

# Mayra Gamboa García

---

**Dirección** Arras # 811 Fraccionamiento Montecarlo II, Mexicali, B.C. c.p. 21255

**Teléfonos** Celular 686 1 75 50 90  
Casa 686 5655139

**Correo electrónico** mayra\_gamboa@hotmail.com  
Q.F.B. Tecnología de alimentos U.N.A.M. México D.F. 1978-1982

**Educación** Cédula Profesional 913310  
Certificación ante Serve Safe.23 de Mayo de 2000  
Certificación ante la FDA en elaboración de procedimientos estándares de operación.  
Desde 1997 Asesor H 315 del programa Turismo y Salud de la *Secretaría* de Turismo. Recertificada en 2010.  
Análisis de Riesgos Identificación y Control de Puntos Críticos.  
Formación de Instructores, Las Hadas Manzanillo.  
Formación de profesores COBACH Mexicali  
Formación de instructores SECTURE  
Formación de profesores UVM  
Certificación en Norma Técnica de Competencia laboral en Impartición de cursos. Noviembre de 2009  
Diplomado en Nutrición por la Universidad Xochicalco. Septiembre 2013

## Experiencia profesional

1982\_1983 **Alfa Consultores Alimentarios A.C.** México D.F.

**Asesor Técnico.** Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios. Colaboraciones con el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT.

1983\_1984 **Carrancedo Alimentos México D.F.**

**Laboratorio de Control de Calidad**, control de calidad de materia prima, proceso y producto terminado en la elaboración de margarinas y crema vegetal.

1984\_1985 **Aurrera México D.F. Puebla y Toluca.**  
**Supervisor de Manejo Higiénico de Alimentos**, Recibo, elaboración y exhibición de alimentos perecederos; elaboración de procedimientos de limpieza; elaboración de manuales de operación; elaboración de folletines informativos acerca del manejo Higiénico de alimentos para clientes; elaboración de audiovisuales de manejo higiénico de alimentos para las áreas de Panadería, salchichón ería, frutas y verduras, pescados y mariscos. Capacitador y auditor de manejo higiénico de alimentos a las áreas de perecederos en las 32 tiendas de Aurrera del área Metropolitana.

1986 Bachillerato Universitario Hoy Mexicali B,..  
Profesora de la materia de Control de Calidad.

1986 **C.F.E. Mexicali B.C.**

**Analista.** Análisis de agua de pozos de campo geotérmico.

1987\_1989 Las Hadas Manzanillo, Colima  
Control de calidad de agua de caldera, torre de enfriamiento y albercas;  
capacitador y auditor en restaurantes y bares en el manejo higiénico de  
los alimentos; elaboración de audiovisuales de Manejo Higiénico de los  
alimentos.

1992\_1994 COBACH Plantel Mexicali  
Impartición de Cursos propedéuticos y de regularización para exámenes  
a título de suficiencia.

1994\_1996 Preparación de alumnos irregulares de forma  
particular en química y fisicoquímica.

1997\_ A la fecha **Capacitador y Asesor.** Capacitación en Buenas  
prácticas de Manufactura. Revisiones periódicas a sus instalaciones y  
procesos de elaboración, elaboración de programas de limpieza,  
manuales de operación, seguimiento a la calidad de agua y hielo,  
seguimiento a la salud de sus empleados, revisión y actualización de  
documentos para dar cumplimiento a las verificaciones de Secretaria de  
Salubridad y Asistencia. En Restaurantes de Mexicali B.C, como:  
Chalet, Casino de Mexicali, Pollo Loco, Las campanas, La placita,  
Pastelería Delicias, Sakura, Mandolinos, Las ventanas del Che, La  
Cochinita, ALCOMESA comedores industriales, ALINSA comedores  
Industriales, Comedores industriales Ricardo, Procesadora de Carnes  
Don fileto, Hotel Regis, Restaurante Heidelberg, Sushi Bar and Delivery,  
Fontana Pizza, Los Arcos restaurant, Hospital Al mater.

1997-A la fecha **Consultor del Sistema de Gestión “H” Para La  
obtención del Distintivo “H”**

**En el 2011** la consultoría concluyó en la Certificación de los Sigüientes  
establecimientos:

Restaurant Los Arcos Tijuana  
Restaurant Los Arcos Mexicali  
Asadero las Brasas Calle Novena  
Asadero las Brasas Blvd. Anáhuac  
Restaurant Heidelberg

**En el año 2012**

Cocina Hospital Al Mater  
Fontana Pizza Plaza el Lienzo  
Recertificación Las Brasas Novena  
Recertificación Las Brasas Anáhuac  
Recertificación Los Arcos Mexicali  
Recertificación Los Arcos Tijuana  
Recertificación Heidelberg  
PROALSE,S.A. de C.V,  
Alimentos Ricks

**En el año 2013**

Cocina Hongo II  
Cocina Black and Decker  
Cocina Kellogs Mexicali  
Recertificación Los Arcos Mexicali  
Recertificación Los Arcos Tijuana  
Recertificación Heidelberg  
Recertificación Alimentos Ricks  
Recertificación Cocina Hospital Al Mater

**En el año 2014**

Recertificación Alimentos Ricks  
Recertificación Cocina Hospital Al Mater  
Recertificación Cocina Hongo II  
Recertificación Heidelberg- En proceso-

1998\_2004 **Fiestas del Sol** Mexicali B.C.

Control de Higiene en el manejo de alimentos en los establecimientos  
de comida. Diseño de infraestructura necesaria, Capacitación,

relaciones con ISSESALUD, programas de control.

1998\_ A la fecha **Control de manejo higiénico de alimentos en eventos masivos**

**CIAPEM**

**Foro de la Frontera Norte**

**Serie del Caribe**

Análisis de riesgos de los menús, programación de los procesos de elaboración, control de puntos críticos.

2004\_A la fecha **DIF Estatal** Mexicali B.C.

**Asesor.**

Elaboración de especificaciones de insumos alimentarios acordes con las normas oficiales Mexicanas; elaboración de manuales de calidad; Elaboración de cursos de manejo higiénico de alimentos; elaboración de material grafico alusivo al manejo de alimentos, elaboración de especificaciones de equipo de cocina; participación en dictámenes técnicos para la compra de insumos alimenticios y equipo de cocina; seguimiento de la calidad de insumos alimenticios; formación de capacitadores; Capacitación de manejo higiénico de los alimentos a las cooperativas escolares a los municipios de Tecate, Rosarito y Mexicali en apoyo a la Secretaria de Educación Pública; Capacitación de manejo higiénico de los alimentos a desayunadores escolares DIF en los municipios de Ensenada, Rosarito, San Quintín, Tijuana y Mexicali. Capacitación y asesoría a albergues temporales DIF Baja California.

1998\_A la fecha

Asesoría a Restaurantes que han presentado problemas en las verificaciones de ISSESALUD.

2007 - a la fecha

**Catedrático de la Universidad del Valle de México** en la Licenciatura de Negocios Gastronómicos y GLION impartiendo la materia Sanidad e Higiene de los alimentos.