M.V.Z. Luz María Alejandra Araujo Martínez

Priv. Corso No. 178 Col. Fracc. Villa Romana

27106, Torreón, Coah.

Cel. (871) 122-98-94 Dom. (871) 713-48-32

Email: luzmaraujom@hotmail.com

Resumen: Instructor Acreditado para Distintivo H y Punto Limpio, con más de 15 años de experiencia en el área de inocuidad, como capacitador y auditor en el Manejo Higiénico de los Alimentos, implementando sistemas de seguridad alimentaria para la obtención de certificaciones.

Experiencia Profesional

- Actual **DELI DIETA Comedores Industriales**, Instructor para 15 comedores industriales en Torreón, Coah. Obteniendo el Distintivo H para las plantas:
Siete Leguas, en Lerdo, Dgo. 28 de octubre, 2014
Básculas Revuelta, Torreón, Coah. 11 de agosto, 2014
Valor Agregado, Torreón, Coah. 11 de agosto, 2014
Envases Elopak en abril 2013
Lincoln Electric en junio 2013.
- 2009-2010 **IMPARTI EL CURSO PARA FORMAR INSTRUCTORES SGH PARA EL EDO. DE DURANGO CLUB CAMPESTRE SALTILLO**, Instructor del Programa H.
HOTEL HOLIDAY INN, Dgo. Instructor para la implantación del Programa H, obteniendo el Distintivo H en Agosto 2010.
HOTEL GOBERNADOR, Dgo. Instructor para la implementación del Programa H.
RESTAURANTE BISTRO GARDEN, Dgo. Instructor del Programa H, obteniendo el Distintivo H en julio 2010.
HOTEL BEST WESTERN, Dgo. Instructor para la implantación del SGH, obteniendo el Distintivo H en Octubre 2010.
SANATORIO ESPAÑOL, Instructor para la obtención del Distintivo H.
MOZZARELLA ALIMENTOS, S.A. DE C.V. Instructor del Programa, logrando la obtención del Distintivo para las Plantas Magna Formex. Noviembre, 2010 y Diciembre 2012.
Planta CIFUNSA en Enero 2012
Planta TUPY en Septiembre, 2013.
- 2007- 2008 **HOTEL RINCÓN DEL MONTERO**, Parras de la Fuente. Asesor del Programa H.
HOTEL FIESTA INN GALERIAS Torreón. Asesor del Programa H certificándose en enero 2007.
HOTEL CROWNE PLAZA Torreón. Asesor del Programa H, obteniendo el Distintivo en mayo de 2007, y en julio 2008.
LIVERPOOL GALERIAS Torreón. Asesor del Programa H.

COMEDORES INDUSTRIALES, S.A. DE C.V. Planta Tyson porvenir y Planta Lincoln Electric. Responsable de la capacitación del personal en el Manejo Higiénico de los alimentos para la obtención del Distintivo H. Obteniendo el Distintivo H para la planta Lincoln Electric en mayo 2007.
- 2006-2007 **COMEDORES INDUSTRIALES INARI** (Planta Essex, Planta Montiac, Planta Linamar, Planta Master Trim Chávez y Master Trim Torreón) Responsable de la capacitación del personal en el Manejo Higiénico de los alimentos. Obteniendo el Distintivo H para planta Master Trim Torreón en julio de 2006, y agosto 2007, y para planta Master Trim Chávez octubre 2006, planta Linamar en enero 2007. Obteniendo el Distintivo H para la planta Essex en agosto 2007.

- 2002-2004 **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.**
Inspección de alimentos de importación, así como toma de muestras para laboratorio en la Oficina de Inspección de Sanidad Agropecuaria.
- 2000-2001 **CRYSTAL MAYA** Responsable de la capacitación y auditorias para los hoteles con contrato en la región de Cancún, Q. Roo, Cozumel y Riviera Maya.
- 1992-2000 **GRUPO SIDEK-SITUR.**
Asesor del Programa H para los Hoteles zona pacifico, obteniendo 3 Distintivos para los Hoteles:
Plaza Las Glorias El Mirador Acapulco, Gro. 1996/ Plaza Las Glorias El Paraíso Acapulco, Gro. 1998/
Continental Plaza Ixtapa, Gro.1999

Docencia

- Titular de la materia **“Sanidad, Higiene y Legislación”** para la Licenciatura de Nutrición en la Universidad Iberoamericana, campus Torreón – **2010-2013**
- Titular de la materia **“Seguridad e Higiene”** para la Licenciatura de Gastronomía en la Universidad La Salle, Gómez Palacio, Dgo. – **2010-2013**
- Titular de la materia **“Sanidad e Higiene de los Alimentos”** para la Licenciatura de Negocios Gastronómicos / Universidad del Valle de México/ Glion campus Torreón, **2005 – 2009, 2012.**
- Titular de la materia **“Legislación, Sanidad e Higiene de los alimentos”** para la Licenciatura de Nutrición en la Universidad del Valle de México campus Torreón, **2009 - 2010.**

Educación Académica

- 2003 Seminario en Inspección de Carnes/ A&M University, College Station, Texas U.S.A.
- 2001 Diplomado en ISO 9001:2000/ Soluciones Danhar.
- 1981-1985 Médico Veterinario Zootecnista/ Universidad Nacional Autónoma de México.
- 1979-1980 Estudios de inglés en la escuela “Queen Margaret’s School” en Vancouver, Canadá.

Cursos más relevantes

- Curso de actualización Instructores Distintivo H, Acapulco, Gro. Diciembre 2014
- Diplomado en “Desarrollo de Habilidades Docentes” en la Universidad UIA campus Laguna, Otoño 2011.
- Buenas prácticas para la calidad higiénica de las MIPYMES turísticas, julio 2011.
- Certificada con folio No.12705 en: “Diseño e Impartición de cursos” CONOCER, 2005.
- Curso de actualización para Instructores de Distintivo H, SECTUR México DF octubre 2010.
- Curso para verificadores de establecimientos destinados al sacrificio de animales, septiembre, 2002.
- Curso de actualización en el Servicio Nacional de Inspección fitozoosanitaria en Puertos, Aeropuertos y Fronteras, Octubre 2002, Cancún, Q. Roo.
- Curso SERVSAFE por THE EDUCATIONAL FOUNDATION NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION.
- Curso de Sanidad por la Asociación Culinaria de México, A. C. y The World Association Cooks Societies

Generales

Mexicana, casada, 100% inglés, Manejo avanzado de mecanografía, Microsoft Office e Internet.
Disponibilidad para viajar.
Documentación probatoria será entregada a solicitud del interesado