

CURRÍCULUM

Apellido Paterno			Apellido Materno	Nombre (s)
Holguín			Soto	Raúl
Fecha de Nacimiento			Lugar de nacimiento	Nacionalidad
Año 1959	Mes julio	Día 19	en potrero del llano Durango	Mexicana

Grados Académicos Obtenidos:

Primaria Jesús D. Aguirre	Esperanza, Son.	1968 – 1973
Secundaria Manuel Robles Tovar	Esperanza, Son.	1973 – 1976
Preparatoria CECyT 220	Cd. Obregón, Son.	1976 – 1979

Nombre de la Licenciatura	Institución	Periodo (Años)	Año de Titulación
Ing. Bioquímico Administrador. En Procesos de Alimentos	Instituto Tecnológico de Monterrey	1979 - 1983	1983

Nombre de la Maestría	Institución	Periodo (Años)	Año de Titulación
1.Maestría en Recursos Naturales	Instituto Tecnológico de Sonora	1996 - 1998	2002

Actividad o Puesto	Institución	Periodo (Años)			
		De: Mes	Año	A: Mes	Año
Supervisor de Elaboración, Cuartos frío, y Control de Calidad	Cervecería Modelo del Noroeste	Junio	1983	Marzo	1985
Maestro de Tiempo Completo	Instituto Tecnológico Agropecuario No. 21	Marzo	1985	Junio	1990
Responsable del Taller de Carnes	Instituto Tecnológico agropecuario No. 21	Marzo	1985	Junio	1990
Coordinador de los talleres de Lácteos, Carnes y Frutas	Instituto Tecnológico agropecuario No. 21	Mayo	1987	Marzo	1990
Gerente de Producción	Congeladora de Frutas de Zamora Michoacán	Marzo	1990	Marzo	1992
Maestro Tiempo Completo	CEBTA No 38 Tobarito	Marzo	1992	Agosto	1992
Maestro Investigador	Instituto Tecnológico de Sonora	Agosto	1992		

Materias Impartidas	Semestre o equivalente	No. de veces	Años o periodos
Química General, Procesado de Alimentos	Agosto – Diciembre y Enero – Junio	6	6
Operaciones Unitarias I y III	Agosto – Diciembre	3	3
Tecnología de Alimentos	Enero – Junio	4	4
Operaciones Unitarias III	Agosto –Diciembre	4	4
Fisicoquímica, Control de Calidad	Agosto – Diciembre	3	3

Experiencia profesional:

Actividad o Puesto	Organización o Empresa	Periodo (Años)			
		De: Mes	Año	A: Mes	Año
Supervisor de Cuartos Fríos	Cervecería modelo del Noroeste	Junio 1983		Diciembre 1983	
Supervisor de Elaboración	Cervecería modelo del Noroeste	Diciembre 1983		Mayo 1984	
Supervisor de Control de Calidad	Cervecería modelo del Noroeste	Mayo 1984		Marzo 1985	
Gerente de Producción	Cong. de frutas y Hortalizas en Zamora Michoacán	Enero 1990		Marzo 1992	
Maestro Tiempo Completo	Instituto Tecnológico agropecuario No. 21	Marzo 1985		Enero 1990	
Responsable de Control de Calidad	Carne machaca el norteño	Sep. 1987		Marzo 1992	
Maestro de Tiempo Completo	CBTA No. 38 Tobarito	Marzo 1992		Agosto 1992	

¿Pertenece a Asociaciones Profesionales?

Nombre de la Asociación	Tipo de Membresía	Periodo
Asociación de Ingenieros Bioquímicos	Miembro	1993 hasta la fecha

CURSOS ASISTIDOS:

Temas Selectos de Bioquímica Vegetal. ITA No. 21 Marzo 1985.

Valoración y Utilización de los alimentos. ITA No. 21 Noviembre 1985.

Taller de Elaboración de Proyectos de Investigación. ITA No. 21 Agosto 1987.

Fisicoquímica de los alimentos. Irapuato Gto. C.I.E.I.A.A. Agosto 1989.

Operaciones Unitarias Plantas piloto y Escalamiento. ITA No. 21 Diciembre 1989.

Curso internacional de Cromatografía de Gases en el ambiente. ITSON Abril 1993.

Conceptos de Ecología y calidad del Agua en la Acuicultura. ITSON Junio 1993.

Diplomado en Agroindustrias. ITA No. 21 Septiembre 1993.

Muestreo Análisis y Recomendaciones para la Fertilización del Suelo. ITSON Noviembre 1993.

Actualización en la Detección de Metales Pesados por la Absorción Atómica. ITSON Nov. 1993.

QPRO I. ITSON Junio 1994.

WORD PERFECT. ITSON Junio 1994.

Congreso Nacional de Microbiología. ITSON 1994.

Congreso Nacional de Microbiología. ITSON 1994.

Microbiología y Diagnostico de Brucilla. ITSON septiembre 1994.

Metodología en trabajos de Herbicidas Depto. de Salud Arizona. USA Septiembre 1994.

La Biotecnología de Hoy y del Mañana. Guaymas Sonora Mayo 1995.

Espectrofotometría de Absorción Atómica y Emisión Atómica. ITSON Junio 1997.

Absorción Atómica por Vapor Frío y Generador de Hidruros. ITSON Noviembre 1997.

Garantía de Calidad en los Análisis Químicos. ITSON Junio 1998.

Tópicos Selectos en Técnicas Instrumentales de Análisis. ITSON Junio 1998.

Análisis de Plaguicidas por Cromatografía de Gases. ITSON Agosto 1998.

Importancia de la Implantación de un Sistema de Calidad. ITSON Mayo 2000.

Diseño, Conducción y Análisis de Experimentos. ITSON Julio 2000.

Formación de Auditores Internos de Calidad ISO 9000:2000 E ISO 17025. Hillo. Febrero 2001.

8ª Reunión Anual de Investigación de Salud “Meningoencefalitis Amibiana”. Hillo. Marzo 2001.

8ª Reunión Anual de Investigación de Salud Amiba de la Vida Libre. Hillo. Marzo 2001.

Calidad en el Servicio. Hermosillo 2001.

Jornada de Normalización y Evaluación de la Conformidad. Hillo. Noviembre 2001.

Reestructuración Curricular. ITSON Enero 2002.

9ª Reunión Anual de Investigación de Salud. Comité Estatal Interinstitucional para la Formación y Capacitación de Recursos Humanos e Investigación en Salud Abril 2002.

Enfoque por Competencias. ITSON Julio 2002.

Formación de Tutores. ITSON Agosto 2002.

Técnicas Analíticas Modernas. ITSON Octubre 2002.

Requisitos de la FDA para la Importación de Alimentos a USA. Hillo. Noviembre 2002.

El Aprendizaje Cooperativo, Momentos y Estrategias Didácticas. ITSON Noviembre 2002.

Introducción al enfoque de Competencias. ITSON Marzo 2003.

Elaboración de requisiciones de JDE. ITSON Junio 2003

Procedimientos para el Control de los documentos. ITSON Junio 2003

Organización Curricular por Bloques del Programa de Licenciado en Tecnología de Alimentos. ITSON Julio 2003.

Adoptando una microregión: Álamos Sonora. ITSON y la Secretaría de Desarrollo Social Noviembre 2003.

Llenado de declaración anual de personas físicas. ITSON Abril 2004.

Normatividad en Materia de adquisiciones, Arrendamientos y Servicios. ITSON Febrero 2005.

“Validación e Incertidumbre en la Medición” del 2 al 6 de julio de 2007.

“Avances en Ingeniería de Proyectos” del 12 al 14 de noviembre de 2007.

“Consultores en ISO 9001” del 12 al 17 de febrero de 2007.

“Cuarta Reunión Anual de Académicas y Proyectos Estratégicos” del 28 al 29 de junio de 2007.

Diplomado “Evaluación de Competencias Profesionales” en el período de junio a diciembre de 2007.

“Consultor en Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad con Base en la Normativa ISO 9000-2000 del 12 al 17 de febrero de 2007.

Curso “Enfoque por Competencias: Análisis Funcional para el Diseño de Programas” del 09 de febrero de 2008.

Curso “Control de Calidad e Incertidumbre en las Mediciones de un Laboratorio de Pruebas” los días 23,24 y 25 de Septiembre de 2008.

Curso Taller sobre ISO-22000:2005 ACCP, Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria complementado con: “Soluciones prácticas de control de higiene en áreas de preparación de alimentos”. Los días 14,15 y 16 de mayo de 2008.

Curso “Control de Calidad e Incertidumbre en las Mediciones de un Laboratorio de Pruebas”,23, 24 y 25 de septiembre de 2008.

Curso “Enfoque por Competencias: Análisis Funcional para el Diseño de Programas” Febrero de 2008.

Asistencia Curso-Taller Presencial “La Comunicación científica por medio del cartel” 9,12 y 13 noviembre de 2010.

Participación Curso “Métodos moleculares para identificación y caracterización de levaduras” 10 de marzo 2010.

Asistente a Curso: “Biología Molecular, conceptos teóricos y de laboratorio, y manejo de programa de línea” diciembre de 2011.

RECONOCIMIENTOS POR SU PARTICIPACION EN:

Como Instructor en el Taller: “Conservación de Alimentos” CECYTES Mayo 1996.

Asesor en la exposición de Trabajos Finales del curso de Química General. ITSON Mayo 1997.

Expo-Practica “Electroforesis en Gel ITA No. 21 Marzo 1999.

“Aplicación a la Biotecnología” CECYTE. Octubre 1999.

“Practica de Electroforesis” CECYTES. Octubre 2000.

“Electroforesis” Laboratorio de Genética. ITSON Noviembre 2000.

“Cursos de Sistemas de Calidad ISO-9000, ISO-14000, ISO-18000”. ITSON Abril 2001.

Conferencia ISO-14000 ITSON. Abril 2001.

8ª. Semana Nacional de Ciencia y tecnología 2001. SEP-CONACYT. Octubre 2001.

“Sistemas de Calidad ISO-9000, 14000, 18000, HACCP” ITSON Noviembre 2001.

“Electroforesis” ITSON Octubre 2001.

“Actualización de Sistemas de Calidad ISO-9000, 14000, 18000, HACCP” ITSON Marzo 2002.

“ISO-9000, 14000, HACCP Y GMP” ITSON Septiembre 2002.

Sistema de Calidad HACCP ITSON Marzo 2003.

Instructor del Taller “Técnicas de Muestreo para Aguas Residuales Norma Mexicana NMX-AA-003-1980, los días 10, 17 y 24 de Marzo de 2007.

Reconocimiento por los logros obtenidos en la acreditación, A.C. (EMA) de acuerdo con la norma NMXEC-17025-IMNC-2000.

Reconocimiento como Maestro Distinguido por el Programa de Estímulos al Desempeño Docente en el período 2005-2006.

Reconocimiento como Maestro Distinguido por el Programa de Estímulos al Desempeño Docente en el período 2006-2007.

Reconocimiento a la Permanencia y dedicación a la Institución durante 15 años.

Reconocimiento por su valiosa participación en la Auditoria interna a los Laboratorios del Centro de Servicios de Recursos Naturales. El día 5 de marzo de 2007.

Expositor de la Conferencia “ISO 9000” día 16 de octubre de 2007.

Expositor de la Conferencia “ISO 9001, Gestión de Calidad” del 9 al 12 de octubre de 2007.

Participación en el programa “Radar con el tema 5s+1 nueva forma de trabajar”.

Instructor del Taller “Trazabilidad en las Mediciones”, como parte de Jornadas Científicas. Día 15 de octubre de 2008.

Evaluador Científico en la Temática “Contaminación Ambiental” VII Congreso Internacional XIII Congreso Nacional, III Congreso Regional de Ciencias Ambientales. Los días 4,5 y 6 de Junio 2008.

TESIS DIRIGIDAS:

“Elaboración de Salchicha de Carne de Pescado” Junio 1987.

“Diseño y Construcción de un Deshidratador portátil” Junio 1987.

“Elaboración de Nieve de Yogurt” Junio 1987.

“Descripción del Proceso de Implementación del Plan de Control de Calidad HACCP” Mayo 1998.

“Proceso de Elaboración de un Alimento Balanceado Llamado Sostén-Bovino para Ganado de Engorda a partir de una Mezcla de Ingredientes” Octubre 1998.

“Procesamiento Térmico de Vegetales Enlatados” Julio 1993.

“Inspección por Atributos tanto Interna como Externa de los Medicamentos Adquiridos por el C.R.S.N., parte Integral del IMMS” Septiembre 1995.

“Métodos de Evaluación de la Calidad de la Carne de Cerdo” Mayo 1996.

“Propuesta de Optimización del Tiempo de Operación de una Planta de Agua Amoniaca, mediante el Aprovechamiento del Poder Refrigerante de una Corriente de Amoniacal” Abril 1996.

“Determinación de la Cantidad Mínima de Nitrito de Sodio para el Curado de la Carne de Cerdo” Agosto 1996.

“Electroforesis del extracto biológico de la semilla, hoja y tallo del árbol del neem” Noviembre 1999.

Instituto Tecnológico de Sonora

“Aplicación de las normas ISO 9000 : 2000 para la aplicación en los laboratorios de investigación del itson” Noviembre 2000.

“Normas ISO-14001 y su aplicación en la industria” Agosto 2000. Instituto Tecnológico de Sonora.

“ISO 147000 sistema de administración ambiental, modelo para ser aplicado en las industrias de ciudad obregón” Marzo 2000. Instituto Tecnológico de Sonora.

“Efecto microbicida del extracto liofilizado de pulpa de músaro (*lophocereus schottii*) Marzo 2000.

Instituto Tecnológico de Sonora

“Efecto Microbicida del Extracto Liofilizado de Pulpa de Músaro (*Lophocereus schottii*) Marzo 2000.

“ISO 147000 Sistema de Administración Ambiental, Modelo para ser Aplicado en las Industrias de Ciudad Obregón” Marzo 2000.

“Normas ISO-14001 y su Aplicación en la Industria” Agosto 2000.

“Obtención de aceite y extracto liofilizado de hoja y corteza de neem (*azadirachta indica. juss*) para aplicarlo a microorganismos patógenos” Abril 2001.

“Determinación Electroforética de los Extractos de la Cabeza e Camarón” Septiembre 2001.

“Manual de seguridad personal e higiene aplicado al Laboratorio de Análisis de Fluidos de Empresas Matco S.A. de C.V.” Octubre 2002

“Aplicación del sistema hacpp en agua purificada del bacame sonora” Octubre 2002 - Abril 2003-05-03 Instituto Tecnológico de Sonora

“Desarrollo de un manual de calidad bajo norma iso 9000:2000, en los laboratorios de la dirección de investigación y estudios de postgrado (diep), del instituto tecnológico de sonora” Noviembre 2002.

“Aplicación del sistema hacpp en el cultivo de pepino en invernadero en el valle del yaqui” Noviembre 2002 – Mayo 2003-05-03. Instituto Tecnológico de Sonora.

“Formación de Lignina en Plantas: Mutantes BMR del Maíz como Modelo de Estudio.” Enero 2003.

“La Biotecnología Contra del Hambre” Febrero 2003.

“Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de control en el Proceso teórico de Elaboración de Jamón Cocido” Marzo 2003 .

“Planta Transgénicas, su relación con la Bioseguridad y su Aspecto Legislativo” Abril 2003.

“Producción de Tequila desde el Enfonque Biotecnológico” Abril 2003 .

Análisis de Riesgos y Control de puntos críticos en el proceso de elaboración de jamón cocido” Julio 2003.

“Los Microorganismos como Alternativa Viable para Producir Proteína para Consumo Humano” Septiembre 2003.

“Validación del método Kjeldahl de determinación de proteína mediante un material de referencia de leche entera fortificada en polvo” Noviembre 2003.

“Estudio Microbiológico del Ambiente de los Laboratorios de Investigación del ITSON Campus Centro, mediante el uso del Monitor Aéreo Microbiológico” Mayo 2004.

“Evaluación del Efecto del Extracto de Aceite de las Semillas de Limón como Bactericida a Distintas Concentraciones en las Cepas *Escherichia coli*, *Shigella* y *Salmonella*” Mayo 2004

“Validación de grasas y aceites en agua residual” Diciembre 2004.

“Muestreo de superficies vivas e inertes en un comedor industrial de Ciudad Obregón, Sonora” 29 de septiembre de 2005.

“Determinación de los metales pesados en agua de la presa Oviachic, por absorción atómica”. 11 de octubre de 2005.

“Elaboración de pasta enriquecida con soya para mejorar sus propiedades proteínicas” 04 de mayo de 2005.

“Supervisión del sistema de calidad en el proceso de incubadora avícola de Cd. Obregón” 26 de enero de 2007.

“Desarrollo de un producto cárnico estilo salchicha adicionado con fibra de trigo” 25 de junio de 2007.

“Elaboración del sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) para el cultivo del camarón a nivel granja” 13 de abril de 2007.

“Proyecto de implantación del sistema 5's en Molino la Fama, S. A. de C. V.” 12 de julio de 2007.

“Desarrollo de un producto cárnico estilo salchicha adicionado con fibra de trigo”. 27 de agosto de 2007.

“Determinación de los metales pesados en agua de la presa Oviachic, por absorción atómica” 24 de agosto de 2007.

“Elaboración de pasta enriquecida con soya para mejorar sus propiedades proteínicas” 15 de junio de 2007.

“Elaboración de Manual HACCP para agua purificada de la empresa Acuario de la Colonia Villa Bonita de Ciudad Obregón”, Sonora, 18 de junio de 2007.

“Desarrollo una golosina nutritiva a base de nopal” 7 de enero de 2008.

“importancia de la implementación de sistemas de captación de agua de lluvia en México” 13 de julio de 2007.

“Muestreo de superficies vivas e inertes en un comedor industrial de Ciudad Obregón, Sonora” 28 de agosto de 2007.

“Supervisión del sistema de calidad en el proceso de incubadora avícola de Ciudad Obregón”, 22 de junio de 2007.

“Supervisión del sistema de calidad y sanidad en el área de postura comercial en una planta avícola de Ciudad Obregón” 21 de julio de 2007.

“Inspección de calidad en los puntos críticos en carne de cerdo de exportación” 23 de abril de 2007.

“Desarrollo de una golosina nutritiva a base de nopal” 07 de enero de 2008.

“Muestreo y análisis de agua residual de una planta de tratamiento de una industria de Cd. Obregón” 14 febrero 2008.

“Aplicación de sistema HACCP en un invernadero” 05 de marzo de 2008.

“Evaluación de la calidad de un producto cárnico fresco empacado al alto vacío”, 10 de septiembre de 2008.

“Control de calidad de la semolina de trigo”. 30 de octubre de 2008.

“Aplicación de la técnica de bioluminiscencia para evaluar la calidad sanitaria de superficies inertes en una empresa productora de embutidos en Cajeme, Sonora. 19 de noviembre de 2008.

“Buenas prácticas de manufactura en carne de res”. 24 de noviembre de 2008.

“Determinación de los parámetros óptimos de temperatura y tiempo de escaldado para la inactivación de la enzima peroxidada en zanahoria (*Daucus Carota*). 08 de diciembre de 2009.

CONSTANCIAS:

Constancia Laboral como Maestro de Tiempo Completo adscrito al Departamento de Biotecnología y Ciencias Alimentarias, desde el día 16 de agosto de 1992 a la fecha. 31/01/08.

Constancia de las materias impartidas como Maestro de Tiempo Completo adscrito al Departamento de Biotecnología y Ciencias Alimentarias de esta Institución, durante los semestres. **Ene-May. 2007**, impartiendo las siguientes materias: Análisis de Alimentos c/Lab., Seguridad de Alimentos y Laboratorio de conservación de Alimentos.

Verano 2007, Práctica Profesional III. **Ago-Dic. 2007**, Práctica Profesional I, Procesos de Alimentos y Práctica Profesional I.

Constancia de Colaborador del proyecto de servicio “Centro de Servicios de Recursos Naturales”. De enero a diciembre de 2007.

Constancia de Colaborador del proyecto de desarrollo “Apoyo a la Acreditación de los Laboratorios del Centro de Servicios de Recursos Naturales.

Constancia como Ponente en el VII Congreso Internacional XIII Congreso Nacional III Congreso Regional de Ciencias Ambientales, con el trabajo “La calidad de los resultados emitidos por un laboratorio de sanidad acuícola en proceso de acreditación con la norma ISO-17025/IEC:2005, los días 4, 5 y 6 de junio de 2008.

Constancia asistente a curso “Taller de Elaboración de Estatus” el día 1 de febrero de 2008.

Taller de Diseño de las Normas de Competencia Profesional “Administración de la Producción, Inocuidad de los alimentos” período enero-diciembre 2008.

Capacitación “Desarrollo Curricular con el Enfoque por Competencias” en el marco del proceso de Rediseño Curricular de los Programas Educativos” período enero-diciembre de 2008.

Participación “Colaborador del Comité de Conferencias” en el Primer Congreso Regional Biotecnología y Ciencias Agroalimentarias. Octubre 2009.

Participación en el Ier. Simposium Institucional de Investigación en Ponencia Oral. Noviembre de 2009.

Participación como ponente en el “Seminario de Tecnología de Alimentos” Marzo 2009.

Participación como Instructor “Taller de Muestreo de Alimentos, Agua y Suelo” Septiembre 2009.

Participación como Ponente en el 2do. Simposio Institucional de Investigación. Agosto de 2010.

Participación como Ponente en la conferencia “Trazabilidad de las Mediciones” Abril de 2010.

Participación en el Seminario “Muestreo y Manejo de Muestras de Agua” 11 y 12 de febrero 2010.

Impartir Curso-Taller “Muestreo de Agua y Suelo” 19 y 16 de febrero 2011.

Participación como Colaborador del “V Seminario de Biomoléculas” Abril 2011.

Asistencia Taller “Determinación de Ácidos Orgánicos en Jugos de Frutas” noviembre de 2011.

Participación como Instructor del “Taller de Muestreo de Alimentos” octubre de 2011.

Participación como Moderador del “do. Foro de Experiencias de Verano de Investigación” septiembre de 2011.

Presentación Oral de “Evaluación Bromatológica y Microbiológica de un embutido tipo salchicha de especies marinas de rezaga comercial” noviembre 2011.

Presentación cartel “Pepi-Vida; bebida hidratante a base de pepino y limón” en el Ier. Congreso Nacional de Biotecnología y Ciencias Alimentarias. Noviembre 2011.

Presentación cartel “Desarrollo, valor nutricional y características funcionales de una bebida a base de avena, nopal, nuez y almendra”. En el Ier. Congreso Nacional de Biotecnología y Ciencias Alimentarias. Noviembre 2011.

Presentación cartel “Desarrollo, valor nutricional, de una papilla elaborada con fruta y soya” en el Ier. Congreso Nacional de Biotecnología y Ciencias Alimentarias. Noviembre 2011.

Presentación cartel “Elaboración, valoración nutricional de empanaditas a base de cerveza rellenas de mermelada de zanahoria, nopal y kiwi”.

PARTICIPACIÓN EN TRABAJOS REALIZADOS:

Auditor Líder con la Norma ISO 19011 2002 Febrero 2007

Formato de liberación, Manuales de apoyo a los programas o cursos: Manual de Laboratorio de Conservación de Alimentos del 11 de junio de 2007.

Revisión de la Norma ISO 9004-2009 Sistema de Gestión de la Calidad el día 13 de octubre de 2007.

Participación como Responsable Técnico “Muestreo de 50,000 Hectáreas del Valle del Yaqui”.

Participación como Responsable Técnico “Asesoría de la Norma ISO 2200 Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos-Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria”.

Apoyo académico, financiero y de infraestructura para el Proyecto de Desarrollo “Evaluación de la oferta académica de los programas educativos adscritos a la DES de Recursos Naturales”.

Asesor en el Proyecto “Diseño de un modelo de auditoría POES para una empresa productora de lácteos” en el período enero-mayo de 2007.

Asesor en el Proyecto “Muestreo de un Comedor Industrial” en el período mayo-junio de 2007.

Asesor en el Proyecto “Muestreo y análisis de una planta de agua residual” mayo-junio de 2007.

Asesor en el Proyecto “Taller de conservación de alimentos” Agosto-diciembre de 2007.

Asesor en el Proyecto “Evaluación nutricional de productos elaborados por la escuela esfuerzo unido” Agosto-diciembre de 2007.

Asesor en el Proyecto “Muestreo de un comedor industrial para análisis microbiológico de los alimentos en Cd, Obregón ” Agosto-diciembre de 2007.

Asesor en el Proyecto “Determinación de metales pesados en leche” Agosto-diciembre de 2007.

Colaborador de proyecto de servicio “Centro de Servicios de Recursos Naturales” de enero a diciembre de 2007.

Colaborador en el proyecto de desarrollo “Apoyo a la Acreditación de los Laboratorios del Centro de Servicios de Recursos Naturales de enero-diciembre de 2007.

Ponencia arbitrada “Relación Universidad – Empresa supervisión del sistema calidad en el proceso de una planta incubadora avícola de Ciudad Obregón” presentada en modalidad cartel los días 28 y 29 de junio de 2007.

Actividad Tutorial durante el período agosto-diciembre de 2007.

Instructor del Taller “Técnicas de muestreo para aguas residuales norma mexicana nmx-AA-003-1980” Los días 10,17 y 24 de marzo.

Instructor del curso “Sensibilización HACCP” los días del 23 al 26 de octubre de 2007.

Organizador del evento “Jornadas Académicas de Ciencia y Tecnología de Alimentos” del 15 al 18 de octubre de 2007.

Participación en el evento “Foro de expertos en industria alimentaria” el 20 de noviembre de 2007.

Coordinador del Centro de Servicios de Recursos Naturales durante el período del 1 de enero al 31 de diciembre de 2007.

Responsable de bloque del programa educativo de Lic. en Tecnología de Alimentos en el período enero-diciembre de 2007.

Auditor Interno en la segunda auditoría interna al laboratorio de Parasitología del Centro de Servicios de Medicina Veterinaria y Zootecnia, los días del 22 al 23 de agosto de 2007.

Ponente en Modalidad Cartel llevada a cabo en el marco de la “Cuarta Reunión Anual de Academias y Proyectos Estratégicos” el 28 de junio de 2007.

Responsable de proyecto de Muestreo del Suelo del Valle del Yaqui” Diciembre 2008.

Responsable de “Acreditación de los Laboratorios del Centro de Servicios de Recursos Naturales ISO 1702” diciembre 2010.

Acreditación como Laboratorio de Ensayos de acuerdo a los requisitos establecidos en la Norma Mexicana NMX-EC-17025-IMNC-2000. (ISO/IEC 17025:1999) para las actividades de evaluación de la conformidad en la rama: **AGUA*** **Acreditación No: AG-0038-005/07***
Vigencia: 2007-04-10 al 2011-04-10

Curso de la Norma ISO 19011: 201, marzo del 2012 en el Instituto Tecnológico de Sonora

Responsable del Programa de Licenciado de tecnología de alimentos del Instituto Tecnológico de Sonora Diciembre 2013

Acreditación de HACCP por Quality International y Texas Alliance en Paraguay Diciembre 15 al 19 del 2014

Acreditación de HACCP por Quality International y Texas Alliance en República Dominicana Octubre del 19 al 23 del 2015

AGRADECIMIENTOS:

Participación como Instructor en el Taller “Productos Lácteos” en el 3er. Seminario de Alimentos “Cadena Agroalimentaria: La industria como enfoque hacia la inocuidad”, llevado a cabo los días del 27 al 29 de abril 2011.

Participación como Ponente, con el tema “Trazabilidad de Productos Alimenticios” en el 3er. Seminario de Alimentos “Cadena Agroalimentaria: La industria como enfoque hacia la inocuidad”, llevado a cabo los días del 27 al 29 de abril 2011.