

## CURRICULUM VITAE

### Datos generales



**Nombre:** Graciela Martínez Ramírez

**Fecha de nacimiento:** 29 de Abril de 1983

**Lugar de nacimiento:** Valle de Santiago, Guanajuato, México

**CURP:** MARG830429MGTRMR00

**RFC:** MARG830429293

**Cedula profesional:** 5150652

**Licencia de manejo:** Tipo A GL2364421288

**Estado civil:** Soltera

**Otros:** pasaporte y visa vigentes

**Teléfono:** Movil\_4121236043

**e-mail:** maragraciela29@gmail.com

**Domicilio:** Fracc. Hacienda de Comontuoso, Santa Cruz de Juventino Rosas, Gto.

### Formación académica

**2007-2009.** Maestría en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria. Especialidad en Ciencia y Tecnología Postcosecha de Frutas y Hortalizas. Departamento de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Autónoma Chapingo. Chapingo, Texcoco, Edo. de México.

Tesis: "Conservación de frutos de ilama (*Annona diversifolia* Saff) con película plástica microperforada"

**2001-2005.** Ingeniería Agroindustrial. Departamento de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Autónoma Chapingo. Chapingo, Texcoco, Edo. de México.

Tesis: "Aplicación de ácidos húmicos como método para mejorar el proceso termofílico de digestión anaerobia"

### Vinculación académica

- Estudio de campo: "Los diferentes procesos productivos en los estados de Querétaro, Guanajuato y Aguascalientes: hortalizas". **Enero, 2002.**
- Estudio de campo: "Interrelación agricultura-industria en los principales municipios de la región centro y sur del estado de Tamaulipas: caña de azúcar y hortalizas". **Enero, 2003.**
- Estudio de campo: "Análisis de la cadena agroindustrial maíz en los altos de Jalisco". **Febrero, 2004.**
- Estudio de campo: "La red de producción y almacenamiento refrigerado de manzana en Cd. Cuauhtémoc, Chihuahua". **Octubre, 2004.**
- Estudio de campo: "Análisis técnico ingenieril de la empresa congeladora de camarón Oceánica S.A. de C.V., en Mazatlán, Sinaloa". **Diciembre, 2004.**

### Estancia profesional

- Estancia profesional en la planta piloto de digestión anaerobia BIOPLEX para el tratamiento de residuos orgánicos y producción de biogás. West Virginia State University, West Virginia, USA. **Junio-Noviembre, 2005.**

## **Experiencia profesional**

- Planificación y ejecución del proyecto de investigación “Diseño, construcción y puesta en marcha de un digestor anaerobio a nivel piloto, para el tratamiento de residuos orgánicos y producción de biogás”. UACH/MATRIC, West Virginia, USA. **Junio de 2006-Junio de 2007.**
- Estandarización y operación de técnicas de análisis fisicoquímicos y cromatográficos de acuerdo a normas oficiales mexicanas (NOM) y procedimientos de APHA/AOAC, para el establecimiento y operación de un laboratorio de Bioremediación. Departamento de Irrigación, UACH. **Junio de 2006-Junio de 2007.**
- Profesor investigador de tiempo completo asociado C (Bioquímica avanzada, Diseños experimentales y análisis estadístico, Matemáticas avanzadas, Gestión de la producción, Integradora I) en la carrera de Ingeniería en Procesos Alimentarios de la Universidad Tecnológica del Suroeste de Guanajuato (UTSOE). **09 de Septiembre de 2009-30 de Abril de 2010.**
- Profesor investigador de tiempo completo asociado C (Bioingeniería aplicada, Metodología de la investigación, Diseños experimentales y análisis estadístico, Organización y gestión de la producción, Administración del tiempo, Estandarización de procesos alimentarios, Química analítica, Química de alimentos, Conservación de alimentos, Tecnología de alimentos, Análisis de alimentos) en la carrera de Ingeniería en Procesos Alimentarios de la Universidad Tecnológica de la Huasteca Hidalguense (UTHH). **09 de Septiembre de 2010-30 de Abril de 2012.**
- Integrante y colaborador en la formación del Cuerpo Académico “Desarrollo e implementación de tecnologías para la generación de nuevos productos y alimentos”. Clave UTHH-CA-5. Universidad Tecnológica de la Huasteca Hidalguense (UTHH). **09 de Septiembre de 2010-30 de Abril de 2012.**
- Asesoría Técnica. Proyecto Transversal Trópico Húmedo 2012 (SAGARPA-FAO). Centro de Investigaciones, Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial (CIESTAAM-UACH). Cultivo de Cacao en los estados de Tabasco y Chiapas, México. **Abril de 2012-Septiembre, 2012.**
- Tercero Especialista Fitosanitario para la evaluación de la conformidad de NOM y requisitos del país importador. **Abril de 2013-Agosto de 2013.**

**a.NOM-066-FITO-2002**, Especificaciones para el manejo fitosanitario y movilización del aguacate

- Work Plan for the Exportation of Hass Avocados from Mexico to the United States of America
- Import Plant Quarantine Requirement of Fresh Avocado Fruit from Mexico to Korea
- Protocolo de requerimientos fitosanitarios para la exportación de aguacate de México a China, entre la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo rural, Pesca y Alimentación de México y la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la Republica Popular China.
- Plan de trabajo para la exportación de paltas frescas, variedad Hass desde México, estado de Michoacán (algunos municipios) a Chile

**Evaluación de la conformidad de NOM-066-FITO-2002**, Especificaciones para el manejo fitosanitario y movilización del aguacate, en las instalaciones de:

AGRIFRUT S.A. DE C.V/AGUACATES SELECCIONADOS JBR S.A. DE C.V/AZTECAVO S.A.P.I DE C.V/CALAVO DE MEXICO S.A. DE C.V/COMERCIALIZADORA GLOBAL FRUT S. DE R.L. DE C.V/FRUTAS FINAS DE TANCITARO S.A. DE C.V/MISSION DE MEXICO S.A. DE C.V/RAMON VALENCIA ESPINOSA S.A. DE C.V

**b.NOM-075-FITO-1997**, Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarias para la movilización de frutos hospederos de moscas de la fruta

**c.NOM-040-FITO-2002**, Requisitos y especificaciones para la producción y movilización nacional de papa comercial

- **Coordinador de inocuidad (Noviembre de 2013-Diciembre de 2016)**

- Empresa: Abogue S.P.R de R.L de C.V, Santa Cruz de Juventino Rosas, Gto., México.

- Unidades de producción: Campo (Rancho Encinillas, Rancho Guadalupe, Rancho Providencia, Rancho Nuevo, Rancho Jesús, Rancho El Crucero y Rancho San Miguel), Invernadero Encinillas, Empaque Encinillas y Enhieladora Encinillas.

- Esquemas: SRRC (Inocuidad), Primus (Inocuidad), Sysco (Sustentabilidad), SMETA (Responsabilidad social) y BCS Oko (Orgánico-NOP).

- **Asesor independiente (Enero de 2017 a la fecha)**

### **Cursos y eventos**

1. Participación en The Twelfth Annual Research Symposium, Division of Agriculture, Consumer, Environmental and Outreach Programs. Ponencia "Anaerobic digestion simulation of a column bioreactor performance". **West Virginia State University. WV., USA. 21 de Abril de 2006.**
2. Asistente en el seminario practico "Manejo de cromatografo de gases Mod. Clarus-500 con detector FID y TCD y software totalchrom". Perkin Elmer de México, S.A. Universidad Autónoma Chapingo. **Texcoco, Edo. de México. Julio de 2006.**
3. Ponente con la conferencia "Mejoramiento de la producción de biometano por adición de ácidos húmicos", en el marco de los festejos del foro de avances y resultados de investigación del PUIA 2006. Universidad Autónoma Chapingo. **Texcoco, Edo. de México. 07-09 de Noviembre de 2006.**
4. Ponente con la conferencia "Digestión anaerobia de residuos orgánicos", en el marco de los festejos del TecnoForum'07. Instituto Tecnológico Superior de Libres. **Libres, Puebla. 26 de Abril de 2007.**
5. Asistente en el curso-taller "Formulación y evaluación económica-financiera de proyectos de inversión del sector agroalimentario". Centro de Desarrollo Agroempresarial. Universidad Autónoma Chapingo. **Texcoco, Edo. de México. 29-30 de Septiembre y 06-07 de Octubre de 2007.**
6. Ponente e instructor con la conferencia-taller "Evaluación sensorial de alimentos", en el marco de los festejos de la Semana de Ingeniería en Industrias Alimentarias. Instituto Tecnológico Superior de Libres. **Libres, Puebla. 27 de Marzo de 2009.**
7. Ponente e instructor con la conferencia-taller "Evaluación sensorial de alimentos". Instituto Tecnológico Superior de Tepeaca. **Tepeaca de Negrete, Puebla. 28 de Agosto de 2009.**
8. Ponente con la conferencia "Fisiología y manejo postcosecha de frutas y hortalizas". Instituto Tecnológico Superior de Tepeaca. **Tepeaca de Negrete, Puebla. 28 de Agosto de 2009.**
9. Participación en el "Curso perspectiva del enfoque por competencias en la Universidad Tecnológica del Suroeste de Guanajuato". **Valle de Santiago, Gto. 12 de Octubre de 2009.**
10. Participación en el "Curso de inmersión en la Universidad Tecnológica del Suroeste de Guanajuato". **Valle de Santiago, Gto. 13 de Octubre de 2009.**
11. Instructor del "Taller teórico-demostrativo sobre producción de biodiesel y bioetanol". Universidad Tecnológica del Suroeste de Guanajuato (UTSOE)-INIFAP campus Bajío. **Valle de Santiago, Gto. 26-27 de Noviembre de 2009.**

12. Organizador del “Taller teórico-demostrativo sobre producción de biodiesel y bioetanol”. Universidad Tecnológica del Suroeste de Guanajuato (UTSOE)-INIFAP campus Bajío. **Valle de Santiago, Gto. 26-27 de Noviembre de 2009.**
13. Participación en el curso “Formación de Tutores académicos”. Universidad Tecnológica del Suroeste de Guanajuato (UTSOE). **Valle de Santiago, Gto. 14-17 de Diciembre de 2009.**
14. Ponente e instructor de la conferencia-taller “Análisis sensorial de alimentos”, en el marco de los festejos de la Semana Universitaria UTSOE 2010. Universidad Tecnológica del Suroeste de Guanajuato (UTSOE). **Valle de Santiago, Gto. Marzo de 2010.**
15. Instructor del taller “Elaboración de productos lácteos”, en el marco del encuentro de Bachilleratos Atmósfera 2010. Universidad Tecnológica del Suroeste de Guanajuato (UTSOE). **Valle de Santiago, Gto. 21 de Abril de 2010.**
16. Participación en el 1er. Foro de consulta (AST), para la validación de la carrera de “Técnico en desarrollo comunitario”, Centro de Bachillerato Tecnológico Agropecuario No.5. **Huejutla de Reyes, Hgo. 17 de Junio de 2011.**
17. Asistente al Curso-Taller “Redacción de artículos científicos con estilo propio”. Centro de Investigaciones, Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial. CIESTAAM-Chapingo. **Texcoco, Edo. de México. 02-06 de Julio de 2012.**
18. Organización del curso-taller “Transferencia de tecnología para el tratamiento poscosecha del cacao producido en México”. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT). **Teapa-Huimanguillo, Tabasco. 01-04 de Agosto de 2012.**
19. Asistente al curso “Capacitación para la selección de árboles campeones de cacao”. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT). **Teapa, Tabasco. 08 de Septiembre de 2012.**
20. Asistente al Curso-Taller “Cumplimiento con los sistemas de reducción de riesgos de contaminación (SRRC), así como con el buen uso y manejo de agroquímicos (BUMA) para impulsar la comercialización nacional e internacional de productos agroalimentarios”. Fundación Produce Guanajuato-COFUPRO-México Calidad Suprema. **Celaya, Gto. 04-05 de Marzo de 2013.**
21. Participación como asistente al curso de capacitación en “Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación”. Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Guanajuato, A.C. **Irapuato, Gto. 13-14 de Marzo de 2013.**
22. Asistente al curso “CB QMS Auditor Training for Group Certification”. Global G.A.P-SIAR S.C. **Uruapan, Michoacán. 20 de Mayo de 2013.**
23. Participación en la capacitación “Buen uso y manejo de agroquímicos (BUMA)”. **Santa Cruz de Juventino Rosas, Gto. 06 de Marzo de 2014.**
24. Asistencia al curso “Requisitos del Sistema de Certificación Safe Quality Food (SQF)”. **Puebla, Puebla. 26 y 27 de Mayo de 2014.**
25. Asistencia al “Tercer Foro Hacia la Certificación en Inocuidad Alimentaria”. **Irapuato, Gto. 31 de Octubre de 2014.**
26. Asistencia al curso “Mecanismos de acción de los desinfectantes”. **CESAVEG, Irapuato, Gto. 20, 23 y 30 de Diciembre de 2014.**
27. Asistencia al curso-taller “Desarrollo e implementación de un sistema HACCP, Análisis de peligros y puntos críticos de control”. **Mexicali, BC. 19 y 20 de Febrero de 2015.**
28. Ponente con la conferencia “Inocuidad Agroalimentaria en Cultivos de Exportación en el Bajío Guanajuatense”. Viaje de estudios; Universidad Autónoma Chapingo (Departamento de Parasitología Agrícola). **Santa Cruz de Juventino Rosas, Gto. 06 de Mayo de 2015.**

29. Asistencia al; Día del controlador de plagas urbanas (Técnicas de calibración y aplicación de producto, Prácticas HACCP, Cambio de registro y etiquetado de productos). MERIEUX/Syngenta/Ecosuministros. **Celaya, Gto. 27 y 28 de Mayo de 2015.**
30. Ponente en el II Congreso Internacional y XI Congreso Nacional sobre Recursos Bióticos de Zonas Áridas. UACH (Unidad Regional Universitaria de Zonas Áridas). **Bermejillo, Dgo. 29 y 30 de Octubre de 2015.**
31. Asistencia al curso “Entrenamiento en el estándar PrimusGFS V2.1-2”. **Guadalajara, Jalisco. 23-25 de Febrero de 2016.**
32. Asistencia al “Curso de entrenamiento para auditor PrimusGFS V2.1-2”. **Guadalajara, Jalisco. 26 de Febrero de 2016.**
33. Asistencia y aprobación del curso “Auditor líder ISO9001:2015”. **Zapopan, Jalisco. 16-20 de Mayo de 2016. (IRCA QMS Auditor/Lead Auditor Training Course, 16-20 de Mayo de 2016, Tutor: Marcelo A. Fortes Villeca de Business Systems Certification, Veracruz, Ver., México).**
34. Participación en el curso “NOM-019-STPS-2011. Constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene”. **Santa Cruz de Juventino Rosas, Gto. 11 de Junio de 2016.**

### **Formación complementaria**

**Idioma.-**Ingles 480 puntos (TOEFL)

**Computo.-**Statistical Analysis System (SAS), SigmaPlot, EndNote, Word, Excel, PowerPoint, Microsoft Office Visio, Autocad, Herramientas estadísticas, Internet, etc.

### **Equipo y herramientas de laboratorio.-**

-Cromatógrafo de gases Mod. Clarus-500 con detectores FID-TCD y Software Totalchrom, Perkin Elmer de México, S. A.

-Colorímetro, refractómetro, texturometro, material de laboratorio de cristalería, microscopio, autoclave, campana de flujo laminar, incubadoras, potenciómetro, mufla, digestores, fermentadores

### **Competencias:**

Organizado, trabajo en equipos multidisciplinarios, capacidad para establecer relaciones y trabajo en equipo, habilidades para negociación, análisis de problemas, toma de decisiones, creatividad, eficiencia, don de mando, liderazgo en equipo de trabajo, capacidad de trabajo bajo presión, facilidad de comunicación.

**Valores:** Compromiso, constancia, honestidad, responsable, respeto.

---

**A T E N T A M E N T E**

M en C. Graciela Martínez Ramírez

23 de Agosto de 2017