así como el uso de plataformas digitales.
- \* Diseñar instrumentos/ herramientas de evaluación de aprendizaje.
- \* **Certificador de francés DELF**
- \* **Responsable del Centro Certificador en francés DELF DALF**

Profesor para el Programa de Movilidad Extranjera | Universidad Tecnológica de la Costa | Santiago Ixcuintla | 2022 - 2023

- \* Impartir clases (presencial y en línea) para la preparación de los estudiantes del programa de movilidad extranjera.

---

## HABILIDADES COMPETENTES

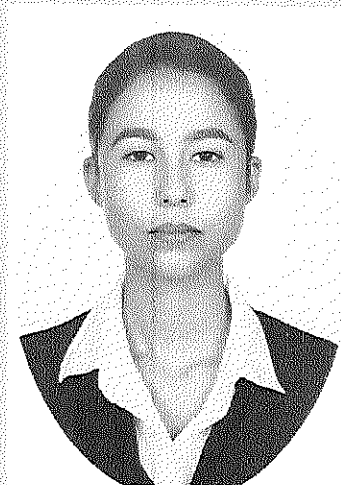
---

- \* Competencias profesionales: Facilitador de aprendizaje | Planeación didáctica | Uso de las TIC's para el proceso de enseñanza aprendizaje | Estrategias de enseñanza aprendizaje / flexibilidad.
- \* Ofimática: Microsoft Office | Google workspace | Apps de desarrollo de contenido | Herramientas de formación.
- \* Idiomas: Español lengua materna | Inglés intermedio | Francés avanzado.
- \* Cursos: | Competencias Profesionales en la Educación Superior: retos y desafíos | Microenseñanza y Técnicas Didácticas | Seminario de Destinos y Productos Turísticos Gobierno de México y SECTUR.

# GISELLE ALEJANDRA ALFARO RUIZ

## PERFIL

Licenciada en gastronomía cursando una maestría, desarrollando habilidades culinarias, servicio al cliente y manejo higiénico de alimentos para el desarrollo de un restaurante ofreciendo planes en establecimientos de alimentos y bebidas.



## EXPERIENCIA

**Mesera | Mariscos rosas | 2016-2018**

Calle portal Juárez #18 Ixtlán del Rio, Nay.

Tel: 324 24 3 22 22

**Mesera | Restaurante Bar 5ta Avenida | 2018-2020**

Calle Fco. I. Madera, Ixtlán del Rio, Nay.

Tel: 324 24 3 81 91

**Encargada de cocina | Cendi primaria Paulo Freire | 08/2022 – 12/2022**

Las Varas, Nay. Tel: 327 115 0585

**Encargada de mostrador | SUZUKI | 2020-2022**

Las Varas, Nay. Tel: 327 27 2 09 30

**Docente | Universidad Tecnológica de Mazatlán | 01/2023- 02/2024**

Las Varas, Nay. Tel: 327 104 25 42

## EDUCACIÓN

**Maestría | En curso | ISU Universidad**

Maestría en alta dirección de hoteles y restaurantes.

Actualmente en curso.

**Licenciatura | 2018-2022 | Universidad Tecnológica de Nayarit.**

Licenciatura en Gastronomía.

**Bachillerato | 2012-2015 | CECyTEN 05.**

Técnico en producción industrial de alimentos.

Centros de estudios científicos y tecnológicos del estado de Nayarit, plantel 05 Villa Hgo.

## APTITUDES Y HABILIDADES

- Desarrollar la destreza manual en la cocina.
- Crear, elaborar y decorar platillos. Ejecutar técnicas culinarias.
- Dirigir el personal a su cargo en el departamento de alimentos y bebidas.
- Organización y planificación.
- Trabajo en equipo.





# Teresita TAVARES

ING. EN LOGÍSTICA  
INTERNACIONAL

## EXPERIENCIA

### SOBRE MÍ

Soy una persona determinada y carismática, servicial y honesta, partidaria del trato equitativo y el respeto como base de cualquier relación. Soy muy empática y solidaria desde que tengo uso de razón y soy fiel a mis principios.

### CONTACTO

### HABILIDADES

- Liderazgo
- Trabajo en equipo
- Resolución de problemas
- Paciencia
- Comunicación efectiva

### IDIOMAS

- Español
- Inglés
- Francés

#### MAESTRA PARTICULAR

Las Varas ,Nay - Quebec, CA

2022 - Presente

Como experiencia docente dando clases de francés y español a niños y adultos en cursos de verano y particularmente.

#### GERENTE DE SERVICIOS ALIMENTICIOS

Las Varas , Nay

2020 - 2022

Participé como socia y gerente en la administración de la cafetería "Corazón de café", realizando inventarios, pedidos y llevando un análisis estratégico de marketing, además de las finanzas.

#### DESARROLLADORA DE PROYECTOS

Quebec, CA

2024

Estadías de ingeniería con cervecerías de la zona de Saguenay - Lac St Jean y Estudio de mercado para la empresa "Vegecube" donde se presentó el proyecto ante el dueño de la compañía.

#### EMPRENDEDORA

Las Varas, Nay - Tepic, Nay

2020 - Presente

Siempre enfocada a la innovación y las necesidades del cliente, eh contado con dos principales emprendimientos, con una lonchería en la UTN y con los frijoles "Kamaney" con el que realicé mi proyecto de estadías para TSU de la mano de la incubadora de negocios.

## FORMACIÓN

#### ING. EN LOGÍSTICA INTERNACIONAL

Universidad Tecnológica de Nayarit

2020 - 2024

#### MOVILIDAD INTERNACIONAL EN

#### TÉCNICAS DE CONTABILIDAD Y GESTIÓN

Cégep de St Félicien

2024



## CURRICULUM VITAE

### DATOS E INFORMACION SOBRE MI

NOMBRE: CARLOS EDUARDO CORONA GUZMÁN

PROFESION: LICENCIATURA EN GASTRONOMIA

- **FORTALEZAS**

- ✓ LEALTAD
- ✓ AUTOCONTROL
- ✓ CURIOSIDAD
- ✓ HUMILDAD

- **VIRTUDES**

- ✓ FORTALEZA
- ✓ RESPETO
- ✓ PACIENCIA
- ✓ TOLERANCIA
- ✓ PASION POR MI PROFESION

- **ACERCA DE MI:** Soy una persona que se empeña en obtener un éxito rotundo en cada actividad que realiza, fortaleciendo las debilidades y convertirlas en enseñanza propia, me gusta mucho planear cada actividad de mi labores dentro de la cocina, liderar sin tener un cargo superior y destacarme en todas las actividades, me considero una persona de carácter fuerte pero no soy alguien que explique o enseñe de manera grosera, todo lo que hago trato de hacerlo de la mejor manera, soy deportista y hogareño, me gusta aprender de cada materia, oficio y siempre hacerlo de manera positiva a la enseñanza que me generara a futuro.

### HISTORIAL LABORAL

- **HOTEL PUEBLO BONITO SUNSET BEACH (LOS CABOS SAN LUCAS)**

- 2012 / 2012
- AREA DE: PANADERIA, PASTELERIA, PRODUCCION, SUITE SERVICE
- RESPONSABILIDADES: ELABORAR PAN, DECORACION Y PREPARACION DE PASTELES, ALMACENAMIENTO, INVETARIAR PRODUCTOS DE REFRIGERACION, ELABORAR POSTRES PARA NOCHES TEMATICAS EN PLAYA, CUANDO PASE AL AREA DE PRODUCCION ME ENCARGABA DE PICAR Y PORCIONAR VERDURA QUE ERA LA QUE SE ENVIARIA A TODOS LOS RESTAURANTES DEL HOTEL, HACIA LA LABOR DE ALMACENISTA DENTRO DE

DICHA AREA Y ETIQUETABA CADA PRODUCTO QUE LLEGABA CON EL SISTEMA PEPS, DESPUES ME MOVIERON AL AREA DE SUITE SERVICE QUE MI RESPONSABILIDAD ERAN PLATILLOS DE PRIMERA LINEA COMO (PIZZA, HAMBURGUESAS, SOPAS, CREMAS, SNACKS) LA CUAL ERAN ENVIADOS A LOS HUESPEDES A CADA HABITACION LAS 24 HRS.

- LA POSTRERIA GDL
  - 2016 / 2016
  - AREA: PRODUCCION, MACARRONS, PASE

RESPONSABILIDADES: MI PRINCIPAL RESPONSABILIDAD ERA PREPARAR GANACHES, CREMAS Y SORVETES, RELLENOS Y SHOTS EN NITROGENO, QUE ERAN UTILIZADOS EN COMPLEMENTAR LOS DEMAS POSTRES QUE SE SERVIAN EN PASE Y VITRINA, DESPUES ME MUEVEN AL AREA DE MACARRONS DONDE TAL CUAL SU NOMBRE MI DEBERA ERA ELABORAR LOS MACARRONS DE CADA COLOR QUE SE VENDIA EN EL AREA DE VITRINA, ASI COMO LOS GANACHE CORRESPONDIENTES, REFRIGERARLOS Y DARLES SU RESPECTIVA ROTACION, AL FINALIZAR ENTRE AL AREA DE PASE QUE SON LOS POSTRES QUE SERVIAN AL CLIENTE DIRECTO, DANDO LE UNA BREVE EXPLICACION DE LO QUE ESTE SE ESTABA COMIENDO, REALMENTE ERA MONTAR EL POSTRE QUE SE PEDIA A LA CARTA Y SEGUIR HACIENDO LA PRODUCCION PARA EL POSTRE DEL CUAL ERA UNO RESPONSABLE.

- RESTAURANTE SANTO PECADO
  - 2016 / 2017
  - AREA O PUESTO: ENCARGADO DE COCINA

RESPONSABILIDADES: ELABORAR LOS PLATILLOS DEL MENU, COORDINAR Y DIRIGIR AL EQUIPO DE COCINA, INVENTARIAR Y PORCIONAR LOS INSUMOS MEDIANTE EL SISTEMA PEPS, GESTIONAR NUEVOS PLATILLOS Y CREAR COMBINACIONES DE SABORES CON LOS INGREDIENTES (FRUTOS) DE TEMPORADA.

- PLAY CITY CASINO (TEPIC)
  - 2017 / 2017
  - AREA O PUESTO: (ENTRADA: AYUDANTE) (SALIDA: COCINERO A)

RESPONSABILIDADES: PREPARAR TODA LA PRODUCCION DE LOS PLATILLOS QUE SE SIRVEN A LA CARTA COMO LO SON: CARNE DE HAMBURGUESA, PECHUGAS CORDON BLUE, MIX DE VERDURA PARA ENSALADA, MIX DE VERDURAS PARA SOPA DE VERDURAS Y ALGUNAS JALEAS PARA POSTRES, CUANDO ENTRE AL PASE ME ENCARGABA DE COCINAR ABSOLUTAMENTE TODOS LOS PLATILLOS PRINCIPALES Y MONTARLOS.

- LA LUJURIA FOODTRUCK (TEPIC)
  - 2017 / 2019
  - AREA O PUESTO: DUEÑO Y COCINERO

RESPONSABILIDADES: EMPRENDI MI NEGOCIO DE SNACKS Y COMIDA VARIADA, ME ENCARGABA DE BUSCAR PROVEEDORES, ADMINISTRAR EL NEGOCIO, COCINAR TANTO LA PRODUCCION COMO EL PLATILLO FINAL, ESTANDARIZACION DE RECETAS Y TRAGO CON EL CLIENTE, PRACTICAMENTE TODO LO QUE CONLLEVA A TENER UN NEGOCIO YO ERA EL RESPONSABLE.

- VIPS
  - 2019 / 2020
  - AREA O PUESTO: SUBGERENTE

RESPONSABILIDADES: BASICAMENTE MANTENER EL CONTROL DE CALIDAD DE CADA PLATILLO QUE SALIERA, ADMINISTRAR ADECUADAMENTE LA MATERIA PRIMA YA QUE ESTA LLEGABA DE PROVEEDORES DE OTROS ESTADOS, HACER CORTE DE CAJA Y CUBRIR LAS RESPONSABILIDADES DEL GERENTE EN SU AUSCENCIA.

- RESTAURANTE LAS BRASAS (TEPIC)
  - 2020 / 2023
  - AREA O PUESTO: JEFE DE PARRILLA / ENCARGADO DE RESTAURANTE

RESPONSABILIDADES: PORCIONAR, COCINAR Y ENCARGARME DE PROVEEDORES, DE VEZ EN CUANTO PREPARABA LAS BEBIDAS, CAMBIAR LA PIEDRA DEL ASADOR E INCLUSO ALGUNAS VECES IR A EVENTOS DE LOS CUALES ERAMOS CONTRATADOS.

- MARISCOS EL ROJO
  - 2023 / 2024
  - AREA O PUESTO: JEFE DE COCINA Y SUBGERENTE

RESPONSABILIDADES: PEDIDO Y RECEPCION DE MARISCO Y MATERIA PRIMA, ALMACENAMIENTO, DIRIGIR A LOS COCINEROS DENTRO DE LAS HORAS PICO Y COCINAR, DE VEZ EN CUANDO SALIA A TOCAR MESAS PARA MEDIR EL AGRADO DEL COMENSAL CON LA COMIDA SERVIDA, TENER PLATICAS CON EL PERSONAL DE COCINA SOBRE MEJORA CONTINUA Y ORGANIZACIÓN.

- ICATEN
  - 2024
  - PUESTO O AREA: INSTRUCTOR DE COCTELERIA

RESPONSABILIDADES: DAR CURSOS DE CAPACITACION DEL AREA DE COCTELERIA, MI DEBERA ERA DAR MATERIAL TEORICO Y PRACTICO EN LOS DIFERENTES MUNICIPIOS DEL ESTADO DE NAYARIT.

#### CURSOS O TALLERES

- PANADERIA TRADICIONAL (ICATEN)
- RESPOSTERIA FINA (ICATEN)
- CORTES Y AVES (PARRILLA Y HUMO)
- RESPOTERIA AVANZADA (LA POSTRERIA GDL)
- COCTELERIA (ICUM)
- PASTELERIA Y MERENGUES (ICATVER)



# CARLOS ALBERTO ORNELAS

LIC. GASTRONOMIA

## PERFIL

Lic. En gastronomía, tengo dos años de experiencia en el área, soy cocinero y me enfoco en todo tipo de cocinas y técnicas culinarias, tengo experiencia enseñando a practicantes y guiándolos en su formación.

## APTITUDES

Tengo un buen manejo en trabajar bajo presión, utilizo e implemento técnicas clásicas de cocina y soy habilidoso en la resolución de problemas, así como tengo conocimientos en la elaboración de recetas estandarizadas.

## EXPERIENCIA

### LOMA 42, TEPIC - ENERO 2022 - OCTUBRE 2022

Cocinero B en área caliente, manejo higiénico de alimentos, limpieza, inventarios y manejo de recetas estandarizadas.

### CASINO VEGAS, TEPIC - SEPTIEMBRE 2022 - DICIEMBRE 2022

Bartender, elaboración de coctelería clásica.

### SI NOS DEJAN, TEPIC - DICIEMBRE 2022 - FEBRERO 2024

Encargado de cocina, elaboración de platillos, tanto de cocina caliente como de cocina fría, elaboración de recetas y recetas estandarizadas, inventarios generales y por áreas, manejo de personal, pedidos, implementación de prácticas sanitarias.

### JIMMY'S GRILL, TEPIC - FEBRERO 2024

Cocinero en línea caliente, elaboración y creación de platillos, inventarios generales, manejo higiénico de los alimentos.

## FORMACIÓN

### LICENCIATURA, UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE NAYARIT - AGOSTO 2018 - JULIO 2022

Licenciatura y TSU en gastronomía

# Jonathan Jimenez Castañeda

Ingeniero Mecatrónico

## EXPERIENCIA

- 2023 - Present **Universidad Tecnológica de Mazatan**  
Profesor de asignatura  
Impartir clases de asignaturas como matemáticas aplicadas a gastronomía y a turismo, instalaciones eléctricas, calidad en el mantenimiento a carreras TSU-Mantenimiento área industrial, TSU-Turismo área hotelería y TSU-Gastronomía
- 2021 - 2022 **Bungalows Dorothy**  
Ayudante de mantenimiento  
Mantenimiento a los sistemas instalados en el hotel tales como aires acondicionados, televisores, alberca, líneas telefónicas, líneas de internet, cámaras de seguridad, iluminación, mobiliario de habitaciones y pintura
- 2020 - 2021 **Centro Universitario de la CIENEGA**  
Desarrollo biotecnológico  
Implementar en un microcontrolador un software para monitorear el desempeño de un agricultor en las parcelas, velocidad, caudal, posiciones y trayectos recorridos con GPS
- 2019 - 2020 **Instituto Tecnológico de Tepic**  
Departamento de extraescolares  
Crear ensamblar un tablero o sistema electrónico con microcontrolador para monitorear e insertar datos de partidos de basquetbol

## FORMACION ACADEMICA

- 2015 - 2021 **Ingeniería Mecatrónica**  
Tepic, Nay Instituto Tecnológico de Tepic
- 2012 - 2015 **Técnico en programación**  
Las Varas, Nay Colegio de estudios científicos y tecnológicos del estado de Nayarit

## REFERENCIAS

**Tereso Jimenez**  
Padre

## PEFIL PROFESIONAL

Egresado del instituto tecnológico de Tepic de la carrera de ingeniería mecatrónica con la especialidad de sistemas automatizados de manufactura Realice prácticas y trabajos de desarrollo de software para microcontroladores en la universidad de la CIENEGA y en el ITT. Actualmente laboro como profesor de asignatura en la Universidad tecnológica de Mazatan

## Programas y leguajes de programación

### Programas

Excel, Word, PowerPoint  
Multisim  
SolidWorks  
Step 7 Micro WIN  
FluidSIM Neumatics  
Visual studio code

### Lenguajes de programación

C/C++ /C#  
Java  
Lenguaje Ladder

## INTERESES Y HOBBIES

Estudiar  
Calistenia  
Desarrollo profesional

AL

# ALMA MARTINA LOPEZ PELAYO

## RESUMEN PROFESIONAL

Me considero una persona responsable, comprometida, comunicativa, amable y capaz de adaptarse a cada situación.

Colabore en un despacho contable, el cual obtuve conocimiento, confianza y valor para poner mi propio despacho contable.

Impartí clases sabatinas en Universidad de la zona, como profesora de auditoria y costos.

Busco una oportunidad laboral en la que demostrar mi compromiso y capacidad de trabajo.

## HISTORIAL LABORAL

**contador publico / DESPACHO CONTABLE PELAYO Y ASOCIADOS - Las Varas, NAY**

04/2021 - Actual

- Gestión eficaz del presupuesto asignado.
- Atención personalizada al cliente.
- Preparación continua.
- apoyar y resolver dudas de mi cliente.

**Profesora / universidad del Alica del occidente - Las Varas, NAY**

01/2022 - 08/2022

- Fomento del aprendizaje autónomo y el desarrollo de los estudiantes.
- Realización de actividades extracurriculares y de apoyo dirigidas a los estudiantes.
- Incitarlos en la preparación y trabajo en el área adecuada a su carrera.
- Confianza y apoyo dentro y fuera del aula de clases.

## FORMACIÓN

**CONTADURIA PUBLICA : CONTABLE, AUDITORIA, COSTOS, FINANZAS,ETC.**

2019

Universidad del Alica del occidente - LAS VARAS

- TITULACION UNIVERSITARIA DE CONTADURIA PUBLICA
- DIPLOMADO DE PERSONAS FISICAS 2022
- CURSOS EN COLEGIOS DE CONTADORES

## APTITUDES

- Trato personalizado al cliente
- Honestidad
- Compromiso
- Empatía
- Preparación continua
- Capacidad multitarea
- Habilidades de liderazgo de equipos
- Toma de decisiones
- Disposición en el trabajo



**JORGE EFRAIN  
VELA FONSECA**

---

---

**OBJETIVO**

Ser parte de una empresa  
donde pueda desempeñarme  
como profesional en mi  
perfil de estudio.

---

**APTITUDES**

- Organización.
- Formación continua.
- Liderazgo.
- Creatividad.
- Adaptabilidad.

---

**EXPERIENCIA**

---

**ANFITRIÓN TURÍSTICO - ECOMATA**

15/06/2015 – 22/04/2016

- coordinación de grupos
- explicación y coordinación de actividades

**ANIMADOR - ELCID RESORT**

15/05/2016 – 22/09/2016

- Realización de actividades en alberca y deportivas
- Participación en eventos y shows nocturnos

**PREVENTISTA - DICOSA**

01/06/2017 – 01/06/2021

- Coordinación de equipos de trabajo.
- Realización de estrategias de venta y mercadeo.

**ANFITRIÓN TURÍSTICO-KAUNARI**

05/07/2023 –

- realización de actividades de integración
- Coordinación de grupos

**ENTRENADOR – CENTRO DEPORTIVO Y NUTRICIONAL LUNA'S GYM**

27/03/2023 –

- Atención al cliente
- Realización de rutinas personalizadas



## HABILIDADES

- Capacidad para resolver problemas
- Creatividad
- Relaciones interpersonales
- Trabajo en equipo
- Dedicación
- Iniciativa

## EDUCACIÓN

### **BACHILLERATO-2011/2014**

CECyTEN Villa Hidalgo

Titulado en técnico en producción industrial de alimentos.

### **TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO-2014/2016**

Universidad Tecnológica de la Costa

Titulado en turismo área de desarrollo de productos alternativos.

### **LICENCIATURA-2022/2024**

Universidad Tecnológica de la Costa

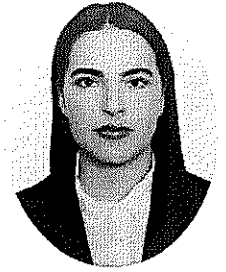
Titulado Licenciatura en gestión y desarrollo turístico

## CURSOS, ACREDITACIONES Y EXPERIENCIA

- Promotor en activación física impartida por fundación Carlos Slim
- Anfitrión turístico impartida por fundación Carlos Slim
- Taller de primeros auxilios impartido por IDES (instituto de investigación y divulgación en emergencias y salud)
- Realización de logística y ejecución del primer torneo de cañonismo inter ut's 2024 como parte del proyecto de titulación de licenciatura.
- Participación en el segundo campeonato interuniversitario de cañonismo con sede en la UNAM.
- Certificación y afiliación como árbitro de basquetbol en la academia de basquetbol y arbitraje ADEMEBA.
- Licencia federal de manejo expedida por SCT.

# Adelein Galilea Aguilar Martínez

Ingeniera Bioquímica



## Perfil

Busco una familia laboral que fomente mi desarrollo profesional en la industria. Mi entusiasmo por la ingeniería bioquímica es esencial en mi dedicación, y estoy comprometida a superar desafíos. Tengo una destacada habilidad para resolver problemas, abordando cuestiones complejas con creatividad y enfoque. Además, mi destreza en la comunicación efectiva me permite expresar ideas de manera clara y colaborar en proyectos multidisciplinarios. Trabajar en equipo es una de mis fortalezas, y mi pasión se refleja en resultados exitosos. Mi distinción radica en mi deseo de aprender y mi capacidad para adaptarme a nuevas tecnologías y conceptos. Estoy decidida a convertir cada experiencia en una oportunidad de crecimiento y contribuir significativamente a mi desarrollo profesional.

## Educación

**Instituto Tecnológico de Tepic.**

Tepic, Nayarit.

2019 – 2023.

Licenciatura en **Ingeniera Bioquímica** con especialidad en **Biotecnología**.

## Experiencia Laboral

### **Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos (CECYTEN) Educación Media Superior**

Las Varas, Nayarit

Enero, 2024 – Actualmente

Docente Interino en Ciencias Básicas

- Materias abordadas: Matemáticas básicas y avanzadas, Ciencias experimentales, Modulo de producción de alimentos.
- Desarrollé proyectos de modelos matemáticos con metodologías activas para mayor aprendizaje.
- Participé en Programa Aula, Escuela, Comunidad (PAEC) en el que se desarrollaron sillones a partir de plástico con los alumnos.
- Realicé Curso de práctica docente y metodologías activas para CNEYT I: La materia y sus interacciones. Por medio de la UNAM.
- Realicé asesorías para alumnos próximos a Educación superior en desarrollo de Lógica- Matemática.

### **Embotelladora del Nayar. (Coca-Cola LATAM)**

Tepic, Nayarit

Junio, 2023 – Enero, 2024.

Sistema de control de calidad.

Implementación de proyecto de optimización de control documental de acuerdo a ISO 9001:2015 Conocimientos adquiridos:

- Conocimiento normativo: ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018 y esquema FSSC 22000.
- Análisis de datos y causas raíz de mejora continua en procesos de toda la franquicia.
- Supervisiones en piso de cumplimiento de normatividad en control documental.
- Manejo de multitud con capacitaciones.
- Participé en auditorías internas como observador.

- Realicé una matriz de interrelación de procedimientos internos y normatividad aplicada
- Manejo de SoftExpert con mejora continua y planes de acción.
- CIAC. Atención a clientes y quejas de toda la franquicia
- Aplicación de encuestas de satisfacción al cliente en diversas rutas para mejora continua

### Experiencia Académica

#### **Verano de la Investigación Científica y Tecnológica del Pacífico.**

Tepic, Nayarit  
Junio, 2022 – Agosto, 2022.

Investigación en control de calidad de remedios herbolarios.

Parámetros de Farmacopea herbolaria de los Estados Unidos Mexicanos; *Serjania Triquetra*

##### Conocimientos adquiridos:

- Cromatografía de capa fina
- Análisis de parámetros
- Manejo de equipo de extracción de compuestos
- Bioensayos con *Artemia salina*

#### **Servicio Social -Laboratorio Integral de Investigación de Alimentos**

Tepic, Nayarit.  
Enero, 2022 – Julio, 2022.

Caracterización y evaluación de las propiedades de *Couroupita guianensis*.

Evaluaciones de las propiedades fisicoquímicas y biológicas del extracto etanólico y hexánico del fruto

*Couroupita guianensis*.

##### Conocimientos adquiridos:

- Espectrofotometría
- Cromatografía de líquidos
- Manejo de equipo de extracción de compuestos bioactivos (Ultrasonido, rotavapor, centrifugas)
- ABTS+
- Pruebas de Polifenoles Solubles
- Pruebas antifúngicas

### Habilidades en Software

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| • Librería Office 365 (Excel, Word, PowerPoint). Intermedio | • Statistica. Intermedio      |
| • NCBI. Intermedio  | • Visual Estudio Code. Básico |
| • MassBank. Intermedio                                      | • Matlab. Básico              |
|   | • SnapGene. Intermedio        |

### Idiomas

- Español. Nativo
- Inglés. Avanzado
- Francés. Básico

**AGUIAR GÓMEZ  
LILIANA**

## **EXPERIENCIA**

### **ENCARGADO DE RH Y SEGURIDAD E HIGIENE**

Fábrica de Tostadas Diana

Mayo 2023 a la actualidad

### **ENCARGADO DE PLANTA DE AGUA PURIFICADA EN UTNay.**

Septiembre 2021 a Abril 2023

Producción de agua purificada y análisis microbiológico de coliformes  
totales Y fecales por determinación de NMP.

### **MEXIFRUTAS PLANTA ACAPONETA, ANALISTA DE CALIDAD EN CONCENTRADO DE MANGO.**

De Julio a Agosto 2021

Análisis fisicoquímicos de frutas, pulpa y producto terminado.

### **REALIZACIÓN DE ESTADIAS EN EMPRESA BOTANAS NAYARAS, PARA EL TITULO DE INGENIERO.**

De Enero a Abril 2021

### **DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS "FRITURAS" UTNAY (CEDPAI)**

De Septiembre a Octubre 2019

### **REALIZACIÓN DE ESTADIAS PARA EL TITULO DE TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN EL LABORATORIO DE PROCESOS ALIMENTARIOS EN LA UTNAY (ÁREA DE INVESTIGACIÓN)**

De Mayo a Agosto 2019

## **APTITUDES Y DESTREZAS**

Liderazgo.

Trabajo en equipo.

Adaptabilidad al cambio.

Solución de problemas.

Razonamiento matemático.

Pensamiento positivo.

Manejo de personal

Manejo de equipo de laboratorio de  
química y de proceso de alimentos.

Realización de análisis bromatológicos.

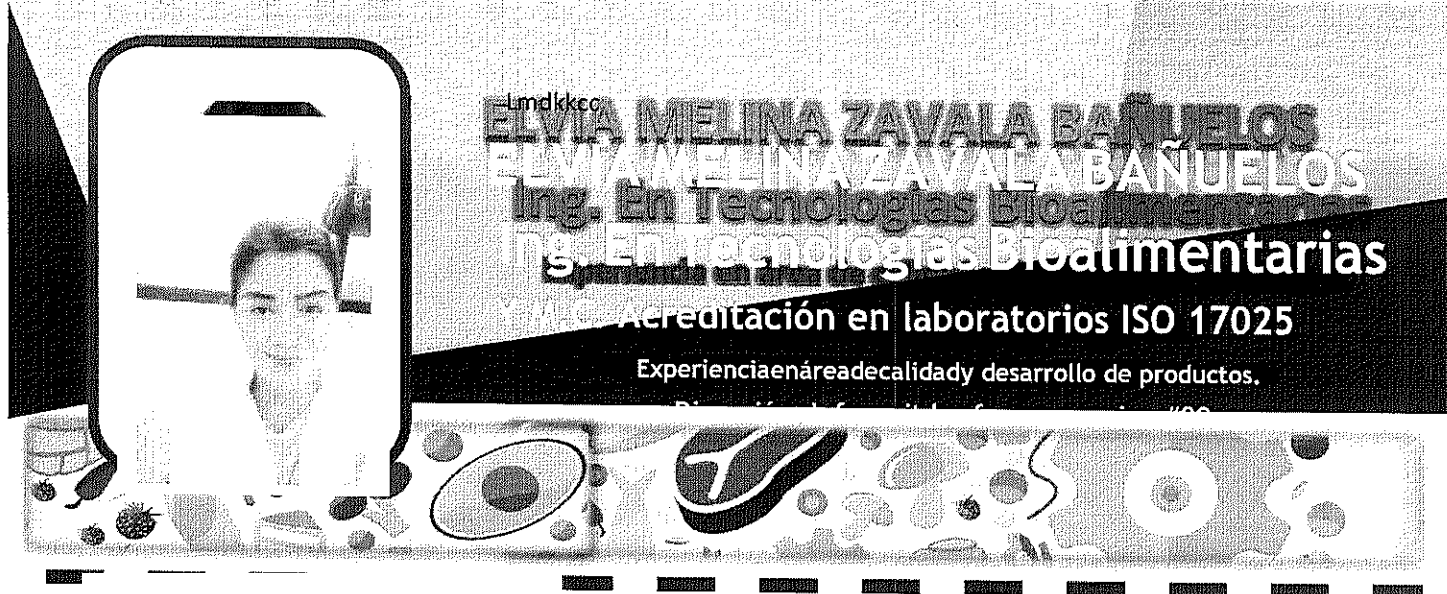
Estandarización de productos.

## **EDUCACIÓN**

**CENTRO DE BACHILLERATO TECNOLÓGICO AGROPECUARIO NO.  
182 (CBTA NO. 182) JUNIO 2017**

**TSU EN PROCESOS ALIMENTARIOS NOVIEMBRE DE 2019**  
Universidad tecnológica de Nayarit (UTNAY)

**INGENIERÍA EN TECNOLOGÍAS BIOALIMENTARIAS ABRIL DE  
2021**  
Universidad tecnológica de Nayarit (UTNAY)



## Perfil profesional.

Ingeniero en Tecnologías Bioalimentarias, con capacidad de liderazgo y ejecución en el trabajo en equipo. Conocimientos en el área de calidad, desarrollo de productos, manuales de BPM, registro y verificación de áreas, control de calidad en alimentos y conocimiento de normatividad aplicable a la industria alimentaria. Experiencia en el desarrollo y creación de nuevos productos, adaptando las tecnologías con las nuevas tendencias, diseñando y planificando los procesos de producción de los productos alimenticios, y optimizando las materias primas para un aprovechamiento integral de las mismas. He participado en parte de la implementación de un manual HACCP para el control integral de plagas y trabajado en dicho proyecto con una empresa local para la mejora de su productividad y calidad. He participado en la creación de manual de higiene y seguridad alimentaria e implementado dicho manual para el control BPM con una empresa local para la mejora de su calidad y servicio, de igual manera he prestado mis servicios como docente impartiendo materias como física, microbiología, operaciones unitarias, biología, lácteos y química a un institución de la región. He participado como encargada de laboratorios (química, microbiología, talleres para el procesamiento de alimentos como lo son( cárnicos, lácteos y frutas, ayudando a la mejora continua para desarrollar prácticas y análisis a productos terminados.



## Experiencia laboral.

**Empresa: INGENIO EL MOLINO (Industria Procesadora de azúcar)**

Lugar: Calle 12 de Octubre 195, Centro, 63300 Tepic, Nay. Teléfono: 01 311 214 8303

Periodo: 11/05/15 – 06/07/15

Puesto: Estadía en el área de calidad

Actividades: Verificación y control de plagas en cada una de las áreas que conforman el ingenio, realización de alternativas para la mejora continua.

**Empresa: PANADERÍA INTEGRAL DE LA CASA.**

Lugar: Sebastián Lerdo de Tejada Pte. 242, Centro, 63000 Tepic, Nay.

Teléfono: 311 456 8281

Periodo: 18/09/15 – 14/04/16

Puesto: Proyecto para mejora de la productividad de una empresa regional.

Actividades: Proyecto para mejora de la productividad de la empresa (pronósticos, diseño por computadora de la planta, control de inventarios, desarrollo de plan estratégico, etc.) y asesoramiento

**Empresa: SPORT-BAR RHINO WINGS.**

Lugar: Calle carrillo puerto 82 Col. Electricistas. Teléfono:

01 311 160 44 29

Periodo: 14/01/17 – 14/04/17

Puesto: Estadía en el área de Higiene y seguridad alimentaria.

Actividades: Verificación y control de higiene en 6 sucursales, realización de alternativas para la mejora continua.

**Institución: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE NAYARIT**

Lugar: Carretera federal 200 km 9 Xalisco, Nayarit.

Teléfono: 2 11 98 00

Periodo: 06/01/18 – 08/01/2022

Puesto: Encargado de laboratorio/ Docente

Actividades: Supervisión de prácticas dentro de laboratorios de procesos alimentarios así mismo la gestión y administración del mismo, apoyo en impartición de clases en cuanto a talleres específicos de laboratorio, manejo de inventarios y ayudar al registro para certificación interna.

INSTITUCION: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE NAYARIT

LUGAR: carretera federal 200 km 9 Xalisco , Nayarit

Periodo 08/01/2022

Puesto : Profesor de idiomas



- **Ingeniería en Tecnologías Bioalimentarias.**

Universidad Tecnológica de Nayarit

Periodo: 2013 – 2017 Lugar: Tepic, Nayarit.

Título: TSU en Procesos Alimentarios  
e Ing. en Tecnologías Bioalimentarias .

- **Maestría internacional en acreditación de laboratorios ISO 17025**

Educa Bussines School

Periodo: 2020 – 2022 Lugar: Granada , España.



**Otros cursos y seminarios.**

- Curso de prevención de incendios y primeros auxilios

Fecha: 17/08/22 Tiempo: 12hrs

- "Curso-Taller de capacitación industrial para el manejo de extintores e identificación de señalamientos".

Fecha: 21/04/14 N. de horas: 6 hrs.

- "Taller de elaboración de pan de caja tipo gourmet"

Fecha: 19/03/15 N. de horas: 3 hrs.

- Curso de mejoramiento idioma inglés en estados unidos ciudad de Kansas
- Fecha: 11/10/17 Tiempo: 1 mes.

**Habilidades.**



Buen manejo de equipo de laboratorio

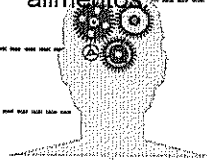
y maquinaria básica semi-industrial de alimentos



Buen manejo de equipo de cómputo y software (Excell, PowerPoint, Word y Visio).  
Conocimiento del 70% de AutoCad



Conocimiento del 90% de inglés



Innovación y creatividad para el desarrollo de nuevos productos.



**Participación en eventos y congresos.**

2015 Participación en el IX Congreso Nacional y II Internacional Agroindustrial, Alimentario y Biotecnológico. Tehuacán, Puebla.

2016 Participación en el X Congreso Nacional y III Internacional Agroindustrial, Alimentario y Biotecnológico. Xicotepec de Juárez, Puebla.



### Logros.

2012 Obtención de 3 nivel en idioma ingles por parte de ICATEN.

2016 Obtención del segundo lugar en aprovechamiento académico en la universidad tecnológica de nayarit

2016 Obtención del primer lugar a nivel nacional con el proyecto *"Frituras de maíz saborizadas con chile y fortificadas con espirulina (Spirulina Maxima)"* en el concurso de creatividad, en el marco del X Congreso Nacional y III Internacional, Agroindustrial, Alimentario y Biotecnológico, celebrado en Xicotepec de Juárez, Puebla.

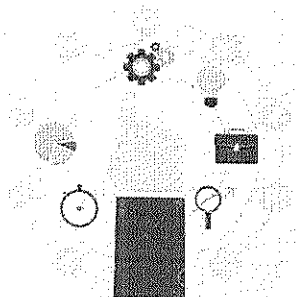
### Logros.

2016 Certificado del programa de lenguas emitido por la universidad de Kansas, city.

2018 Capacitación de pensamiento complejo.

2018 Capacitación de análisis y control de calidad en huevo

2019 Certificación en manejo higiénico de alimentos bajo NOM- 251 SSA1-2009



### Intereses.

Interés por la investigación, innovación y búsqueda de las nuevas tendencias en la ciencia y tecnología de la industria de los alimentos.

Agrado por la música, la literatura, escritura y artes visuales.

Compromiso por ayudar a la sociedad.

## CURRÍCULUM VITAE

### PROFESIÓN

Lic. En Gestión y Desarrollo turístico

### DATOS GENERALES

Nombre y Apellido: Dalia Elizabeth González Zapata



### FORMACIÓN ACADÉMICA:

PERIODO	ESCUELA	ESCOLARIDAD
2018-2020	Cenay Siglo XXI	Maestría
2009- 2011	Universidad Tecnológica de Nayarit	Lic. Gestión y Desarrollo Turístico

### EXPERIENCIA LABORAL

**Periodo:**                      **Institución y puesto:**

Sept 2023 - Actual    Universidad Tecnológica de Mazatán. Las Varas, Nayarit.  
Docente para la carrera de Gestión y Desarrollo Turístico.

Mayo 2022 - Actual    Centro Educativo de Nayarit Siglo XXI, Compostela, Nayarit.  
Docente Pedagogía, nivel superior (Educación a distancia).

Agosto 2022 - Actual    Escuela Secundaria General Plan de Ayala, La Peñita de Jaltemba, Nayarit (SEPEN).  
Docente de Tecnología

Agosto 2021 – 2022    Escuela Secundaria General Ali Chumacero, San José del Valle, Nayarit (SEPEN).  
Docente de Tecnología



Octubre 2020 – Agosto 2021	Escuela Secundaria Técnica No. 4 Emiliano Zapata, Las Varas, Nayarit (SEPEN) Docente de Tecnología
Abril 2020 – Octubre 2020	Secretaría de Bienestar, coordinación Compostela, Nayarit. Servidor de la Nación.
Septiembre 2019 – Abril 2020	Censo de Población y Vivienda 2020 (INEGI) Enlace de Comunicación y Concertación de Zona
Enero – Julio 2019	Censos Económicos 2019 (INEGI) Técnico de Conteo Previo y Censor
Julio – Noviembre 2018	Encuesta Nacional de ingresos y gastos en el Hogar: ENIGH 2018 (INEGI) Entrevistador
Noviembre 2017 – Julio 2018	Proceso Federal Electoral 2018, en el Instituto Nacional Electoral Capturista J D de la Vocalía del secretario.
Mayo – Julio 2017	Encuesta Nacional del uso de las tecnologías de la Información en los hogares ENDUTIH (INEGI) Enlace de captación de información de encuestas en hogares.
Febrero - Abril 2017	Instituto Nacional Electoral (INE) Técnico Especialista en Actualización Cartográfica y verificador domiciliario
Julio – Noviembre 2016.	Encuesta Nacional de ingresos y gastos en el Hogar: ENIGH 2016 (INEGI) Entrevistador
Junio – Julio 2016	Encuesta Nacional del uso de las tecnologías de la Información y comunicación en los hogares ENDUTIH 2016 (INEGI) Entrevistador
Febrero – abril 2016	SUFACEN Capturista
Noviembre 2015	SIGPOT Entrevistador
Septiembre Octubre 2015	– Encuesta Nacional Sobre Percepción de la Ciencia y la Tecnología ENPECYT 2015-10-05 (INEGI) Entrevistador
Mayo – Julio 2015	Encuesta Nacional del uso de las tecnologías de la Información y comunicación en los hogares ENDUTIH 2015 (INEGI)

	Entrevistador
Enero - Abril 2015	Encuesta Intercensal 2015 (INEGI) Supervisor de Entrevistador
Diciembre 2014	SIGPOT Entrevistador
Julio - Noviembre 2014	Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos del Hogar ENIGH 2014 (INEGI) Entrevistador
Enero-Junio 2014	Censo Económico 2014 (INEGI) Censor

## **CURSOS Y DIPLOMADOS**

- Inclusión efectiva, diseño universal para el aprendizaje (DUA)
- Diplomado en Vida Saludable
- Taller de Evaluación diagnóstica para Alumnos de Educación Básica.
- Educación inclusiva, Conocimiento Esencial para todos.
- Agenda 20230 Aprendizaje para todos

## **HABILIDADES**

- Manejo de paquetería de Office
- Experiencia en el uso de Maquinaria de Oficina (Impresoras, Multifuncionales, Scanners)





UTM18/ACA/107/2024

ASUNTO: SOLICITUD DE INFORMACION

LAS VARAS, MUNICIPIO DE COMPOSTELA NAYARIT A 14 DE OCTUBRE DEL 2024.

**CP. MARIA SELENE LÓPEZ SANDOVAL**  
**TITULAR DE LA UNIDAD DE TRANSPARENCIA**  
**P R E S E N T E**

Por medio de la presente me permito enviarle un cordial saludo, y así mismo dándole contestación según el oficio UTM18/UDT/041/2024, sobre la información a su petición respecto a los programas de estudio que ofrece la Universidad Tecnológica de Mazatán. A continuación, se los desglosaré:

Técnico Superior Universitario (TSU)	Licenciatura
✓ TSU en Turismo	✓ Licenciatura en Gestión Y Desarrollo Turístico
✓ TSU en Mantenimiento Industrial	✓ Licenciatura en Ingeniería en Mantenimiento Industrial
✓ TSU en Mantenimiento Naval	
✓ TSU en Gastronomía	✓ Licenciatura en Gastronomía
✓ TSU en Operaciones Logísticas y Comercio Exterior	✓ Licenciatura en Ingeniería en Logística Internacional

Sin otro particular, me despido enviándole un cordial saludo y reiterándoles mis más sinceros agradecimientos, quedo a sus órdenes para cualquier duda o comentario que al respeto pudiera surgir.

ATENTAMENTE

L.C.E MARCELA WENDOLINE CARRILLO RAMIREZ  
ENCARGADA DE JEFA DE ACADEMIA DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA  
DE MAZATÁN

c.c.p. Archivo





**Nayarit**  
NUESTRA DIGNIDAD Y COMPROMISO



Universidad  
Tecnológica  
de Mazatán

**Oficio No. UTM18/PLA/049/2024**

**Asunto: EVALUACIONES Y ENCUESTAS.**

Las Varas municipio de Compostela, Nayarit; miércoles 09 de octubre de 2024

**C.P. MARIA SELENE LÓPEZ SANDOVAL  
TITULAR DE LA UNIDAD DE TRANSPARENCIA  
P R E S E N T E.**

En atención al oficio **UTM18/UDT/041/2024** me permito anexar información de manera física , referente a :

40.- "EVALUACIONES Y ENCUESTAS"

Quedo atenta para cualquier duda o aclaración.

Sin otro particular, me es grato enviarle un cordial saludo.

**ATENTAMENTE**

**MTRA. CINTHIA LIZETTE CERON CONTRERAS  
JEFA DEL DEPARTAMENTO DE PLANEACIÓN Y EVALUACIÓN**

Elaboró

Mtra.Cinthia Lizette  
Ceron Contreras



## DEPENDENCIA (1): UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE MAZATÁN



*Journal of Management Education* 36(8) 970-987

BENEFICIARIOS		
	FINIA	