

Curriculum

Datos Generales

Nombre: Lic. Ma. Enriqueta Ruelas Zapata.
Dirección: Tampico #3733 Col. Mitras Norte Monterrey, N.L
Teléfonos/Fax 01(81) 83 71 91 80
Cel 0448114138219 y Nextel 11 13 95 08
e mail: lic_ruelas@hotmail.com y/o licenciadaruelas@gmail.com
Fecha de Nacimiento: 21 de Noviembre del 1957.
Ciudad: Monclova, Coahuila.

Formación Académica

- ❖ Egrese en el año de 1984 de la Universidad Autónoma de Nuevo León de la carrera de Licenciado en Ciencias Jurídicas. Con Cédula profesional # 3735436
- ❖ Consultor # 35 Autorizado por SECTUR para implementar el Sistema de Gestión H
- ❖ Consultor #SECTUR-RCM-123-05 autorizado por SECTUR para implementar el Sistema de Calidad Moderniza.
- ❖ Consultor autorizado por CANIRAC para la obtención del Distintivo CANIRAC
- ❖ Certificada en competencia laboral en Diseño e impartición de cursos de capacitación como INSTRUCTOR.
- ❖ Certificada en competencia laboral como **CONSULTOR**
- ❖ Cursos en el Manejo Higiénico de alimentos (Programa H) 1996 Curso de actualización de Instructores Programa "H" Impartido por Sectur
- ❖ Diplomado de un año de "DESARROLLO INTEGRAL EJECUTIVO "del Instituto. de Mandos Intermedios del IPADE . en en Marzo del 1997
- ❖ Cursos en el Manejo Higiénico de alimentos (Programa H) 1998.
- ❖ Curso de actualización de Instructores Programa "H" Impartido por Sectur
- ❖ Diplomado de un año de "DESARROLLO DE CAPACIDADES GERENCIALES "del Instituto de Mandos Intermedios del IPADE en Septiembre del 2000.
- ❖ Curso de actualización de Instructores Programa "H" Impartido por Sectur 2001
- ❖ Curso de "Formación de Instructores" en el ICET #3 en Abril del 2002
- ❖ Curso sobre "Diseño e Impartición de Cursos de Capacitación" basado en la Norma Técnica de competencia laboral . en Julio del 2002 en la Ciudad de México D.F.
- ❖ Acreditada por la Alianza Internacional de HACCP en el Curso taller de Implementación de Planes de análisis de peligros y puntos críticos de control para la industria de alimentos. En noviembre del 2002 en Guadalajara, Jalisco.
- ❖ Simposio Internacional de "Producción de Alimentos Microbiológicamente Seguros" en la Facultad de Biología de la U.A.N.L en Noviembre del 2002.
- ❖ Curso-Taller de Formación de Formadores de 40 horas impartido por el CONALEP en agosto del 2003.

- ❖ *Diplomado de “ Control de Calidad Sanitaria en la Industria Alimentaria” en la Universidad Regiomontana con duración de 6 meses en Octubre de 2003.*
- ❖ *Congreso Internacional de :” Inocuidad Alimentaria” en la Facultad de Biología de la U.A.N.L en Noviembre del 2003.*
- ❖ *Curso-Taller en la Norma Técnica de competencia laboral para el desarrollo de Material Didáctico en el ICET en Agosto de 2004.*
- ❖ *Congreso Internacional Inocuidad Alimentaria Noviembre 2005 en la Facultad de Biología de la UANL*
- ❖ *Programa de Formación de Consultores Moderniza Distintivo M de Octubre a Diciembre de 2005 en Guadalajara, Jal.*
- ❖ *Curso Taller Auditor Lider ISO 22000 Sistema de Gestión en la Seguridad de los Alimentos en la Universidad de Monterrey en Abril del 2006*
- ❖ *Curso de Actualización de Instructores Del Programa H en octubre de 2006*
- ❖ *Congreso de inocuidad alimentaria en octubre de 2006*
- ❖ *Curso Habilidades en consultoría para programas My H en agosto 2007*
- ❖ *Curso de Actualización de Instructores H en marzo de 2008 feb 2008*
- ❖ *Curso para certificarme como Consultor en la CANIRAC nacional para implementar el Distintivo CANIRAC en restaurantes. Abril 2008.*
- ❖ *Curso Teórico de ACTUALIDADES EN MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS, Abril 2009*
- ❖ *Congreso Internacional Inocuidad Alimentaria Noviembre 2009 en la Facultad de Biología de la Universidad Autónoma de Tabasco*
- ❖ *Curso para certificar en ServSafe en agosto de 2010*
- ❖ *Consultor autorizado por SECTUR FEDERAL en el programa PUNTO LIMPIO*
- ❖ *Consultor Autorizado por SECTUR FEDERAL en el programa de Calidad en el servicio*
- ❖ *Curso en la norma técnica de competencia labora como Manejador de alimentos de 40 horas*
- ❖ *Congreso Internacional Inocuidad Alimentaria Noviembre 2010 en la Facultad de Biología de la Universidad Autónoma de nuevo Leon*
- ❖ *Congreso Internacional Inocuidad Alimentaria Noviembre 2011 en la Facultad de Biología de la Universidad Autónoma de Nuevo Leon*
- ❖ *Congreso Internacional Inocuidad Alimentaria Noviembre 2012 en la Facultad de Biología de la Universidad Autónoma de Nuevo Leon*
- ❖ *Congreso Internacional Inocuidad Alimentaria Noviembre 2013 en la Facultad de Biología de la Universidad Autónoma de Nuevo Leon*
- ❖ *Congreso Internacional Inocuidad Alimentaria Noviembre 2014 en la Facultad de Biología de la Universidad Autónoma de Nuevo Leon*
- ❖ *Certificada en el estándar de competencia como Manejador de alimentos*
- ❖ *Certificada en el estándar de competencia de impartición de cursos*

Tampico # 3733 Col. Mitras Norte
 Monterrey , N.L. C.P. 66350
 Tel. (01) (81) Fax 83-71-91-80
 Nextel 11-13-95-08

E mail : lic_ruelas@hotmail.com

Experiencia profesional

- ❖ *Socio durante 10 años en una franquicia especializada de productos químicos desempeñando el puesto de gerente, donde recibí capacitación constante para ofrecer asesoría al cliente como un valor agregado.*
- ❖ *Como persona física con actividad empresarial con mas de 20 años de experiencia en consultoria a empresas en las normas que deben cumplir.*
- ❖ *Iniciamos como primer consultor registrado ante SECTUR en Nuevo León con número de registro 35*
- ❖ *Socio fundador de Aslec de Monterrey SA de CV , despacho de asesoría legal empresarial y capacitación a las empresas desde hace 15 años*
- ❖ *Consultor Certificado en la NTCL de Distintivo "H" Num 35 autorizado por SECTUR FEDERAL. Para implementar La NMX F 605 NORMEX 2004 Com más de 500 Distintivos H obtenidos, desde nuestro inicio.*
- ❖ *Instructor del Instituto de Capacitación y Educación para el Trabajo A.C (ICET III) con calificación A desde hace mas de 15 años*
- ❖ *Agente Capacitador externo con número de registro RUZE571121-V86-0005 , ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.*

- ❖ *Consultor aprobado con número de Registro SECTUR-RCM-123-05 con facultad para implementar el Sistema de Calidad MODERNIZA. Se ha logrado esta implementación en más de 30 micro ,pequeñas y medianas empresas*
- ❖ *Consultor Núm. 4 Canirac para implementar la NMX F 618 NORMEX 2006. Para la obtención del Distintivo Canirac*
- ❖ *Consultor Autorizado por SECTUR para implementar el programa Punto Limpio y Q*

Experiencia laboral en Empresas

- ❖ *Hoteles,*
- ❖ *Hospitales,*
- ❖ *Comedores Industriales y ejecutivos*
- ❖ *Centros de Desarrollo Infantil*
- ❖ *Plantas procesadores de alimentos*
- ❖ *Restaurantes,*
- ❖ *Institutos de educación,*
- ❖ *Casas de reposo.*

Tampico # 3733 Col. Mitras Norte
Monterrey , N.L. C.P. 66350
Tel. (01) (81) Fax 83-71-91-80
Nextel 11-13-95-08

E mail : lic_ruelas@hotmail.com