



# Adriana Casabal Zavala

Calle Oaxaca No.160 Col. San Jerónimo Aculco, Del. La Magdalena Contreras, C.P.10400, México, D.F.  
Tel. 51-35-37-38 Cel. 044-55-29-72-33-35  
Mail: [adrianacasabal@yahoo.com.mx](mailto:adrianacasabal@yahoo.com.mx)  
Mexicana 38 años, nacida en México, D.F. el 8 de diciembre de 1976  
RFC CAZA7612088C8 y CURP CAZA761208MDFSVD07.

## Formación Educativa

1996 - 2000 Universidad Nacional Autónoma de México  
Facultad de Química, Ciudad Universitaria, México, D.F.

- **Licenciatura en Ingeniería Química Cédula Profesional 5514252.**

## Experiencia profesional

### **Consultora Independiente de Distintivo H e Inocuidad Alimentaria**

(de marzo de 2009 a la fecha)

- Consultora en diversos establecimientos de la marca Sushiiito, Hospital ABC, Hospital Angeles, Hooters, Hoteles como Fiesta Americana, Fiesta Inn y One, CENDI de la Suprema Corte de Justicia de la Nación entre otros (SE ANOTA AL FINAL LAS CERTIFICACIONES OBTENIDAS EN 2014)

**Ecolab S. de R.L. de C.V.** (de octubre 2012 a la fecha)

### **Consultoría en obtención del Distintivo H.**

- Capacitación y consultoría en la certificación del Distintivo H en diferentes unidades de negocio.
- Participación directa en la certificación de al menos 30 Distintivos H
- Inmediato superior Juan Manuel Herrera tel 55 2898 5849

**Productos Lili S.A. de C.V.** (de febrero a julio de 2011)

### **Implementación del sistema HACCP**

- Proyecto de implementación del sistema HACCP para la inocuidad de Alimentos.
- Inmediato superior: Ing. Esteban Díaz Perea 55-25-55-55.

**Sushi Itto México S. de R.L. de C.V.** (de febrero de 2001 a marzo de 2009)

### **Consultoría en obtención del Distintivo H.**

- Capacitación y consultora interna en la marca dentro del departamento de Normatividad en Higiene para la obtención y recertificación del Distintivo H en unidades Sushiiito.
- Participación directa en la certificación de al menos 50 Distintivos H
- Inmediato superior Q.A. Margarita López S.

**CIDEM Consultores S.C.** (de junio 1999 a febrero de 2000)

### **Consultoría ecológica y análisis de laboratorio.**

- Manejo de estudios de aguas residuales y estudios de calidad del aire de diversas empresas. Consultoría Ecológica para mejoramiento de procesos de la industria química.

Inmediato superior: I.Q. Rogelio Cuéllar Cabrera

## Actividades Profesionales Adicionales

### **Catedrática en el Diplomado “Inocuidad Alimentaria” en la UNAM, Facultad de Química. Impartición del módulo II “Contaminantes de los Alimentos”.**

- Duración 20 horas, Septiembre 2010.

**Catedrático en la Univ. Marista, Campus Tlahuac.** (de febrero de 2001 a junio de 2006)

### **Impartición de Laboratorios en la licenciatura de Ingeniería en las áreas de termodinámica, física, electromagnetismo y química.**

- Reconocimiento al desempeño académico en el semestre agosto-diciembre 2004 y en el semestre enero-junio de 2006. Inmediato superior: Ing. Francisco Patrón.

**Estudios  
complementarios**

- Certificada en Serve Safe Marzo 2013.
- Curso "NOM-251-SSA2-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" MAPA Calidad y Desarrollo de Alimentos SC, 31 julio y 1 de agosto 2012, Diploma.
- Curso "Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión bajo ISO19011:2011 Grupo CRASA y Asociados S.C., 2 Agosto 2012. Diploma
- Curso "Formación de instructores en Manejo Higiénico de Alimentos alineado al Estándar de competencia EC0081" en octubre de 2011, Diploma.
- *Capacitación en Buenas Prácticas para la Calidad Higiénica de las MIPYMES Turísticas*, impartido por SECTUR en agosto de 2011; consultor aprobado con registro ante SECTUR No.2, Diploma.
- *Curso "Actualización de Consultores del Programa Manejo Higiénico de Alimentos"* impartido por SECTUR; del 27 al 29 de octubre 2010, Diploma.
- *Certificación del CONOCER en la norma "Diseño e Impartición de cursos de capacitación"*, Universidad La Salle 2008, Diploma.
- *Curso "Actualización en Distintivo H"* impartido por SECTUR GDF, con duración de 18 horas del 31 de julio al 2 de agosto de 2006, Diploma.
- *Curso "Formación de Instructores"* impartido por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social; del 7 al 10 de febrero 2006, Diploma
- *Curso "Formación de capacitadores en el manejo del programa de multi-habilidades, Preparación de Alimentos"*; del 8 al 10 de marzo 2004, Diploma.
- *Curso "Análisis de Riesgos de Contaminación y Puntos Críticos de Control en el Manejo de los Alimentos"* impartido por la Facultad de Química, UNAM; duración de 15 horas durante mayo de 2003, Diploma.
- *Curso "Actualización de Instructores en Manejo Higiénico de Alimentos, Distintivo H"*, impartido por SECTUR; octubre 2002, Diploma.
- *Curso "Formación de Formadores"* impartido por SECTUR; del 25 al 29 de noviembre 2002, Diploma.
- *Curso "Manejo Higiénico de Alimentos"* impartido por la Secretaría de Turismo; 2001, Diploma.
- Manejo del inglés del 60% hablado y escrito, 80% traducción
- Manejo de computadora, ambiente Windows, Word, Excel, power point, internet, redes sociales.

**Objetivos  
Profesionales**

Aportar mis conocimientos y experiencia profesional en materia de inocuidad alimentaria a todas aquellas empresas que requieran de mis servicios, en donde me permita seguir desarrollando y creciendo de manera Ética y Profesional.

**México, D.F. enero 2015.**

CERTIFICACIONES DISTINTIVO H OBTENIDAS EN 2014:

Hooters Insurgentes	Hospital ABC Observatorio	
Hooters La Diana	Hospital ABC Santa Fe	
Hooters Satélite	Nuevo en 2014 en proceso Hospital ABC Cafetería	
Hooters Coapa	Hospital Angeles Pedregal Area de Dietas	
Macaroni Satélite	Hospital Angeles Pedregal Cafetería Rincón Azul	
Sushiitto Mariano Escobedo	Hospital Angeles Pedregal Restaurante Rincón Azul	
Sushiitto Gran Sur	Hospital Angeles Pedregal Club de Médicos	
Sushiitto Las Americas	Hospital Angeles Acoxta	
Sushiitto San Jerónimo	Fiesta Inn Naucalpan	Fiesta Inn Animas Puebla
Sushiitto Portal Churubusco	Fiesta Inn Toluca Tollocan	Fiesta Inn Aeropuerto Ciudad de México
Comedor del CENDI de la Suprema Corte de Justicia de la Nación	Fiesta Americana Hacienda Galindo	Fiesta Americana Grand Chapultepec
La Mansión Lerma	Fiesta Inn Ecatepec	Fiesta Inn Cuernavaca
La Mansión Interlomas	Fiesta Inn Pachuca	Fiesta Inn Perinorte
La Mansión Cámara de Diputados	Fiesta Inn Teatro Insurgentes	One Patriotismo
Residencia Villazul	Fiesta Inn y Fiesta Americana Santa Fe	Fiesta Inn Tlalnepantla
	Fiesta Inn Celaya	One Toluca Aeropuerto
	Fiesta Inn Insurgentes Viaducto	Fiesta Americana Reforma
	Fiesta Inn Cuautitlán	Fiesta Inn Centro Histórico
	Fiesta Inn Periférico Sur	Fiesta Inn Toluca Centro
	Fiesta Inn Toluca Aeropuerto	
	One Alameda	