



Mérida Yucatán a 27 enero 2015.

Empresas atendidas actualmente:

Establecimiento	Verificado desde	estatus
Hotel Holiday Inn Mérida	2006	Vigente
Hotel Holiday Inn Ciudad del Carmen	2008	Proceso
Hotel Holiday Inn Express Ciudad del Carmen	2008	Proceso
Procesadora Tere Cazola	2005	Vigente
Restaurante Ov Vaquero		Proceso
Hotel Reef Yucatán	2006	Vigente
Hotel El Castellano	2006	Proceso
Hotel Mesón del Marques	2006	Vigente
Banquetes Camino	2007	Vigente
Hotel los Aluxes	2010	Proceso
Yucatán Country Club	2010	Proceso
Restaurante La Mansión Mérida	2014	Vigente
Cafetería Red Ice	2010	Proceso
Centro Recreativo Acuática, Valladolid Yucatán.	2009	Vigente

ATENTAMENTE

Lic. Nut. Elvira Paredes Estrada  
Instructor Certificado Num. 126  
Secretaria de Turismo Federal.



## **ELVIRA PAREDES ESTRADA**

---

**EDAD:** 42 Años

**ESTADO CIVIL:** CASADA

**LUGAR DE NACIMIENTO:** TULA HIDALGO.

**FECHA DE NACIMIENTO:** 22 DE ENERO 1972.

**RFC:** PAEE-720122 F29

**CED. PROF:** 3592707.

**DIRECCIÓN:**

CALLE 60 NUM. 149 POR 27  
FRACC. ZONA DORADA II  
MÉRIDA, YUCATÁN.  
TEL. FAX. (999) 9 12 24 97  
CEL. 9997475069.  
NEXTEL (999) 3146856  
ID 92\*788739\*3

**EDUCACIÓN PROFESIONAL:**

DOCTORADO EN ANALISIS ESTRATEGICO Y  
DESARROLLO SUSTENTABLE  
ANAHUAC MAYAB, CURSANDO 1 DE 6 SEMESTRES

MAESTRÍA ALTA DIRECCION Y NEGOCIOS  
INTERNACIONALES, ANAHUAC MAYAB

LICENCIADO EN NUTRICIÓN  
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO.

INSTRUCTOR CERTIFICADO No 126  
ALTOS ESTÁNDARES EN MANEJO DE ALIMENTOS,  
DISTINTIVO H.  
SECRETARIA DE TURISMO FEDERAL

INSTRUCTOR CERTIFICADO No 254  
SISTEMA DE GESTION MODERNIZA  
DISTINTIVO M.  
SECRETARIA DE TURISMO FEDERAL

INSTRUCTOR CERTIFICADO  
SISTEMA DE GESTION MODERNIZA AVANZADO  
DISTINTIVO M II  
SECRETARIA DE TURISMO FEDERAL

INSTRUCTOR CERTIFICADO TIC'S  
TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION Y  
COMUNICACIONES  
SECRETARIA DE TURISMO FEDERAL

CONSULTOR PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS  
DE CALIDAD HIGIENICA PARA LAS MIPYMES  
TURISTICAS "PUNTO LIMPIO" No. 020  
SECRETARIA DE TURISMO FEDERAL

INSTRUCTOR CERTIFICADO  
DISTINTIVO DE CALIDAD EN LOS SERVICIOS  
TURISTICOS  
DISTINTIVO Q.  
SECRETARIA DE TURISMO FEDERAL

CONSULTOR PYME JICA  
JAPAN INTERNACIONAL COOPERATION AGENCY  
REGISTRO No. SE-CPJ-09-0152  
SECRETARIA DE ECONOMIA

INSTRUCTOR CERTIFICADO  
MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS  
DISTINTIVO CANIRAC No.17  
CANIRAC NACIONAL

TECNICO CAPACITADO EN HACCP  
ACREDITADO POR LA INTERNACIONAL HACCP  
ALLIANCE

CERTIFICACION INTERNACIONAL  
ISO 22000: 2005  
AUDITOR TEAM LEADER No 121110-002 MX  
INOCUIDAD ALIMENTARIA

INSTRUCTOR EN COMPETENCIA LABORAL  
CONOCER EC0081  
MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS  
SECTUR FEDERAL

EVALUADORA CERTIFICADA DE ESTANDARES  
EVALUACION DE LA COMPETENCIA DE CANDIDATOS  
CON BASE EN ESTÁNDARES DE COMPETENCIA  
EC0076  
CONOCER

INSTRUCTOR CERTIFICADO  
DISEÑO CURSOS DE CAPACITACION PRESENCIALES,  
SUS INSTRUMENTOS DE EVALUACION Y MATERIAL  
DIDACTICO  
EC0049 CONOCER

INSTRUCTOR CERTIFICADO  
IMPARTICION DE CURSOS DE FORMACION DE CAPITAL  
HUMANO DE MANERA PRESENCIAL GRUPAL  
EC0217  
CONOCER

CONSULTOR CERTIFICADO  
CONSULTORIA GENERAL  
EN COMPETENCIA LABORAL CONOCER  
ESPACIO EMPRESARIAL S.A. DE CV.

CERTIFICACIÓN EN ESTANDAR  
MANEJADOR DE ALIMENTOS CERTIFICADO  
COMPETENCIA LABORAL EC0081  
CONOCER

CERTIFICACIÓN EN ESTANDAR  
ATENCION Y SERVICIO AL COMENSAL  
COMPETENCIA LABORAL EC0038  
CONOCER

CERTIFICACIÓN EN ESTANDAR  
PROPORCIONAR SERVICIOS DE CONSULTORIA  
GENERAL  
COMPETENCIA LABORAL EC0249  
CONOCER

### **EXPERIENCIA LABORAL:**

**EMPRESA:** **HOSPITAL GENERAL SAN JUAN DEL RIÓ. QUERÉTARO.**

**PUESTO:** **JEFE DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**  
**FECHA:** SEPTIEMBRE 1996 A NOVIEMBRE 1997.

**JEFE**

**INMEDIATO:** DR. MANUEL UGALDE, DIRECTOR DE HOSPITAL

**TELÉFONO:** 442 -2120142, 2140767.

### **RESPONSABILIDADES:**

- PLANEAR, ORGANIZAR, DIRIGIR Y CONTROLAR LAS ACTIVIDADES DOCENTES PARA OTORGAR UN ADECUADO SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y A PERSONAL DE LA UNIDAD HOSPITALARIA.

- ESTABLECER LOS MECANISMOS DE CONTROL QUE REQUIERA LA OPERACIÓN DEL ÁREA, DE ACUERDO A NORMAS E INSTRUCTIVOS VIGENTES EMITIDOS POR LAS ÁREAS NORMATIVAS CORRESPONDIENTES.
- PRESENTAR INFORMACIÓN DE RESULTADOS Y METAS ALCANZADAS EN EL ÁREA.

**EMPRESA:** HOSPITAL ÁNGELES DE QUERÉTARO  
**PUESTO:** JEFE DE SERVICIOS NUTRICIONALES.  
**FECHA:** NOVIEMBRE DE 1997 A FEBRERO DEL 2000.  
**JEFE**  
**INMEDIATO:** C. P. ISAAC HDEZ ESTÉVEZ, DIRECTOR DE OPERACIONES  
**TELÉFONO:** 442- 169717.

**RESPONSABILIDADES:**

- COORDINAR Y ORIENTAR TODAS LAS ACTIVIDADES DEL DEPARTAMENTO AL CUMPLIMIENTO DE LAS ESTRATEGIAS A SEGUIR PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DEL DEPARTAMENTO.
- BRINDAR ORIENTACIÓN ALIMENTARIA A PACIENTES HOSPITALIZADOS.
- APOYO A MÉDICOS CON TERAPIA DIETARIO PARA PACIENTES.
- COORDINACIÓN Y PLANEACIÓN PARA EVENTOS ESPECIALES PARA EMPRESAS PARTICULARES Y LABORATORIOS.
- ELABORACIÓN DE ESTADO DE RESULTADOS Y COSTO MENSUAL.
- EVALUACIÓN NUTRICIONAL Y CONSULTA AL SERVICIO DE CHECK UP.
- ELABORACIÓN DE MANUALES DE PROCEDIMIENTOS, OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL DEPARTAMENTO.
- COORDINA LAS ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO DEL DEPARTAMENTO.

**EMPRESA:** CASA GOMES TAGLE S.A DE C.V. SUCURSAL QUERÉTARO  
**PUESTO:** GERENTE DE COMEDORES INDUSTRIALES  
**FECHA:** FEBRERO 2000 A MAYO DEL 2001  
**JEFE**  
**INMEDIATO:** ING. EDUARDO GÓMEZ TAGLE, DIRECTOR DE QUERÉTARO  
**TELÉFONO:** 442- 2235855.

**RESPONSABILIDADES:**

- COMEDORES:  
 NEW HOLLAND DE MÉXICO, 1200 COMENSALES POR DIA.  
 COMISIÓN NACIONAL DE LIBROS DE TEXTO GRATUITOS, 250 COMENSALES  
 UNIROYAL, 150 COMENSALES
- EVALUACIÓN NUTRICIONAL A POBLACIÓN DE ACUERDO A EDAD PESO TALLA Y ACTIVIDAD FÍSICA PARA PLANTACIÓN DE MENÚS DE ACUERDO A RECOMENDACIÓN ENERGÉTICA.
- SELECCIÓN DE PERSONAL, SUPERVISORES, MAYORAS, CHEFF, AUXILIARES DE COCINA, MESERAS, ALMACENISTAS, ETC.
- ESTUDIO DE GUSTOS Y PREFERENCIAS A OBREROS A ADMINISTRATIVOS Y EJECUTIVOS.

- MENÚS CÍCLICOS A COMEDORES INDUSTRIALES, CON DESGLOSE A PROVEEDORES PARA REQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA, HOJAS DE PRODUCCIÓN, RECETAS ESTANDARIZADAS Y ESTADO DE RESULTADOS.
- DETECCIÓN DE PÉRDIDAS, MERMAS, Y FUGAS DE MATERIA PRIMA.
- FUNCIONES DE PERSONAL CON TIEMPOS.
- REVISIÓN DE HIGIENE Y SEGURIDAD A PERSONAL DE COCINA.
- CAPACITACIÓN DE PERSONAL CON CURSOS DE HIGIENE PERSONAL, MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS BÁSICA, NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE, DESINFECCIÓN, ALMACENAMIENTO CORRECTO, ETC.

**EMPRESA:** GRUPO TÉCNICO EN GASTRONOMÍA LOS AZULEJOS DEL BAJÍO S.

PUESTO: GERENTE DE OPERACIONES COMEDORES INDUSTRIALES  
 FECHA: MAYO DEL 2001 A 14 DE JULIO DEL 2003.  
 JEFE  
 INMEDIATO: ING. FELIPE OCAMPO DE LA GARZA, DIRECTOR GENERAL.  
 TELÉFONO: 442- 2484258 AL 61.

**RESPONSABILIDADES:**

- SUPERVISIÓN TOTAL COMEDORES DE ZONA BAJÍO:

COMEDORES:	NUMERO DE COMENSALES
TURBORREACTORES DE MÉXICO	350
FRENOS Y MECANISMOS	450
CENTRO NACIONAL DE METROLOGIA	250
BROSE DE MÉXICO	300
PHILIPS	100
COSTRULITA	80
BIOQUIMEX	80
FLEX AND GATE	300

**RESPONSABILIDADES:**

- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE OPERACIÓN.
- SELECCIÓN Y CAPACITACIÓN DE PERSONAL.
- ELABORACIÓN DE CARPETAS DE PROCEDIMIENTOS.
- VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE NORMAS DE SECRETARIA DE SALUD, DISTINTIVO H, ASÍ COMO I.S.O 14001 E I.S.O 9001.
- EVALUACIÓN DE COSTOS A COMEDORES.
- APERTURAS DE COMEDORES.
- ORGANIZACIÓN DE BANQUETES Y EVENTOS ESPECIALES.

**EMPRESA:** GUARDERÍA PARTICIPATIVA CANACINTRA DELEGACIÓN YUCATÁN

PUESTO: JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
 FECHA: AGOSTO A DICIEMBRE DEL 2003.  
 JEFE  
 INMEDIATO: T.P.P. VIOLETA RUIZ CORTAZAR, DIRECTORA.  
 TELÉFONO: (999) 9-81-50-50

**RESPONSABILIDADES:**

- CÁLCULO Y ELABORACIÓN DE PEDIDOS Y MENÚS SEGÚN SISTEMA.
- SUPERVISIÓN EN ELABORACIÓN Y MANEJO DE ALIMENTOS EN COCINA Y LACTARIO.
- SUPERVISIÓN DE ALIMENTACIÓN EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE NIÑEZ
- CORRECCIÓN DE PROBLEMAS DE PESO.
- INTRODUCCIÓN Y GUÍA A MADRES EN PERIODO DE LACTANCIA Y ABLACTACION ASÍ COMO EN LAS DIFERENTES EDADES DE NIÑOS EN GUARDERÍA
- ELABORACIÓN Y SUPERVISIÓN DE NIÑOS CON DIETAS ESPECIALES.

#### **EMPRESA:**

##### **- GUARDERÍA CANACINTRA CHUBURNA**

DIRECTORA: T.P. VIOLETA LUIS OBREGÓN, TEL: (999) 9-81-50-50

##### **- GUARDERÍA CANACINTRA DEL PARQUE**

DIRECTORA: LIC. MARTHA CEBALLOS CRUZ, TEL: (999) 9-82-40-78

PUESTO: ASESOR NUTRICIONAL  
 FECHA: MARZO 2004 A FEBRERO 2005.  
 JEFE  
 INMEDIATO: DIRECTORAS.

#### **RESPONSABILIDADES:**

- VERIFICAR Y ORIENTAR AL JEFE DE COCINA PARA LA REALIZACIÓN DE CALCULO DE ALIMENTOS.
- SUPERVISIÓN EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, RESPETANDO LAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA COORDINACIÓN DE GUARDERÍAS.
- DETERMINAR LAS MODIFICACIONES DE LAS PREPARACIONES QUE INTEGRAN LOS MENÚS, CUANDO SE REQUIERA RESPETANDO Y CUBRIENDO EL MISMO VALOR NUTRICIONAL.
- ASESORAR AL PERSONAL DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN CON RESPECTO A LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS, CONSIDERANDO LAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN PARA CADA GRUPO DE EDAD.
- EVALUAR LA ACEPTACIÓN DE LAS PREPARACIONES DE LOS ALIMENTOS QUE SE SUMINISTRAN A LA POBLACIÓN INFANTIL DE LA GUARDERÍA, INDICANDO LAS ACCIONES A REALIZAR.
- ASESORAR AL PERSONAL OPERATIVO DEL SERVICIO SOBRE LAS TÉCNICAS ESTABLECIDAS POR LA COORDINACIÓN DE GUARDERÍAS PARA LA ADECUADA RECOLECCIÓN DE BASURA, LAVADO Y GUARDADO DE EQUIPO Y UTENSILIOS EN GUARDERÍA.
- ASORAR Y VERIFICAR QUE EL PERSONAL OPERATIVO DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN CUMPLA CON LA NORMA NOM-093-SSA1-1994.
- ELABORACIÓN DE EVALUACIONES NUTRICIAS TANTO DE INGRESO COMO DE SEGUIMIENTO POR ALTERACIÓN DE PESO.
- IMPARTICIÓN DE PLATICAS HACIA PADRES DE FAMILIA.
- ORIENTACIÓN A MADRES DE LOS NIÑOS ACERCA DE LACTANCIA MATERNA, Y ALIMENTACIÓN EN ALTERACIÓN DE PESO.

**GUARDERÍA: CENTRO EDUCATIVO PEQUEMUNDO**

**DIRECTORA: T.P. ELENA CRUZ GÓMEZ**

**TEL: (999) 9-88-47-74**

PUESTO: ASESOR NUTRICIONAL  
FECHA: MARZO 2004 A JULIO 2007.  
JEFE  
INMEDIATO: DIRECTORA.

**RESPONSABILIDADES:**

- VERIFICAR Y ORIENTAR AL JEFE DE COCINA PARA LA REALIZACIÓN DE CALCULO DE ALIMENTOS.
- SUPERVISIÓN EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, RESPETANDO LAS TÉCNICAS APROBADAS POR LA COORDINACIÓN DE GUARDERÍAS.
- DETERMINAR LAS MODIFICACIONES DE LAS PREPARACIONES QUE INTEGRAN LOS MENÚS, CUANDO SE REQUIERA RESPETANDO Y CUBRIENDO EL MISMO VALOR NUTRICIONAL.
- ASESORAR AL PERSONAL DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN CON RESPECTO A LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS, CONSIDERANDO LAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN PARA CADA GRUPO DE EDAD.
- EVALUAR LA ACEPTACIÓN DE LAS PREPARACIONES DE LOS ALIMENTOS QUE SE SUMINISTRAN A LA POBLACIÓN INFANTIL DE LA GUARDERÍA, INDICANDO LAS ACCIONES A REALIZAR.
- ASESORAR AL PERSONAL OPERATIVO DEL SERVICIO SOBRE LAS TÉCNICAS ESTABLECIDAS POR LA COORDINACIÓN DE GUARDERÍAS PARA LA ADECUADA RECOLECCIÓN DE BASURA, LAVADO Y GUARDADO DE EQUIPO Y UTENSILIOS EN GUARDERÍA.
- ASESORAR Y VERIFICAR QUE EL PERSONAL OPERATIVO DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN CUMPLA CON LA NORMA NOM-093-SSA1-1994.
- ELABORACIÓN DE EVALUACIONES NUTRICIAS TANTO DE INGRESO COMO DE SEGUIMIENTO POR ALTERACIÓN DE PESO.
- IMPARTICIÓN DE PLATICAS HACIA PADRES DE FAMILIA.
- ORIENTACIÓN A MADRES DE LOS NIÑOS ACERCA DE LACTANCIA MATERNA, Y ALIMENTACIÓN EN ALTERACIÓN DE PESO.

**EMPRESA:**

**SECRETARIA DE TURISMO**

PUESTO: INSTRUCTOR CERTIFICADO DISTINTIVO H, INSTRUCTOR CERTIFICADO EN DISTINTIVO M. INSTRUCTOR CERTIFICADO PUNTO LIMPIO, INSTRUCTOR CERTIFICADO CONOCER EC0081.

FECHA: NOVIEMBRE 2004 A LA FECHA.  
JEFE

INMEDIATO: LIC. MAYRA GONGORA PALOMO  
COORDINADORA DE CAPACITACIÓN Y CULTURA TURÍSTICA  
SECRETARIA DE TURISMO YUCATÁN  
TEL. FAX. (999) 9 30 37 60

LIC. OSCAR BETANCOURT  
SECRETARIA DE TURISMO FEDERAL  
PRESIDENTE MASARIK NUM. 172, POLANCO, MEXICO, D.F.  
(0155) 30031600 EXT. 4435, 4432, 4438.

**RESPONSABILIDADES:**

- IMPLANTACIÓN Y PROMOCIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD DISTINTIVO H
- CAPACITACIÓN A EMPRESAS
- SUPERVISIÓN DE PROCESOS

**CURSOS IMPARTIDOS.**

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| ❖ CAPACITACIÓN ISO 9001: 2000<br>2003                                  | CANACO, MÉRIDA, YUCATÁN.       |
| ❖ CAPACITACIÓN DISTINTIVO "H"<br>2003                                  | CANACO, MÉRIDA, YUCATÁN.       |
| ❖ CAPACITACIÓN MANEJO HIGIÉNICO<br>DE ALIMENTOS<br>2003                | CANACO, MÉRIDA, YUCATÁN.       |
| ❖ CAPACITACIÓN DISTINTIVO "H"<br>MANEJO HIGIÉNICO<br>2006              | SECTUR, MÉRIDA, YUCATÁN.       |
| ❖ CAPACITACIÓN DISTINTIVO "H"<br>MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS<br>2006 | SECTUR, MÉRIDA, YUCATÁN.       |
| ❖ CAPACITACIÓN DISTINTIVO "H"<br>MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS<br>2007 | TECNOLÓGICO PROGRESO, YUCATÁN. |
| ❖ CURSO NORMAS SANITARIAS<br>2009                                      | ANAHUAC MAYAB.                 |
| ❖ CURSO CULTURA TURISTICA PARA<br>PERSONAL DE CONTACTO<br>2012         | UADY.                          |

**SEMINARIOS, CURSOS Y CONGRESOS.**

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| ❖ CURSO FORMACION DE GESTORES<br>PARA LA OBTENCION DEL<br>DITINTIVO DE CALIDAD EN LOS<br>SERVICIOS TURISTICOS<br>11 DICIEMBRE. 2012 | SECRETARIA DE TURISMO FEDERAL |
| ❖ CURSO HARVARD MANAGER MENTOR  | DEXTRO, HARVARD BUSINESS      |

30 NOVIEMBRE 2012

❖ CURSO INSTRUCTORES CONOCER EC0081 14 NOVIEMBRE. 2011	SECRETARIA DE TURISMO FEDERAL
❖ CURSO INSTRUCTORES PUNTO LIMPIO 21 JULIO 2011	SECRETARIA DE TURISMO FEDERAL
❖ ACTUALIZACION DE CONSULTORES H 29 OCTUBRE 2010	SECRETARIA DE TURISMO FEDERAL
❖ ACTUALIZACION CONSULTORES M 6 OCTUBRE 2010	SECRETARIA DE TURISMO FEDERAL
❖ CURSO AUDITORIAS SANITARIAS 22 JUNIO 2010	ANCE MEXICO
❖ CURSO HACCP PARA RESTAURANTES 2009	UNIVERSIDAD DEL CARIBE.
❖ FORMACIÓN DE INSTRUCTORES FONAES 2008	FONAES, ESPACIO EMPRESARIAL
❖ FORMACIÓN DE INSTRUCTORES 2005	VISIÓN COMPARTIDA
❖ FORMACIÓN DE INSTRUCTORES 2004	SECRETARIA DE TURISMO FEDERAL
❖ MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS 2004	CONALEP
❖ INTEGRACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO 2002	ASOCIACIÓN MOORE AND AKKERMAN
❖ DECORACIÓN DE PLATILLOS 2002	ASOCIACIÓN MOORE AND AKKERMAN
❖ MANEJO INTEGRAL DE LA OBESIDAD 2000	I.S.S.S.T.E.
❖ SEMINARIO EN NUTRICIÓN HUMANA 1999	UNIVERSIDAD DEL VALLE
❖ PROGRAMA MANEJO DE PERSONAL 1998	HOSPITAL ÁNGELES
❖ SALUD DEL ADULTO MAYOR 1999	I.M.M.S.
❖ TALLER DE NUTRICIÓN CLÍNICA 1999	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QRO.
❖ CONGRESO NACIONAL ALIMENTACIÓN ENTERAL Y PARENTERAL	A.M.F.E.M.
❖ REUNIÓN SIDA TEXAS MÉXICO 1998 Y 1999	SECRETARIA DE SALUD
❖ CURSO COMBATE CONTRA INCENDIOS 1998	HOSPITAL INTERNACIONAL QRO.
❖ NUTRICIÓN Y DITOTERAPIA 1994	I.S.S.T.E.
❖ CINE ANTROPOMETRÍA APLICADA 1995	C.O.N.A.D.E.
❖ CONGRESO INVESTIGACIÓN EN MEDICINA Y CIENCIAS APLICADAS AL DEPORTE 1995	U.N.A.M.
❖ TALLER DE COCINA VEGETARIANA 1992	UNIVERSIDAD MONTEMORELOS N.L.

## OTROS ESTUDIOS:

- ❖ INGLES HARMON HALL  
1991
  - ❖ INGLES HARMON HALL  
1991
  - ❖ INGLES IV SEMESTRE  
1998
  - ❖ CERTIFICADO TÉCNICO PROFESIONAL EN  
TAE KWON DO  
1997
  - ❖ GRADO CINTA NEGRA 1ER DAN  
1989
  - ❖ GRADO CINTA NEGRA 1ER DAN  
1997
- DIPLOMA TOEFL
- DIPLOMA INGLES AVANZADO
- UNIVERSIDAD AUTÓNOMA QRO.
- SECRETARIA DE EDUCACIÓN  
PUBLICA
- ASOCIACIÓN EAGLE PARK DE  
MÉXICO
- ASOCIACIÓN MOO DUK KWAN  
DE QUERÉTARO